



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



QUANDO O VINHO TEM GOSTO DE ROLHA! - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

QUANDO O VINHO TEM GOSTO DE ROLHA! - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“COOPERATIVAS CONQUISTAM SEU ESPAÇO” - *POR JORGE LUCKI*



08



10

“DECIFRANDO O CONSUMIDOR DE VINHO”
- *POR SUZANA BARELLI*

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

15 **VIAGENS**

17 **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.

** 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 !

BENI BATASIOLO LA MORRA ESPUMANTE PINOT CHARDONNAY – PIEMONTE - ITÁLIA

Localizada no Piemonte, noroeste da Itália, a imponente Beni di Batasiolo foi fundada com o nome de Fratelli Dogliani. A família Dogliani, com uma experiência de cinco gerações no mundo do vinho, adquiriu, em 1978, a histórica vinícola Kiola (fundada na década de 50). Localizada em La Morra, a propriedade era composta por sete fazendas e vinhedos nas mais prestigiadas áreas do Barolo.

Ao adquirirem essa adega e adicioná-la às terras da família, os Dogliani tornaram-se proprietários de uma vinícola que, atualmente, tem uma área de vinha que corresponde a 140 hectares, dos quais cerca de 60 são plantados com a Nebbiolo, uva mais famosa da região.

Conseguiram mostrar que o Langhe, terra dos grandes tintos e brancos italianos, tem incrível potencial para os espumantes.

Corte de Uvas: Pinot Bianco (55%), Chardonnay (45%).

Notas de Degustação: cor amarelo claro, mostrando uma perlage fina e persistente. No nariz aparece um floral intenso de margaridas, notas de frutas cítricas como limão siciliano, pera, maçã verde e toque de fermento e confeitaria. Paladar elegante, fresco, de bom corpo, mostrando ótima acidez e as notas de confeitaria.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo e promete bons anos de guarda e afinamento em garrafa pela frente.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carpaccio de carne com rúcula, risoto de bacalhau, lagosta gratinada, insalata Caprese, bruschetta de Funghi, lombo de Salmão defumado servido com folhas verdes.

Serviço: servido entre 7 e 8°C, numa taça estilo degustação. Estávamos comparando com outro espumante e nada melhor que taça de degustação nesta hora.

Faixa de Preço – \$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2010 – TOSCANA – ITÁLIA

A vinícola Mocali foi comprada na década de 50 pelo Sr. Dino Ciacci (um dos vinte e cinco promotores do Consórcio de Brunello di Montalcino) e foi sucedido por seu sobrinho, Ticiano Ciacci, hoje proprietário. A propriedade está situada no sudoeste de Montalcino, a uma altitude de 350/400 metros acima do nível do mar. Compreende cerca de 32 hectares, dos quais 9 de vinha (sendo 6 hectares da DOCG Brunello di Montalcino) e 2 hectares de olival (Frantoio, Leccino e Moraiolo). A fazenda está situada nas colinas que cercam a cidade de Montalcino, numa região cercada de vinhas e olivais, intercalados com bosques de carvalho e medronheiros. Seus vinhos são indicados pela Carta de Vinhos da Itália que apresenta uma seleção dos melhores 100 vinhos italianos.

Corte de Uvas: 100% Sangiovese Grosso (Brunello).

Notas de Degustação: Envelhece por 36 meses em grandes Botte de carvalho. Cor rubi com leve toque de evolução. Os aromas são de frutas escuras maduras, como ameixa e cereja, notas de ervas frescas, como zimbro, toques de menta e eucalipto, num conjunto muito bem integrado e de bela complexidade. No paladar bem estruturado, um vinho encorpado, elegante, com taninos macios, repetindo o perfil de frutas escuras maduras, especiarias e notas defumadas e O final de boca é gostoso, equilibrado, de boa persistência, com toques terrosos e perfil para a gastronomia. Merece decantar por uns 45 minutos.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo e promete bons anos de guarda e afinamento em garrafa pela frente até 2035 (se devidamente climatizado).

Premiações: 94WS | 90James Suckling | Jancis Robinson: 16,5/20 pontos | Vini Buoni d'Italia: 3 estrelas.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de boa intensidade, costeletas de cordeiro, guisados, carnes de caça, e queijos curados.

Serviço: servido entre 16 e 17°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Importado pela **CASA DO VINHO - Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177 - Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891 - Site: www.casadovinho.com.br**



QUANDO O VINHO TEM GOSTO DE ROLHA!

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Vinho bouchonné significa “vinho com aroma e sabor de rolha”. Se você sentir um gosto estranho em seu vinho, é provável que ele esteja contaminado com trichloroanisol (TCA), causada por um fungo que cresce na rolha. Ele causa um cheiro de papelão úmido, que definitivamente tem um efeito negativo no sabor.

Isso acontece devido a uma molécula chamada 2,4,6-TCA, ou simplesmente trichloroanisol cuja presença está relacionada às rolhas de cortiça, mas também, é claro, às condições de armazenamento e transporte das rolhas e do vinho (as rolhas podem começar a se deteriorar na cave, por efeito da umidade, do tratamento dos barris nas adegas, entre outros). É uma substância química que surge da presença de fungos na rolha de cortiça. Tal elemento ofusca os verdadeiros aromas do vinho, dando-lhe um cheiro terrível de mofo.

O TCA é mais estranho do que você imagina. Acontece quando pequenos fungos e bactérias transportados pelo ar entram em contato com cloro e compostos fenólicos ao mesmo tempo. Na verdade, as vinícolas estão no ramo de produção de compostos fenólicos e muitas vinícolas costumam limpar seus equipamentos com soluções de cloro. Embora essa prática agora seja conhecida como uma grande proibição, é difícil de se livrar do TCA depois que ele acontece. A forma mais comum do TCA entrar no vinho é a partir das rolhas. Nessa situação, o TCA é proveniente de um fungo reagindo a um fungicida comumente aplicado nas plantas – o cloro, e que é usado para “limpar” a cortiça que será usada para produzir a rolha.

O odor da rolha, ou seja, o vinho bouchonné afeta cerca de 2-3% dos vinhos engarrafados (ou cerca de uma garrafa em cada 2 caixas). Este percentual já esteve no passado na ordem de 5%, mas várias melhorias têm sido feitas no tratamento de rolhas de cortiça para evitar que este problema aconteça. Um número equivalente a mais de um bilhão de garrafas por ano, que independem da qualidade, nível ou procedência do vinho.

Este número parece baixo, mas se você beber vinho regularmente, você encontrará uma garrafa com sabor de rolha cerca de 100 vezes em sua vida adulta que, acredite pode ser horrível, se acontecer num vinho top, no qual você tenha investido um bom valor!

O TCA só pode ser identificado depois de o vinho ser aberto. Em estágios iniciais, o aroma pode não ser reconhecido, causando certa controvérsia entre os especialistas. No entanto, quando consumido, o vinho perde o sabor da fruta e desenvolve gostos que vão do mofado ao avinagrado, tornando-se intragável.

Tenha cuidado, nem sempre nós detectamos rapidamente o “gosto de rolha” e nem sempre, temos a mesma precisão para fazê-lo. Algumas pessoas têm um nariz mais sensível do que outros ao TCA, e vice-versa. Mas pode-se, naturalmente, melhorar a sensibilidade em relação ao “gosto de rolha”, mas a provavelmente, não seria um aperfeiçoamento dos mais agradáveis!

A propósito, quando um vinho tem baixos níveis de TCA, pode não cheirar aos aromas mencionados de suor, papelão

molhado, ou de fungos e mofo. Em vez disso, ele simplesmente não terá aromas de frutas e florais e muito pouco sabor. Você pode pensar que o vinho era simplesmente enfadonho.

É por isso que, nos restaurantes, o sommelier ou o garçon faz com que um dos clientes experimente o vinho antes de servir aos demais presentes na mesa, dessa forma, ele acaba por poupá-los deste problema com o vinho bouchonné!

De qualquer forma, fica a dica: quando o sommelier ou o garçon propuser que você experimente o vinho, antes disso, peça a rolha, caso ele não a tenha entregado, e cheire a parte que fica em contato com o vinho. Ela deve ter um cheiro normal, praticamente o cheiro do vinho e, se não tiver, já pode ser um indício de que o vinho pode não estar muito bom. Outra dica é avaliar se há mofo ou bolor na superfície que não teve contato com o vinho. Depois de cheirar a rolha, cheire o vinho e depois experimente. Se ele tiver o mesmo cheiro ou gosto estranho que você detectou na rolha, não fique constrangido e peça para trocar!

Entretanto, Matt Skinner - um australiano, sommelier, autor de vinhos, consultor e educador. Matt co-fundou o Fifteen Restaurant com Jamie Oliver e Tobie Puttock, e apareceu em duas séries de televisão sobre o tema vinhos. Ele diz que cheirar uma rolha é a mesma coisa que falar da qualidade de um sapato cheirando a meia suada de



quem a usou... Portanto, o tema tem lá suas discussões!

Todo restaurante com um serviço bom de vinho irá trocar sua garrafa sem titubear e, um sommelier experiente e preparado irá saber identificar a bebida que estiver com o problema. Apenas lembre-se que não vale trocar a garrafa porque não gostou do vinho.

Se você pediu o vinho online, salve seus recibos. Muitos varejistas online terão o maior prazer em reembolsá-lo ou enviar-lhe uma garrafa nova.

Ao longo do tempo, várias medidas de contenção para a evolução do TCA têm sido tomadas nas vinícolas ao longo do mundo. Além de uma higiene mais cuidadosa e da guarda correta dos vinhos, o bouchonné pode ser evitado quando a rolha de cortiça for trocada por modelos sintéticos de rosca, plástico ou screw cap. No entanto, os enófilos mais tradicionais detestariam aposentar o saca-rolhas. E a indústria da cortiça se aparelhou para diminuir a incidência do TCA nas rolhas.

Além disto, há enófilos muito resistentes a essa mudança da vedação das garrafas. Sempre acham que os vinhos com vedação que não sejam com rolha de cortiça são inferiores, o que é um mito.

De qualquer forma, uma boa notícia no final deste tema: caso você tenha ingerido um pouco do vinho antes de perceber o seu comprometimento, não se preocupe. Por incrível que pareça, o bouchonné não faz mal à saúde, embora seja péssimo para a degustação!!!

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

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

“COOPERATIVAS CONQUISTAM SEU ESPAÇO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 03/09/2021

Movimento ensejou a melhoria generalizada dos vinhos, expressa na rica oferta de bons rótulos de hoje.

Ao longo das três últimas décadas, uma onda de independência se alastrou pelas regiões vinícolas mundo afora. Estimulados pela chegada da nova geração, uma leva crescente de vinhateiros que vendiam suas uvas para negociantes ou se reuniam em torno de cooperativas foi ganhando coragem, passando a engarrafar e comercializar seus próprios vinhos. Até então, anônimos e recebendo segundo valores de mercado, independentemente da qualidade das uvas produzidas, não tinham incentivo para se esmerar. Esse movimento de libertação ensejou a melhoria generalizada dos vinhos, expressa na rica oferta de bons rótulos que temos na atualidade.

Perdendo espaço e com imagem associada a vinhos inferiores, tanto “négociants” quanto cooperativas foram obrigados a se renovar. Apesar de competir no mesmo mercado e também buscar resultados positivos, estes dois setores tem estruturas e propostas distintas, fazendo com que tivessem mais ou menos sucesso na adaptação à nova conjuntura: enquanto negociantes são empresas com flexibilidade para balizar seus investimentos objetivando dar bom retorno aos proprietários, as cooperativas pertencem aos seus membros e são controladas por eles democraticamente. A sobra resultante das atividades comerciais é reinvestida ou retorna aos associados em função do volume realizado por cada um durante o ano. Associados e gestores precisam equilibrar os interesses individuais de curto prazo dos membros com a construção de valor patrimonial coletivo de longo prazo. A tarefa não é nada fácil. Sobreviveram e tiveram êxito as cooperativas que souberam fazê-lo.

O cooperativismo passou por períodos bem complicados, mas continua sendo uma peça importante no cenário vitivinícola europeu. Na França, por exemplo, embora o número de cooperativas tenha caído 22% em dez anos - são hoje 600 adegas - o setor abriga 53% dos vinhateiros do país, responsável por mais de 2,5 bilhões de garrafas por ano. O mais importante é que a imagem dos vinhos de cooperativas tem mudado, devido, num primeiro momento, ao foco incontestante em qualidade, com investimento em novas instalações e mais atenção aos vinhedos, incentivando os membros à adoção de práticas sustentáveis para em seguida implementar cultura orgânica (onde essa prática é viável).

Esse discurso atrai consumidores mais jovens, um nicho importante, que busca novidades a preços acessíveis. Mantendo uma política de preços honestos, essas medidas também têm atraído a atenção de cadeias de supermercados que fazem um bom trabalho com a bebida, o que contribui para promover mais os vinhos.

Servir-se do enoturismo também é uma forma que algumas cooperativas têm utilizado para se aproximar dos consumidores. Tendo condições particularmente privilegiadas por estar no sopé da famosa encosta de Hermitage, no Rhône Norte, a Cave de Tain-L’Hermitage foi mais longe, criando uma empresa especializada na recepção de clientes. Contando com 300 membros, que cultivam mais de mil hectares de vinhas, a Cave de Tain, fundada em 1933, se dedicou a estudar bem o patrimônio que tem, conseguindo criar linhas específicas dos terroirs para mostra-las aos visitantes... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-melhoraram-com-o-movimento-cooperativista.ghtml>

“COMO DEGUSTAR VODKA” - MARCELO COPELLO

BLOG - 28/03/2021

Segundo o premiado livro “Uma História da Vodca” (editora Ática), do historiador russo W. V. Polkhlióbkín, a vodca “deve ser tomada pura, já não é mais vodca se acrescentarmos gelo, limão etc, aí se torna um coquetel, exige o acompanhamento de comida, abundante, picante, defumada e gordurosa.

Não tem a menor pretensão de ser atraente, de agradar. Não deve ter gosto nem cheiro particular. Sua classe está na sensação de pureza e em seu poder de penetração, que atinge a garganta, a cabeça e vai direto ao coração. É uma bebida para pessoas de vontade forte”.

Na aulinha de hoje: como degustar uma boa vodca. O passo a passo realizar esta tarefa como manda a cartilha é simples:

- 1) Gele a garrafa em um congelador ou freezer. A bebida não se congelará, por alto teor alcoólico, e adquirirá uma textura cremosa.
- 2) Sirva uma dose em um copo adequado. Eu prefiro os copos pequenos para degustação de destilados, ou uma taça de vinho do tipo ISO. Copos de tipo “shot” também são muito bons
- 3) Examine a aparência, sua limpidez, cor, ou ausência de cor. Nem toda Vodca é completamente transparente, algumas tem reflexos de diferentes cores, que indica menos pureza.
- 4) Aproxime o recipiente do nariz para avaliar seus aromas, que podem ser frutados ou lembrar minerais, flores ou especiarias.
- 5) Coloque um gole na boca e deixe o líquido passear pelo palato. Sua textura deverá ser macia e não “queimar” a língua. Alguns exemplares de menor qualidade podem ter textura mais áspera e as vezes granulada, arenosa.
- 6) Muitos dos aromas também aparecerão na boca, já que o líquido se aquece na boca e libera muitos odores. Delicie-se com eles, pois serão aromas mais intensos e diferentes dos encontrados no nariz
- 7) Beba este gole e verifique o fim de boca. Esta parte é muito importante, pois muitas das qualidades e características da bebida se mostraram neste momento, como sabores, aromas e a pureza de seu final. As melhores vodcas deixaram a boca limpa e fresca, as de melhor qualidade poderão apresentar amargores... Leia a reportagem completa em: <https://www.marcelocopello.com/post/como-degustar-uma-vodca>

“DECIFRANDO O CONSUMIDOR DE VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 31/08/2021

No Brasil, o maior consumo per capita de vinhos está no Rio Grande do Sul. Os gaúchos bebem, em média sete litros de vinho por habitante por ano. Mas é o Sudeste a região que mais consome a bebida, com 52,9% do total das garrafas de brancos e tintos abertas. Estes dados, inéditos, fazem parte da pesquisa que a Ideal Consulting publica nesta semana, a partir de informações coletadas tanto das importadoras como das vinícolas nacionais.

Até se tornar a bebida da quarentena, o vinho tinha poucos adeptos entre os brasileiros, com um consumo que não superava os dois litros per capita por ano. Talvez por isso, havia poucas informações sobre o seu consumo. Os dados de mercado, até agora divulgados, são baseados nos números de importação, analisados por empresas como a própria Ideal e a Product Audit, somados às informações de venda das vinícolas nacionais. Não são números que refletem o consumo efetivo de vinho no País, mas, sim, o volume de garrafas que entraram no mercado.

Neste levantamento, a Ideal teve acesso às informações da distribuição das importadoras de vinho e das vinícolas pelos Estados. “O primeiro ponto foi que São Paulo tem a maior distribuição de vinhos, mas não é o maior consumidor per capita”, conta Felipe Galtaroça, CEO da consultoria. Neste cálculo, os paulistas consomem 3,6 litros de vinho por habitante por ano, quarto lugar no ranking. Depois dos líderes gaúchos, os grandes apreciadores de vinho são os moradores de Brasília com 4,6 litros per capita, e os de Santa Catarina, outro Estado produtor, com 4,2 litros por habitante por ano.

O estudo mostra uma mudança entre o consumo de vinhos, incluindo os finos (os elaborados com variedades viníferas) e de mesa brasileiros e os importados. São Paulo, por exemplo, responde por 32,8% deste total; mas quando são analisados apenas os vinhos fino e importado, este número sobe para 33,4%.....

Conhecer o consumidor também é a proposta do pesquisador Mauro Salvo, no estudo “Visitando o que pensa o consumidor de vinho no Brasil”. Ele aproveitou a pandemia para fazer uma pesquisa on line, em parceria com a Equilíbrio, empresa júnior vinculada a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, entre setembro e outubro de 2020. Entre as conclusões está que a maioria dos brasileiros prefere vinho tinto e seco, apesar de o gosto pelo vinho suave agradar mais de 50% entre aqueles que bebem vinho esporadicamente. O consumidor escolhe preferencialmente o vinho pelo tipo de uva, e menos pelo seu país de origem. As mulheres preferem os tintos – e não os rosados ou espumantes, como se poderia pensar... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,decifrando-o-consumidor-de-vinho,70003825651>

“A APOSTA DA VINÍCOLA MIOLO NO “MENOS É MAIS” - MARCEL MIWA

NEO FEED- 29/08/2021

A vinícola gaúcha Miolo aposta a suas fichas no trabalho de micro-parcelamento dos vinhedos e viticultura de precisão. Entenda como isso tem se transformado em um diferencial no mundo do vinho.

O conceito não é novo, mas é o que faz brilhar os desejados vinhos da Borgonha ou do Piemonte. Nestas zonas europeias, a observação e vinificação ao longo de séculos levaram ao loteamento e classificação dos vinhedos.

Monges e agricultores notaram que ligeiras variações na exposição solar, a maior ventilação em uma colina ou as nuances de complexidade nos componentes de determinado solo afetavam a expressão da uva e do vinho, o que por sua vez, implicavam em maiores ou menores preços conforme o nome do vinhedo ostentado nas garrafas.

Hoje, a tecnologia para análise de solo, subsolo e clima consegue abreviar o tempo para “caçar” o melhor terroir para cada variedade de uva ou estilo de vinho desejado.

Estações meteorológicas no vinhedo, inúmeras perfurações nos solos para conhecer a composição a cada hectare, sistemas de irrigação com administração individualizada para cada fileira de videira e análise de satélite para medição de fotossíntese das plantas passaram a ser recursos comuns em vinhedos modernos.

Essas análises têm permitido aos países produtores do “Novo Mundo”, sem tanta tradição, compensar a defasagem e acelerar o processo de mapeamento de novas sub-regiões, unidades menores de terreno que aportam características específicas aos vinhos.

Os argentinos têm feito muito isso. Sub-regiões do vale de Uco (Mendoza), como Gualtallary e Altamira representam esse fenômeno. Os chilenos também têm adotado essa tática para fazer vinhos cada vez melhores e fez com que o país subdividisse seus tradicionais vales vitivinícolas, de leste à oeste.

Em 2012, a lei de denominações de origem para vinhos chilenos foi atualizada, contemplando as divisões “Andes, Entre Cordilleras e Costa”, resultado da concordância de viticultores e enólogos do país que há tanta variação de terroir ao longo dos 5.000 km de norte à sul do país, quanto nos 200 km, de leste à oeste.

Esse jeito de olhar a produção chegou para dentro das propriedades da tradicional vinícola brasileira Miolo, em 2018, e ela acaba de dar um impulso na sua linha Single Vineyard com o lançamento de um Cabernet franc e de um Alvarinho.

Os vinhos da linha Single Vineyard da Miolo - O resultado pode ser conferido na caixa Miolo Single Vineyard Terroir Explorer, que vem com seis garrafas, um exemplar de cada um dos varietais que compõem a linha (Single Vineyard Alvarinho, Cabernet Franc, Pinot Noir, Touriga Nacional, Syrah e Riesling) e custa R\$ 526,72 na loja on-line da vinícola Miolo.

O projeto da vinícola Miolo é resultado de uma profunda análise de seu terroir. No total, a vinícola possui 950 hectares de vinhedos, em quatro diferentes regiões. A unidade Almadén, na Campanha Gaúcha central (próximo da fronteira com o Uruguai), com 450 hectares de vinhedo; a unidade Seival, na Campanha Gaúcha meridional, com 200 hectares; a sede da empresa, no Vale dos Vinhedos (Bento Gonçalves – RS) com 100 hectares; e a unidade Terranova, no Vale do São Francisco (Bahia), com mais 200 hectares de vinhedo.

“É impossível calcular o investimento para criar a linha Single Vineyard, pois se trata de uma mudança na mentalidade na forma de produção dos vinhos, um processo que estamos conduzindo ao longo dos últimos 20 anos”, diz ao NeoFeed, Adriano Miolo, o sócio e diretor-superintendente da vinícola.

O despertar para esta mudança na visão ocorreu em 2000, quando a Miolo comprou a fazenda Seival Estate, em Candiota, no Rio Grande do Sul. Embora a fazenda tenha registro de atividade de vitivinicultura desde 1920, em 2000, os vinhedos tiveram que ser plantados do zero.

Esta foi a oportunidade de pensar e arquitetar todo o vinhedo, observando as nuances de cada hectare de terra. “Contratamos o agrônomo uruguaio, Enrique Mirazo, que é especialista neste tipo de mapeamento de terreno para a viticultura, e nos permitiu plantar cada variedade de uva no setor com maior potencial, além de individualizar o trabalho a cada hectare de videiras”, diz Adriano Miolo.....

Das 80 variedades viníferas plantadas pela Miolo, 40 são produzidas em escala comercial. O enólogo português Miguel Almeida é o responsável pela produção dos vinhos da Miolo desde 2005.

“A cada ano tenho o privilégio de vinificar experimentalmente todas estas variedades que temos plantado nas quatro vinícolas do grupo. Para o futuro, vejo potencial qualitativo em três outras variedades para compor a linha Single Vineyard: a branca Sémillon, de Almadén, e as tintas Petit Verdot (Seival) e Mourvèdre (Terranova)”. No entanto, ainda não há uma data prevista pela vinícola para estes lançamentos... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/a-aposta-da-vinicola-miolo-no-menos-e-mais/>

“UMA ATUALIZAÇÃO SOBRE O VINHO AUSTRALIANO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 04/09/2021

Uma escassez de barris auto-infligida, mudanças na nomenclatura e na origem, e produtores de vinhos mais baratos ficando arrogantes. Tudo está acontecendo lá embaixo na Austrália.

Lembra quando todos nós invejamos a Austrália por sua baixa taxa de coronavírus? Agora, o esplêndido isolamento do país não parece tão esplêndido, e certamente não para os produtores de vinho.

Para suas importações, a Austrália depende de algumas das rotas marítimas mais longas do mundo.

Mas transportar mercadorias ao redor do mundo é um pesadelo no momento, graças à COVID, a escassez de mão de obra e contêineres, sem mencionar o congestionamento do Canal de Suez, tudo isso levando a atrasos sem precedentes e custos de envio elevados.

Um pequeno efeito de tudo isso é que os produtores de vinho da Austrália estão agora desesperados por barris feitos de carvalho francês, o tipo dominante usado para o envelhecimento do vinho. Os vinhos da safra 2021, geralmente muito bem-sucedida e generosa, na Austrália, estão prontos para serem transferidos de tanque para barril para o processo de maturação usual que dura muitos meses, mas o país praticamente ficou sem barris novos. A situação foi agravada pelos efeitos dos incêndios florestais nas regiões vinícolas australianas no ano passado, o que significou que muito menos barris foram encomendados para a safra de 2020 do que o normal, deixando os estoques de barris na Austrália em um nível mais baixo.

Incêndios florestais na Califórnia em 2020 também reduziram os pedidos dos EUA de barris de carvalho francês, então, ao contrário de alguns relatórios, não há escassez global deles, mas eles são tão escassos na Austrália que podem custar mais de AU \$ 2.000 cada (£ 1.100 / € 1.250 / \$ 1.500), o dobro do que custavam apenas alguns anos atrás. Os produtores em muitos países têm reduzido a proporção de carvalho novo que usam, mas os tintos australianos clássicos podem ser tão poderosos e resistentes que realmente precisam da disciplina do carvalho novo para acalmá-los.

Depois, há os efeitos dos gargalos de navegação, que afetam a Austrália mais do que a maioria. Cerca de 60% de todo o vinho australiano é exportado, e o mercado doméstico mesmo que consumidor não pode ajudar muito, pois atualmente está sofrendo os efeitos de bloqueios prolongados incomuns, com pedidos de vinho de restaurantes e bares a zero.

Qualquer pessoa que esteja reformando uma casa ou se mudando de um país para outro provavelmente está ciente da escassez mundial de contêineres, mas esses são inconvenientes únicos. Para a Austrália manter sua posição como o maior exportador mundial de vinho em valor, fora da Europa (embora tenha sido recentemente ultrapassada pelo Chile em termos de volume), ela precisa ser capaz de enviá-lo. Junte isso à evaporação do mercado mais valioso da Austrália, a China, no final do ano passado, quando a China impôs tarifas paralisantes sobre as importações de vinho australiano, e você terá uma situação que está testando até mesmo a famosa bebida alcoólica de Down Under.

A proibição efetiva do vinho australiano na China custou à Treasury Wine Estates, conglomerado vinícola australiano cuja marca mais famosa é a Penfolds, um valor relatado de AU\$ 77,3 milhões em vendas no último ano financeiro. Mas a empresa tem sido particularmente criativa, agora adquirindo vinho da África do Sul para sua marca Rawson's Retreat, anteriormente popular na China. Os rótulos parecem idênticos aos até recentemente usados em garrafas de vinho australiano - exceto pelas letras pequenas. O Tesouro está em um modo expansionista geograficamente, como testemunha o vinho da semana de ontem de Bordeaux e esses novos champagnes.

Outro desenvolvimento no vinho australiano vem das três grandes regiões vinícolas do interior Riverland, Murray Darling e Riverina, cujos vinhedos rotineiramente irrigados produzem o tipo de vinho que entra em todas as combinações baratas vendidas com a denominação abrangente South Eastern Australia. Os produtores aqui são responsáveis por cerca de 70% de todo o vinho australiano em volume e, por meio de taxas de produção, contribuem substancialmente para o corpo genérico Wine Australia.

No mês passado, eles anunciaram que estavam formando uma nova associação, Australian Commercial Wine Producers Limited (ACWP), para fazer lobby por mais voz na política de vinhos da Austrália. Eles sentem, com alguma justificativa, que todo o esforço de marketing e a maioria das pesquisas acadêmicas sobre vinhos da Austrália, amplamente admiradas, foram direcionados para ajudar aqueles que estão fazendo o vinho mais inteligente da Austrália e que muito disso foi subscrito por eles com preços baratos. Apesar de toda essa tentativa de 'premiumização', as exportações de vinhos premium da Austrália caíram quase pela metade desde 2009, se a China for excluída dos números.

O ACWP também está procurando uma estrutura revisada de impostos, mais atenção direcionada ao abastecimento de água, que é tão crucial para seus negócios, e espera que o recente acordo de comércio entre a Austrália e o Reino Unido faça com que a Grã-Bretanha importe vinhos australianos ainda mais baratos, como os 25 milhões de caixas equivalentes que são enviadas a granel para o Reino Unido a cada ano - seis vezes mais do que chegam já engarrafadas, e a maior parte de produtores ACWP.

Eu posso entender por que eles se sentem ofendidos - e sinto um interesse pessoal agora que alguns vinhos muito mais interessantes estão saindo desse ponto fraco

do gigante do vinho australiano há muito tempo ignorado. Em uma degustação em julho passado de mais de 130 dos vinhos australianos mais peculiares agora sendo importados para o Reino Unido, havia nada menos que três vinhos ostentando orgulhosamente a denominação Riverland e um rotulado Murray Darling.

Os produtores de vinho por trás do rótulo From Sundays agora estão fazendo uma Nueva Sangria Rosé (£ 20 da Nekter Wines) de Pinot Gris cultivada em Murray Darling que foi deixada na casca da uva para dar textura, além de vários óleos com sabor de frutas e depois carbonatada. A criatividade que é evidente na América do Norte, onde os produtores brincam com outras frutas que não as uvas, está sendo refletida em uma das regiões vinícolas menos famosas da Austrália... Leia a reportagem completa em:

<https://www.jancisrobinson.com/articles/norsk-vin-andante-2020-norway>

“HUGH JOHNSON – QUE VINHOS DEVEMOS BEBER EM 2021?” - MARCEL NIWA

THE BUYER - 15/09/2021

O Hugh Johnson OBE é o escritor de vinhos mais vendido do mundo com a publicação de novas edições do seu Pocket Wine Book mais consistentes do que uma declaração do Vinho do Porto.

Quando a edição de 2021 foi lançada, nós o encontramos para um café virtual e um bate-papo para descobrir como ele tem passado o tempo durante a pandemia, quais benefícios inesperados houve e quais novos países produtores de vinho o têm impressionado ... incluindo a Bélgica. Ele também dá alguns detalhes sobre quais são os 10 melhores vinhos que devemos experimentar em 2021

Mais de 12 milhões de cópias do Pocket Wine Guide de Hugh Johnson foram vendidas desde sua primeira publicação, há 44 anos. Seu seminal Atlas Mundial do Vinho também está em sua 8ª edição.

Perguntas para Hugh Johnson e respostas: O que você tem feito nos últimos 6 meses? Editando dois livros: A História do Vinho e uma terceira antologia do Diário de Trad, minha coluna de jardinagem de 40 anos. Título: “Sentado na Sombra”.

- **Como a Covid impactou sua vida profissional?** Menos do que a maioria das pessoas. Eu trabalho em casa, cuido do meu jardim, escrevo meus livros e algumas colunas. Um bom período de trabalho tranquilo.

- **Houve algum efeito colateral benéfico inesperado?** Paz e tranquilidade.

- **Quais foram suas maiores descobertas de vinho nos últimos 12 meses?** Vários vinhos ingleses. Uma vasta gama de vinhos de todo o lado (é o meu trabalho e é sempre interessante). Sicília. Roussillon. Grécia. Tasmânia....

- **Este é o primeiro ano em que a Bélgica tem sua própria seção no livro. Quais países vão estreitar no próximo ano?** Talvez um parágrafo sobre os vinhos escandinavos.

- **Quaisquer outras regiões / países que você acha que devemos estar de olho?** Quem sabe? Apenas mantenha seus olhos bem abertos; agora sabemos que um bom vinho pode vir de lugares improváveis.

- **Quais vinhos você ainda está surpreso que o público não tenha levado a sério?** Jerez. Riesling. O mesmo de sempre. Por que ninguém ‘entende’ o Riesling ou percebe que o Fino de Jerez é a maior barganha de vinho branco do mundo?

- **Se você pudesse ver a edição de 2021 quando começou a escrever o Pocket Wine Book, há 43 anos, o que mais o teria surpreendido?** O número (e a qualidade) de novos vinhos, regiões, produtores....

- **Na seção de vinhos ingleses, você só menciona vinhos espumantes porque “é aí que está a maior parte da diversão”. Qual é a sua opinião sobre o que está acontecendo com os vinhos tranquilos ingleses e quando você começará a incluí-los?** Próximo ano. Mas o livro é internacional e poucos estão disponíveis no exterior.

- **O que você quer dizer quando diz que “O escritor de vinhos foi atualizado ... quase para enoterapeuta”?** Uma piada. Algumas pessoas levam tudo muito a sério. (Eu não).

- **Qual é a sua opinião sobre o sistema de pontuação de vinho? Ainda é relevante no mercado de hoje?** Eu nunca entendi como alguém pode medir uma qualidade assim. Eu certamente não posso. Tento ignorar isso.

- **Você não parece ser um fã de vinhos naturais. Por que é que?** Sem objeção; há coisas simplesmente melhores para beber.

- **De quais vinhos de laranja você mais gosta (se houver)?** Mesma resposta que acima.

- **Os ‘vinhos naturais’ são apenas uma moda passageira?** Presumivelmente, não para veganos, etc. Alguns vinhos biológicos estão entre os grandes.

- **Aquecimento global: bom ou ruim para os produtores de vinho?** Até agora, geralmente boas notícias - mas provavelmente não por muito tempo. Olhe para a Califórnia...

- **Você está otimista de que os produtores de vinho encontrarão maneiras de lidar com isso?** “Sempre”.?

- **Alguns podem dizer que o celular é o meio atualmente para ‘livros de bolso’. Há planos de tornar o Pocket Wine Book um aplicativo?** É uma espécie de aplicativo há anos, mas parece que as pessoas preferem um livrinho.

- **Como você ainda encontra o entusiasmo por novas safras ano após ano?** Uma mistura de curiosidade e sede.

10 VINHOS DE HUGH JOHNSON PARA PROVAR EM 2021

O que recomendamos que você experimente este ano? O mundo é sua ostra; mas os dez vinhos a seguir são aqueles que amamos atualmente. Alguns são novas descobertas, alguns são redescobertas e alguns são velhos amigos. Todos são pérolas... Leia a reportagem completa em: <http://www.the-buyer.net/tasting/wine/hugh-johnson-natural-wine/>



VAMOS A MONTANHA 2021 – FÓRUM ENOLÓGICO - 11 A 14 NOV 2021

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.

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”, na sexta-feira, 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), no Sábado à noite. 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).

O VAM vai visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, novamente organizado por Alberto Cury. A programação principal acontecerá de 11 a 14 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 10 e 11 de Novembro em Florianópolis e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 14 a 22 de Novembro pelos Planaltos de Santa Catarina e Paraná e suas vinícolas.

Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências Enogastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 - (31) 99834-2261 (German) | Contato: german@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



21 A 28.SET.2021 – ESCAPADA A ... BELO HORIZONTE – GASTRONÔMICA E CULTURA

Esta Escapada EnoGastronômica Cultural proporcionará ao Gastronauta receber uma amostra do leque da riqueza gastronômica que oferece o Estado de Minas e principalmente a região metropolitana de Belo Horizonte, abrindo os sentidos e os paladares para estes tantos produtos que este “terrinho” produz, tudo se concentrando na sua capital. Queijos, Café, Vinhos, Azeites, Cachaça, outros Destilados como Whisky, Rum, Gin e Vodka, Águas Minerais, Cervejas Artesanais, Embutidos, Doces..... e claro sua diversidade de pratos e comidas da sua particular culinária, seja de restaurantes, como de botecos. Pois então, ocê vêm com a gente? Surpreendente é mesmo este nosso Brasil, ainda jovem e com tantos bons vinhos e produtos a nos revelar e encantar.

Vamos a BH !!! Vem pra BH !!!

Experiências interativas, Visitas turísticas e Culturais são parte deste convidativo programa.

VENHA CONOSCO... será uma semana sensorial, onde nossos 5 sentidos serão aguçados de forma leve e divertida. Convívio amigável em um pequeno grupo de apreciadores dos Paladares e Sabores da Boa Mesa!

INSCRIÇÕES AINDA ABERTAS!!! VAGAS LIMITADAS!!! - INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | 9 9791-8093 | 9 9834-2261 (Germán Alarcón) - Contato: german@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O GOVERNO FRANCÊS PROMETE NÃO DESISTIR DOS RUSSOS NA MENÇÃO AO TERMO CHAMPAGNE

Julien Denormandie não abre mão dos champagnes. “Estamos ampliando as discussões com determinação. Não vamos desistir”, diz Julien Denormandie, ministro da Agricultura.

“O único champanhe é francês”, reafirmou sexta-feira 3 de setembro o ministro da Agricultura, Julien Denormandie, durante visita à Feira dos Châlons, prometendo não desistir face a uma nova lei russa que abala a denominação.

“Encontro-me esta tarde com os profissionais do sector. Pedimos às autoridades russas”, indicou o ministro durante esta viagem à 75ª edição da feira agrícola e comercial de Châlons-en-Champagne. “Estamos multiplicando as discussões com determinação. Não vamos desistir”, garantiu o ministro.

“Devemos mobilizar todas as nossas energias” para defender o champanhe, diz governo. A Rússia se apropria do nome do champanhe em detrimento do famoso espumante francês. O presidente do conselho regional de Hauts-de-France, Jean Rottner, indicou que discutirá este assunto com o ministro no final do dia. Segundo o prefeito de Epernay, Franck Leroy, “estamos caminhando para uma solução diplomática entre a França e a Rússia”.

Uma situação estagnada - A direção do Comitê Interprofissional para Vinho de Champagne (CIVC), no entanto, anunciou na manhã de sexta-feira que não houve resposta nesta fase à carta conjunta enviada pelos ministros Bruno Le Maire, Julien Denormandie e Franck Riester aos seus homólogos russos.

Assinada em 2 de julho, a nova lei de vinhos russa obriga os distribuidores de champanhe a trocar o prestigioso título de “champanhe” pelo de “vinho espumante” no contra-rótulo das garrafas escritas em cirílico, reservando o nome “champanskoye” aos produtores russos de Vinhos espumantes.

O Comitê Interprofissional do Vinho Champagne aconselhou os produtores a não cumprir a nova lei russa e a suspender temporariamente as exportações. A Rússia é o 15º maior mercado de exportação de champanhe, com cerca de dois milhões de garrafas das 150 milhões vendidas em média a cada ano fora da França... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-gouvernement-promet-de-ne-rien-lacher-face-aux-russes-sur-la-mention-champagne,4763704.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação com AFP – 03/09/2021)

NA BORGONHA, OS PINOTS NOIRS ESTÃO ENCONTRANDO O CAMINHO DE VOLTA À DIVERSIDADE

Preocupados com a degeneração do vinhedo, 123 vinicultores da Borgonha e Beaujolais estão se mobilizando para permitir que suas plantas recuperem a diversidade varietal. Eles se reuniram dentro da Gest para desenvolver Pinots Noirs de qualidade.

Em voga entre os viticultores, a seleção em massa poderia colocar em causa o modelo produtivo do viveiro francês, principal fornecedor de vinhas enxertadas na França (235 milhões em 2017, dos quais 96% são clones)? Em todo o caso, é esta a ambição do Gest, o grupo de estudos e acompanhamento de terroirs: esta associação reúne 123 viticultores da Borgonha e Beaujolais determinados a controlar a produção das suas plantas de Pinot Noirs e Gamays, por seleção em massa em viveiros. Em parceria com o centro técnico Sicavac de Sancerre, acabam de inscrever no Inpi duas marcas para as seleções pinot noir e gamay da Gest-Ceps Sicavac. Esta produção artesanal, longa e cara, consiste em identificar vinhas muito qualitativas numa parcela.

Mortalidade, erosão genética de material vegetal, enxerto de baixa qualidade ... Há muitas razões que levam as propriedades da Borgonha a abandonar as plantas clonadas industrialmente e adotar a seleção em massa. Esta produção artesanal, longa e cara, consiste em identificar numa parcela do vinhedo plantas muito qualitativas, arrancar os galhos, retirar as madeiras portadoras de doenças, confiar as mudas a um viveirista de confiança que as multiplicará e enxertará em porta-enxertos.

Para Thibault Liger-Belair, empenhado neste processo desde 2005, as plantas assim obtidas encontram uma diversidade intravarietal que foi minada desde os anos 1960 pela seleção clonal: “Colocar 100 pessoas idênticas numa sala, rapidamente se torna irritante. Com a seleção clonal, rapidamente se encontrará com um vinho com frutas irritantes! ”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/en-bourgogne-les-pinots-noirs-retrouvent-le-chemin-de-la-diversite,4763184.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Idelette Fritsch – 31/08/2021).

VITIFLORESTA, O RENASCIMENTO DE UM VINHEDO

As árvores poderiam resolver todos os problemas da videira e mais? Plantar árvores no meio das fileiras de videiras, arrancar videiras para substituí-las por macieiras, pêssegos, limoeiros e outras cerejeiras: a vitifloresta, supostamente para nutrir o solo, fortalecer a biodiversidade e proteger as videiras de geadas e ondas de calor, está se desenvolvendo por todo o lugar.

Depois de terem sido sacrificados no altar da mecanização e da produtividade, o campo ou os arbustos frutíferos reaparecem dentro e ao redor das vinhas, em nome da biodiversidade, da resiliência climática, da vida do solo ... para se provar completamente, que a vitiflorestação moderna incorpora a busca por um mais modelo vitivinícola virtuoso, num mundo que muda a toda a velocidade.

“Foi em uma atmosfera muito triste e gelada que avançamos em nosso projeto viti-agroflorestal na semana de 12 de abril, plantando nossas 10.000 videiras entre nossas cem árvores. Olhar para o futuro plantando nossas pequenas vinhas foi finalmente uma boa terapia... “No Domaine Les Trois Toits (Muscadet), o neo-vinicultor Vincent Barbier dedicou à viticultura 2 hectares dos 20 hectares da propriedade que ocupou em 2019.

Após análise do solo, trituração do pousio, cobertura morta e semeadura de adubos verdes, com pereiras, cerejeiras, olmos Lutetia, videiras, pessegueiros, limoeiros e macieiras foram plantadas em dezembro de 2019. Uma fileira de árvores a cada 28 metros, 7 metros entre cada árvore, o suficiente para dar espaço a dezoito fileiras de vinha de gamay e malbec. Quase dezoito meses depois, as vinhas foram, por sua vez, plantadas, enquanto a geada da primavera devastou os vinhedos de Nantes.

PARA OBSERVAR OS MARES DAS VINHAS, ESQUECEREMOS QUE A HISTÓRIA DO VINHO FOI ESCRITA COM ÁRVORES - Custo da operação: €15.000. “Sem falar no tempo gasto no plantio e no trabalho do solo, porque tudo é feito manualmente”, diz o enólogo. Nem o déficit de colheita ligado à superfície que, de repente, não vai produzir uvas (cerca de um quarto da parcela).

Por quais vantagens? Vincent Barbier elabora uma lista completa: as árvores devem fornecer “matéria orgânica”, para um solo vivo e fértil, e “um habitat” para mais pássaros, morcegos, insetos, vários microrganismos ... Eles também devem fazer isso possível “amortecer” o clima, proporcionando sombra e frescor durante as ondas de calor, e calor contra geadas. Por fim, o seu sistema radicular profundo “permitirá a troca de informações, água e alimentos com a videira”, descreve o enólogo.

Fertilidade, biodiversidade, clima: as árvores parecem preencher todos os requisitos para a “resiliência” vitícola. Tudo sem comprometer a viabilidade econômica da empresa, essa ex-professora de matemática está convencida disso. Tem como objetivo um rendimento de cerca de 50 hectolitros por hectare (em média 60 hl / ha), todos orgânicos e biodinâmicos. Mas, para além da sustentabilidade da sua jovem empresa, tem outro objetivo, relacionado com os valores que o levaram a mudar a sua vida: “Provar que a vitifloresta é um modelo de futuro”. Seu jeito de “brincar de aventura e investigar o futuro”.

Como Vincent Barbier, eles agora são muito numerosos para plantar árvores em suas vinhas, em toda a França (e em outros lugares). Às vezes, um ou dois arbustos, às vezes muito mais. Em sebes ou em filas. Para ficar bonita, servir de referência para morcegos, como ninho de pássaros, ou para diversificar sua produção com a produção de maçãs, lenha ou mesmo trufas, como os irmãos Grosbois em Chinon.

Todos os modelos coexistem sob o amplo termo de “vitifloresta”, desde o mais simplista - uma pequena sebe - até o mais radical, próximo à permacultura. Os projetos não são referenciados em lugar nenhum e é difícil quantificar o fenômeno. Mas o congelamento deste ano de 2021 parece acelerar a reflexão: nenhum caminho que pareça conduzir a esta famosa “resiliência”, a capacidade de suportar todas as convulsões que virão, não foi descartado ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vitiforesterie-les-dessous-d-une-rennaissance-viticole,4763246.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Julie Reux – 02/09/2021).