



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OITO UVAS BRANCAS INCOMUNS EM NOSSOS VINHOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

OITO UVAS BRANCAS INCOMUNS EM NOSSOS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"UMA SEMANA PARA ENTENDER O JEREZ"-
POR SUZANA BARELLI**



09



11

"INSPIRAÇÃO INDESCRITÍVEL" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 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 !

BRUNELLO DI MONTALCINO CARPINETO 2016 DOCG – TOSCANA - ITÁLIA

Fundada em 1967, a Carpineto é uma parceria entre Giovanni Sacchet e Antonio Zaccheo, cuja missão a princípio era produzir um vinho tinto de classe mundial a partir da denominação Chianti Classico. Foi assim uma partida radical do mercado dos tempos em que a maioria dos Chianti ainda era produzida no estilo tradicional de vinificação.

Ao aplicar técnicas modernas de viticultura e vinificação, eles, enfim, excederam drasticamente os padrões de qualidade do momento e sob sua liderança, a Carpineto desenvolveu uma premiada reputação internacional por vinhos elegantes de intensidade e extrato acessíveis, além de consistência lançamento após lançamento.

Do mesmo modo, a Carpineto reforçou essas características, mantendo um estilo de vinho acessível devido em parte a um extenso programa de envelhecimento em garrafas.

A Carpineto exporta a maior parte de sua produção de vinho para mais de 70 países em todo o mundo. Cerca de 95% da produção de vinho da Carpineto, por fim, é vinho tinto, sendo a maioria vinhos com idade igual ou superior a três anos antes da data de lançamento.

Corte de uvas: 100% Sangiovese Grosso. O amadurecimento em barricas de carvalho por três anos agregou complexidade a este tinto marcante.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi com reflexos granada. No aroma traz ameixa e cereja madura (sem ser compotada), notas de couro, defumado e terra. Toques de folhas secas mostrando boa complexidade. Na boca mostra taninos maduros, macios, com final longo e envolvente, repetindo os aromas. Bem estruturado, tem boa persistência e muita elegância.

Estimativa de Guarda: pronto para beber mas poderá evoluir por mais 3 anos em guarda.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas cozidas longamente em vinho tinto, servidas com ervas e legumes); Rosbife servido ao molho picante; Pappardelle ao creme de cogumelos, Stinco de cordeiro com polenta trufada, Risoto de carne seca e queijo coalho, Bife ancho ao poivre, Fettuccine com magret de pato, Picanha suína com batatas rústicas, Queijos semiduros ou duros.

Serviço: servir entre 15 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux), recomenda-se decantar por 30 a 40 minutos (a melhor maneira é sentir a evolução dos aromas).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

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



MARQUES DE CÁCERES GRAN RESERVA 2012 DOCA – RIOJA - ESPANHA

A empresa é relativamente recente, apesar de que Enrique Forner, comercializasse vinhos desde criança. Seu avô e seu pai fundaram em 1920 a Vinícola Forner, uma empresa familiar dedicada à produção, comercialização e exportação de vinhos em Sagunto (Valência). Exilado na França, com a Guerra Civil, Enrique fundou em 1952 um negócio semelhante nos vales do Rhône e do Loire (França) e em 1963 comprou dois chateaux Grand Cru Classé em Haut Médoc (Bordeaux) - Château Camensac e Château Larose Trintaudon. Convencido de que ele seria capaz de fazer alguns dos melhores vinhos do mundo, retornou para a Espanha em 1968 e escolheu Rioja, fugindo da filoxera, no coração de La Rioja Alta, para continuar o seu sonho, criando a Marques de Cáceres.

Corte de uvas: 85% Tempranillo, 10% Garnacha e 5% Graciano.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi com reflexos granada, mas sem sinais de evolução. No aroma traz Aromas de ameixa preta, notas balsâmicas, madeiras finas e um fundo de especiarias como cravo-da-índia e baunilha, mostrando boa complexidade. Na boca mostra-se encorpado, equilibrado e complexo. Os taninos estão maduros e vivos que se fundem num conjunto aveludado, persistente no final, com elegância.

Estimativa de Guarda: pronto para beber mas poderá evoluir por mais 10 anos em guarda (a vinícola aconselha guarda por até 20 anos, afinal é um Gran Reserva). Produzido apenas em anos de safras com excepcional qualidade.

Notas de Harmonização: vai muito bem com Cozido madrileno, Cordeiro assado com alecrim, Presunto riojano, Queijos meia cura.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux), recomenda-se decantar por 30 a 40 minutos (a melhor maneira é sentir a evolução dos aromas).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. □ LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 □ LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



OITO UVAS BRANCAS INCOMUNS EM NOSSOS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a escrever sobre a recente viagem que fizemos pela Sicília e Malta (sim Malta tem vinhos e escreveremos na próxima semana sobre eles), tivemos oportunidade de provar algumas uvas incomuns no Mundo do Vinhos.

Para aqueles de nós que estão perpetuamente caçando o incomum, o Mundo do Vinho é uma meca de novas descobertas e prazeres para nossas taças. Existem milhares de variedades de uvas para produção de vinhos, a maioria das quais existe apenas em microclimas ou regiões específicos. Apesar de quão raros esses vinhos varietais são, eles estão ao seu alcance se você buscar por eles.

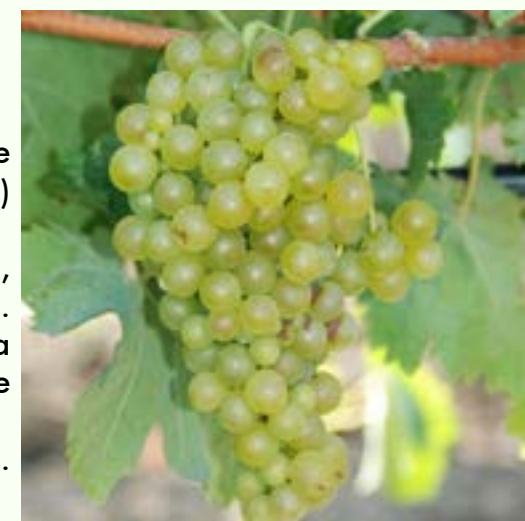
Curiosamente, há informações que dizem que, se você provasse uma nova variedade de vinhos a cada semana, levaria 40 anos para experimentar todos eles! Dependendo da sua idade, portanto, melhor começar a correr para não perder nenhuma!!

Aqui estão algumas uvas brancas que você merece conhecer.

Catarratto – a avó das uvas na Sicília, a Catarratto, é provavelmente a mais antiga das uvas sicilianas, autóctone da província de Trapani, no lado ocidental da Sicília. Possui muitas relações genéticas e de filhas, das quais a Garganega (usada no norte da Itália) provavelmente é a mais conhecida.

O nome Catarratto significa cachoeira ou abundância (no dialeto siciliano) e a uva cresce facilmente com um alto rendimento. De fato, é aproximadamente um terço do cultivo total na ilha. Entre as 12 designações de documentos estão Marsala, Erice, Alcamo e Monreale. O vinho seco possui poucos aromas, é moderadamente complexo e médio, em corpo, com baixa acidez, e as notas de frutas cítricas da Sicília (limão principalmente). Existem alguns sabores de frutas tropicais e toques de ervas. Alguma mineralidade aparece no vinho de acidez tipicamente baixa e que pode apresentar um acabamento levemente amargo.

Raramente é encontrado por si só e muitas vezes misturado com outras variedades para dar mais estrutura e interesse ao vinho. Catarratto é uma das uvas de mistura usadas na criação do Marsala, um vinho fortificado.



Carricante - encontrado exclusivamente em torno do Monte Etna e é uma das bases para o Doc Etna Bianco Superiore. Esta antiga uva é particular para a região do Etna, da Sicília Oriental. Cresce de maneira fácil e abundante, daí o significado de seu nome, que se refere a mover muitas uvas em um carrinho. Ele gosta da alta altitude da região da região do Etna Doc, que vai de Randazzo, no lado noroeste do vulcão, para as encostas do sudeste e apresenta de maneira diferente com base nas diferenças de solo ricas em minerais em todo o arco do vulcão.

Com participação de 60%, o Carricante é o principal componente em Etna Bianco, um vinho branco no qual são permitidos ainda a mistura com uvas Catarratto, Minella ou outras uvas locais. Já o Etna Bianco Superiore requer 80% de Carricante e menos dos outros. Uma uva amadurecida tardia, cresce nas características vinhas com condução em Alberello (que chamamos de vaso e os americanos de "bush vines"), um método antigo de cultivo no qual as videiras estão próximas ao solo, permitindo que elas mantenham o calor e se defendam de ventos fortes e sol intenso.

O vinho desta uva é de cor palha, nítido e refinado, com estrutura que permite envelhecer mais do que a maioria dos outros vinhos brancos. Evidências em aromas e sabores de solos ricos em minerais, com notas de cítricos, maçãs, chá de camomila, anis e uma pitada de ervas estão todos os vinhos que provei.

Alguns destes brancos são realmente finos, elegantes e mostram o renascimento do vinho da Sicília, agora voltado para excelência e qualidade, promovendo uma diversidade de expressão, com variedades autóctones e internacionais, que podem ser inovadoras e surpreendentes.



Grecanico - Grecanico Dorato é uma variedade de videiras antiga, cuja origem e disseminação geográfica estão cercadas por mistério. Até alguns anos atrás, sua origem era considerada grega. Os gregos trouxeram à Sicília muitas variedades de videiras desde o século VII Ac e isso também parecia o caso de Grecanico Dorato. Além da referência óbvia à Grécia em nome dessa variedade ("Greco" significa grego em italiano), sua origem grega foi justificada também porque era comum em áreas sicilianas

com muitos vestígios de assentamentos agrícolas gregos.

Os gregos se estabeleceram, por exemplo, na área de Randazzo. Eles subiram o rio Alcantara e criaram algumas colônias agrícolas. As evidências desses assentamentos são as muitas descobertas arqueológicas, algumas delas armazenadas no Museu Vagliasindi de Randazzo, bem como algumas mencionadas por muitas fontes literárias. O próprio Cícero falou desses assentamentos perto de Randazzo, descrevendo os habitantes locais como “trabalhadores humildes, totalmente comprometidos com a agricultura”. Traços da variedade de videiras Grecanico Dorato também foram encontrados a Renascença tardia, quando Francesco Cupani se referiu a ela sob o nome de Grecani. Em 1835, um abade chamado Geremia descreveu especificamente suas qualidades e sua propagação nas áreas de Randazzo e Trapani. Cresce muito bem na área em torno de Trapani, pois pode suportar os ventos salobros comuns à área. Seus vinhos brancos têm forte aroma de ervas e frutas cítricas e assemelham-se ao Sauvignon Blanc. Pode ser usada em corte (mistura), como para o Alcamo DOC.

Alguns estudos ampelográficos (Calò et al., 2000) destacaram as profundas analogias entre Grecanico Dorato e Garganega, uma das variedades de Vêneto mais importantes, usadas para produzir o famoso Soave. Rastreios da presença em Veneto de Garganega já podem ser encontrados em uma das obras do agrônomo Pietro de Crescenzi, já no século XIII. As grandes semelhanças entre essas duas variedades de videiras com uma localização geográfica muito diferente e a completa ausência de variedades de videiras semelhantes na Itália central são questões intrigantes, que levaram a muitas teorias sobre o nascimento, a propagação e a evolução dessas plantas.

Graças à análise genética de alguns clones selecionados das variedades de videiras mais importantes, alguns estudos, entre os quais um dos Institutos Agrários de San Michele Sull’Adige, confirmaram a identidade genética entre Grecanico Dorato e Garganega. Em 2003, uma equipe especializada realizou um estudo genético detalhado sobre as variedades mais importantes das videiras do Vêneto. Eles concluíram que um dos três clones analisados de Garganega (mais especificamente o número ISV-CV84) era idêntico ao clone analisado de Grecanico Dorato; Os outros dois, eram um pouco diferentes.

Grillo - Essa uva foi relegada por um longo tempo para um segundo nível, mas recentemente encontrou seu nicho e realmente se tornou uma uva importante em misturas e por conta própria.

É geneticamente evoluída das uvas Zibibbo e Catarratto e não é uma uva antiga, mas que foi o resultado da experimentação. Em meados dos anos 1800, os cientistas trabalhavam para desenvolver uvas que resistissem à filoxera, o parasita das raízes das videiras responsável por matar grande parte dos vinhedos europeus da época.

É encontrado nas regiões ocidentais da Sicília. A uva é particularmente adequada para fazer vinhos de contato com a pele, uma vez que o tempo prolongado que o suco tem com as peles produzirá um vinho mais rico e complexo. O uso mais convencional do Grillo faz um vinho nítido, de aroma e sabor de limão, muito agradável e fácil de beber.

Grillo produz vinhos com um teor de álcool relativamente alto sendo uma das uvas de mistura usadas na criação de Marsala, um vinho fortificado. Foi introduzida na Puglia em 1897, após a devastação causada pela filoxera.



Inzolia - a Inzolia (também há a grafia Ansonica), foi trazida pelos gregos por volta do século V aC, é plantada principalmente nas áreas ocidentais da Sicília, nas províncias de Palermo, Trapani, Agrigento e Caltanissetta. Muito presente nas regiões vinícolas de Menfi, Sciacca e Delia Nivolelli (uma pequena área de documentos perto de Marsala), todos os quais não estão longe do mar.

Combina bem com a uva Catarratto e é apreciada como monovarietal também. Estruturado, mas de corpo médio, não é conhecida por alta acidez. As notas cítricas são predominantes com as de frutas maduras e amêndoa, resultando em um caráter saboroso. Se a proximidade da vinha estiver perto do mar, as notas de salinidade estarão presentes. Juntamente com as uvas Grillo e Catarratto, a Inzolia contribui para a criação do vinho de Marsala fortificado.

Malvasia di Lipari - cresce apenas nas ilhas da Eolia, principalmente em Salina, onde forma a base do vinho doce com o mesmo nome. Esta uva, cultivada nas ilhas vulcânicas eólicas ao norte da costa da Sicília, é muito antiga (provavelmente foi introduzido pelos gregos no século XI aC.) e foi reverenciada chegando a ser cunhada nas antigas moedas gregas.

Cresce especialmente bem nas ilhas de Salina e Lipari, onde o processo de produção de vinhos “passito” ainda envolve o sol, secando as uvas muito maduras nas esteiras para produzir o vinho doce do DOC. O vinho é aromático e suave e um tanto xaroposo, se não for bem feito e mostrar boa acidez.

No passado recente, houve esforços para fazer esse vinho brilhar e produtores como Barone Di Villagrande, Tenuta di Castellaro e Hauner conseguiram elevar os resultados e criarem vinhos finos e elegantes. Pense em aromas e sabores deliciosos de avelãs e flores, notas de mel, damascos e especiarias no vinho doce. Também pode produzir um vinho branco seco.

Moscato Bianco - é uma variedade muito antiga cultivada em todo o Mediterrâneo e usada para produzir o Doc Moscato di Noto e o Doc Moscato di Siracusa. A produção

de ambos é limitada devido às dificuldades criadas pelos efeitos do clima e pelas técnicas que devem ser usadas para produzir o vinho.

A família de uvas de Moscato é grande e as uvas podem ser usadas para fazer vinhos secos ou doces. Eles são cultivados em todo o mundo, mas a Itália é onde é mais cultivada. Na Sicília, há Moscato di Siracusa e Moscato di Noto, que fazem alguns dos vinhos de sobremesas mais populares do sul da Itália.

Embora às vezes usados para vinho de mesa, eles também são selecionados para produzir vinhos doces e de cor de cobre. Seja seco ou um pouco doce, esses vinhos são bons exemplos de como os produtores sicilianos refinaram com sucesso a produção para refletir o melhor de seus terroirs.

Moscato di Alessandria - Zibibbo - é provavelmente de origem egípcia e foi introduzido na Sicília pelos romanos. É exclusivamente encontrado em Pantelleria e as condições áridas significam que a produção é severamente limitada.

Essa é talvez uma das uvas mais intrigantes da Sicília. Provando-o logo após a videira, é doce e delicioso com um aroma floral distinto, bastante adequado para a mesa. É também uma uva própria para vinhos doces, já que seca bem. De fato, o nome Zibibbo significa “passas” em árabe. Também conhecido como Moscato Di Alessandria, a uva de Zibibbo é antiga e, como o nome sugere, poderia ter origem no Egito, mas, em qualquer caso, podendo ter viajado por todo o Mediterrâneo.

Os árabes cultivavam uvas para comer e cozinhar, não para fazer vinho. Amantes das coisas doces, a tradição de adicionar passas aos alimentos vem do período da presença árabe na Sicília entre 827 e 1060.

A Zibibbo é cultivada na Sicília Ocidental, mas principalmente no paraíso da ilha varrida pelo vento da Pantelleria (uma ilha vulcânica não muito longe da costa norte da África) em encostas impossivelmente íngremes com oscilações de temperatura extremas e noturnas.

Essa profunda história e a natureza única desta uva ganharam o reconhecimento mundial do patrimônio cultural da UNESCO para a Zibibbo. Os seus vinhos podem ser secos ou doces, este último produzido após o sol secar as uvas. O vinho seco é levemente fresco com notas de frutas de ervas e notas minerais com alguma salinidade perceptível. Combina com a maioria dos peixes e frutos do mar, queijos envelhecidos e carnes leves.

Como um vinho doce, é rico, com notas de mel, laranja cristalizada e notas de frutas secas, perfeitas para os biscoitos “Cantucci”, ou simplesmente acompanhando nozes depois de refeições e outras sobremesas. Muitos dos vinhos feitos dessa variedade são impressionantes pela sua expressão de doçura e acidez.

Na próxima semana falaremos sobre as uvas e vinhos de Malta !!! 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

“UMA SEMANA PARA ENTENDER JEREZ” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 05/11/2022

Os apreciadores de Jerez, o vinho branco fortificado do sul da Espanha, realizam o provavelmente mais democrático evento do mundo do vinho. A Internacional Sherry Week, que chega a sua nona edição a partir da próxima segunda-feira, propõe que quem aprecie ou trabalhe com a bebida crie eventos para promover o jerez ao longo da semana e poste no site da associação (www.sherry.wine.com) o que está fazendo. On-line ou presencial, são degustações, aulas, encontros, formais ou descontraídos, promoções.

Um exemplo dos eventos é que o Tio Pepe, marca líder de Jerez, deve oferecer taças de cortesia em alguns restaurantes parceiros, durante a semana. A importadora World Wine, por sua vez, promove 20% de desconto nos jerezes que importa e a Belle Cave tem kits com material explicativo sobre a bebida em promoção.

O Jerez encanta os especialistas, mas nem sempre é bem compreendido pelos consumidores. Achar o Jerez difícil está muito relacionado às próprias características da bebida. Este vinho nasce de um solo único, chamado de albariza, de cor branca, tem um sistema próprio de amadurecimento, chamado de soleiras e criadeiras (como são chamadas as suas barricas, que ficam uma em cima da outra), e, entre as suas características, pode ter em estilo mais oxidativo (aquele que lembra frutas secas) ou não. A sommelière Gabriele Frizon, profissional apelidada de “a louca por Jerez” explica as bases da bebida.

O que é Jerez? Jerez, de forma mais romântica, é parte da história da humanidade. Pesquisadores descobriram resquícios da produção de vinho na região da Andaluzia que datam de 1.100 anos antes de Cristo. Na literatura, William Shakespeare foi um dos grandes apreciadores da bebida. Tecnicamente, é um vinho fortificado, que tem um teor alcoólico entre 15 e 20 graus, elaborado sempre a partir de uvas brancas, em uma região muito quente no sul da Espanha. Tem estilos secos e minerais, como o Fino e o Manzanilla, até os muito doces, como o Pedro Ximénez. Há quem ache que Jerez é igual ao vinho do Porto, mas sua única semelhança é a fortificação (interromper a fermentação com a adição de álcool). O jerez é elaborado apenas com uvas brancas, com destaque para a palomino; pode ser muito seco e mineral, e não existe vinho do Porto com estas características. E sua doçura pode superar a do vinho português... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vinhos-leves-ou-mais-concentrados,7004156488>

“ENOTURISMO GANHA IMPORTÂNCIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 04/11/2022

O que conhecer em Mendoza, província argentina onde o vinho local tem promovido o surgimento de bons restaurantes e pousadas.

Já se foi o tempo em que os vinhedos eram apenas paisagens agrícolas. O enoturismo é uma ferramenta que tem ganhado importância para os produtores de vinho promoverem seus rótulos – com tantas marcas no mercado, é difícil lembrar do vinho que se bebeu, mas a visita à vinícola não se esquece.

Cada vez mais os turistas procuram dar sentido as suas viagens, desenvolvendo, cultivando, descobrindo novos horizontes. O vinho tem o poder de oferecer prazer, cultura e

ambiente convivial O sucesso do enoturismo. No entanto, não pode depender apenas de alguns enólogos por mais ativos e imaginativos que sejam, e se limitar a visitas a adegas, vinhedos e degustações.

Para atrair e reter um número significativo de pessoas, todos os atores do setor de turismo e do vinho locais devem ser mobilizados. Uma ampla e variada oferta hoteleira e de restauração é necessária para proporcionar um serviço completo e integrado. Isso passa também por apoio do setor público, oferecendo suporte e infraestrutura básica

De quatro anos para cá, a William Reed, grupo inglês especializado em publicações e eventos na área de “food and Beverage”, tem avaliado as vinícolas que oferecem as melhores experiências com vinho mundo afora, classificando anualmente as 100 melhores no segmento de enoturismo. Para tanto, são convocados 500 especialistas que viajam com frequência, entre jornalistas de vinho, sommeliers e representantes de viagens de luxo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-um-guia-de-viagem-em-mendoza-onde-o-enoturismo-esta-bombando.ghtml>

“AS BASES DA VITIVINICULTURA URUGUAIA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 04/11/2022

Apesar de jovem, a produção de vinhos foi se encontrando e se identificando com o País.

A vitivinicultura uruguaia é bem jovem, e a presença dos seus vinhos em nossa prateleira ainda é mínima em relação aos de outros países, apesar das nossas proximidades. Isso tem a ver com um processo emergente de qualificação e construção de uma identidade produtiva, assim como ocorre também em algumas regiões do Brasil, mas também pelas suas dimensões: conta com uma população de aproximadamente 3,5 milhões de habitantes, distribuída em seus quase 174.000 km². Fundada colônia espanhola em 1624, em 1825 tornou-se independente e, na segunda metade século 19, recebeu muitos imigrantes europeus, sobretudo espanhóis e italianos – os quais, em 1868, representavam 68% da sua população.

Nesse mesmo período, houve surtos similares de imigração em outros países da América Latina, inclusive a chegada dos italianos na Serra Gaúcha, fundamentais no desenvolvimento da viticultura brasileira. No caso do Uruguai, a viticultura teve início com os colonizadores, no século 17, quando se destacava a uva Moscatel, para ser consumida na mesa e usada na produção do vinho familiar. Nada muito relevante. Somente em 1870, a produção começa a ganhar status comercial, e dois personagens que imigraram para Salto, no Uruguai, contribuíram para a sua fundação: Francisco Vidiella, espanhol, de Tarragona e o basco francês, Pascal Harriague.

Vidiella trouxe da Europa, em 1873, uma seleção de boas variedades de uva, com as quais fez um cultivo experimental de 36ha em Cólón, Montevideú. Apesar de ter, entre as uvas, a Cabernet Sauvignon, a Merlot e a Grenache, as que obtiveram êxito foram a Gamay Blanc e a Folle Noir (apelidada de Vidiella). O basco Pascal Harriague descobriu a Tannat em Concordia, Argentina (região fronteira com Salto), plantada por um conterrâneo basco. Percebendo a sua boa aclimação em Concordia, ele levou mudas para serem experimentadas no Uruguai. A Tannat fez tanto sucesso em suas mãos que foi chamada de Harriague até 1919, já que, até então, não se sabia que aquela era a cepa Tannat, embora ela seja originária do Madiran, Sudoeste da França, região próxima do país basco francês, de onde eles eram nativos.

A despeito da produção uruguaia não ser muito quantitativa em números absolutos, a grande presença de imigrantes europeus somada a um clima mais ameno, às vezes bem frio, tornaram o vinho um produto habitual de consumo. Já em 1892, consumia-se 29 litros per capita, mas apenas 13% deles eram nacionais. A produção evoluía bem, mas acabou sendo interrompida pela chegada da praga da Filoxera em seguida, quando os vinhedos atacados tiveram que ser queimados por outorga da Ley Anti-Filoxera, de 1894.

As primeiras décadas do século 20 foram dedicadas à reestruturação da produção, ao combate de falsificações e, com o crescimento da população, a concentração dos vinhedos se deslocou para as proximidades de Montevideú. Em 1930, os mesmos 29 litros eram consumidos per capita, mas agora quem gozava de uma taxa ínfima de consumo era o vinho importado, já que 98% do vinho bebido internamente era uruguaio.

O fator qualidade, entretanto, ainda era duvidoso, principalmente pela presença de uvas americanas e híbridas, como alternativas para vencer períodos econômicos difíceis. O processo de modernização da vitivinicultura uruguaia, assim como em países vizinhos, teve que passar pela reconversão dos vinhedos, pela plantação de boas mudas de viníferas, com manejo mais adequados dos vinhedos, cuidados sanitários e melhor aparelhamento tecnológico.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/as-bases-da-vitivinicultura-uruguaia/>

“INSPIRAÇÃO INDESCRITÍVEL” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 05/11/2022

Não há muitos mistérios no mundo do vinho, mas aqui está um. Há um novo estilo de vinho seguido de enólogos em todo o mundo, um número substancial deles inspirado por um vinho em particular que é praticamente impossível de comprar. E, talvez ainda mais inesperadamente, que o vinho vem de uma famosa região vinícola, onde todos os outros vinhos são feitos por moradores que parecem determinados a ignorar isso em outros lugares, o estilo referenciado por todo lado e produzir vinhos que são o oposto polar. Estranho, hein?

Ah, e outra coisa. O vinho que escrevo, que amo e admiro também, é feito no porão menos salubre que já visitei. O vinho é o Château Rayas, um châteauneuf-du-pape tinto feito de uvas de grenache que consegue ser rico e etéreo, transparente e floral, totalmente hedonista, necessariamente alcoólatra porque Grenache precisa de amadurecimento total, mas sem excesso.

Lembrei-me do status totêmico de Rayas ao provar um Grenache, particularmente delicioso da Califórnia, cortesia dos comerciantes de vinho de Londres Lea & Sandeman recentemente. As notas que acompanharam a homenagem de Angela Osborne a Grace 2017 da Santa Barbara Highlands Vineyard garantiram a nós que ela 'Raison d'être como enólogo está replicando uma garrafa de Château Rayas que ela teve há muitos anos, e encontrando a expressão mais verdadeira de Grenache Possível'. Enquanto as notas continuavam: 'Uau, ela chegou muito perto deste vinho'. Foi a combinação mais deliciosa de pimenta branca, doce maciça e pureza convincente.

Até recentemente, Grenache era uma uva completamente desprezada, mas agora está desfrutando de um renascimento em todo o mundo. Isso provavelmente começou na Espanha, onde Garnacha, como Grenache é conhecido lá, costumava ser a uva de vinho tinto mais plantada do país até que uma reverência por Tempranillo o desalojou do primeiro lugar. Por ser particularmente tolerante à seca, e sua madeira dura significa que não sofreu as doenças do tronco da videira que dizimaram plantações de muitas outras variedades de videiras, a idade média das vinhas de garnacha é relativamente alta, o que significa que seus produtos tendem a ser distintamente superiores.

Em 2008, quando fundou a Comandó G com Fernando García, Dani Landi foi pioneira em Garnacha ambiciosa, artesanal e delicada, neste caso cultivado no granito com o qual Garnacha parece ter uma afinidade nas montanhas de Gredos, sul de Madrid. Landi prontamente admite que, quando estava começando, Rayas era um ponto de referência.

A reputação da filigrana Gredos Garnachas cresceu a tal ponto que vinhos semelhantes começaram a ser feitos em toda a Espanha. Mestre em vinho Fernando Mora tem uma variedade de delicados garnachas em Aragão sob o rótulo Frontonio. Enquanto escrevia isso, enviei um e-mail para ele perguntar se Ch Rayas já havia sido uma inspiração para ele e recebi uma resposta em segundos: 'Sim, sempre.' Algumas horas depois ele acrescentou: 'Muitas ervas, flores e frutas de um pinot. Como estilo com requinte e a capacidade de envelhecer é o que me faz amar esse vinho'.

Na região vinícola de La Mancha, decididamente antiquada, no centro da Espanha, Elías López Montero envelhece o fruto de um terreno de videiras de garnacha velhas por 11 meses nos frascos de argila tradicionais da região, Tinajas (ânforas), para produzir o excepcional Verum, Ulterior Parcela No 6, dando uma nota mineral refrescante e textura granulada. Ele ama tanto essas velhas Tinajas que, quando uma nova chega em seu porão, tendo sido proveniente de um vizinho, ele a recebe com um abraço sincero. Ele também vê uma semelhança entre esses novos Garnachas e o Pinot Noir da Borgonha e foi inspirado a tentar fazer um depois de ter feito Pinot Noir na Patagônia.

O produtor de vinhos australiano Michael Hill Smith MW estava em Londres recentemente exibindo os vinhos de seu mais recente empreendimento Mmad, em homenagem às iniciais dos quatro parceiros envolvidos. É baseado em uma vinha relativamente alta, com videiras especialmente antigas, incluindo alguns Grenache de 80 anos, uma uva quase ignorada na Austrália até recentemente. Ele relatou que a variedade agora está tão elegante ('é muito moderno dentro da moda') que o preço das uvas de grenache dobrou nos últimos dois ou três anos para ultrapassar o de Shiraz.... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/elusive-inspiration>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

LUZ E SOMBRA, QUANDO O FOCO É O BARBARESCO

Embora 2019 seja geralmente considerada uma excelente safra no Piemonte, os resultados da degustação de Barbaresco são bastante heterogêneos.

O ano começou com um inverno quente e seco, mas a primavera estava fria e chuvosa, resultando não apenas na floração tardia, mas também em um conjunto de frutas irregulares. Isso foi seguido por um junho quente e um verão equilibrado em que parte da lista de pendências foi inventada. As condições climáticas ideais no outono finalmente tornaram uma colheita relaxada possível, sem pressa.

No entanto, algumas vinícolas parecem ter colhido suas uvas muito cedo, e não tarde demais e não eram foram rigorosas sobre a seleção. Alguns vinhos não têm densidade, complexidade e charme de frutas, apesar da força alcoólica perceptível. Os taninos geralmente se tornam relativamente quebradiços e secos e os aromas etéreos tão típicos de Nebbiolo às vezes ficam verdes como a cânfora. Enquanto os melhores vinhos ganham profundidade e se tornam mais suaves e mais refinados, os exemplos menos cuidados dificilmente se desenvolvem positivamente ou mesmo na direção oposta após a abertura da garrafa - eles se tornam mais quebradiços e ainda mais verdes.

No topo da safra, até onde provamos até agora, há alguns vinhos excepcionalmente finos e complexos. Eles são Barbaresco como gostaríamos que fossem, com elegância, profundidade e, com todo o seu poder, charme. Muitos deles são tão solidamente construídos que devem ter permissão para amadurecer por mais alguns anos, enquanto outros já estão tão sedutores e acessíveis que não causariam mal para bebê-los, se não neste outono, pelo menos no próximo outono - sem ter que se apressar, é claro. Pois, enquanto se pode supor que os vinhos quebradiços e às vezes um pouco verdes não serão muito mais agradáveis para beber no futuro do que são hoje, aqueles que se apresentam harmoniosamente, mesmo quando jovens geralmente amadurecem melhor.

Nós provamos 90 Barbarescos nas últimas semanas, 70 deles da safra de 2019. Todos os produtores relevantes foram convidados, mas nem todos eles enviaram vinhos, e é por isso que alguns principais produtores conhecidos estão faltando em nossa lista até agora. Como, por boas razões, nunca provamos vinhos de feiras, apresentações ou no local do produtor, não podemos preencher as lacunas como essa. No entanto, enviaremos outro convite este ano. Enviaremos amostras posteriormente ou as apresentaremos no próximo "In Focus: Barbaresco" no outono de 2023.

Todos os vinhos foram degustados às cegas várias vezes em nossa sala de degustação em Erlangen. Apresentamos os melhores resultados aqui. Links para todas as classificações com descrições detalhadas e os produtores podem ser encontrados no final de cada uma das listas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/light-and-shadow-in-focus-barbaresco?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_44&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - Marcus Hofschuster - 04/11/2022).

VINHOS NO VALOR DE 200.000 EUROS FORAM ROUBADOS DO RESTAURANTE ESPANHOL COQUE DE MADRI

132 garrafas de vinho valiosas no valor de 200.000 euros foram roubadas do restaurante de duas estrelas espanhol Coque de Madrid. A coleção de vinhos do restaurante é considerada uma das melhores do país. Segundo relatos, os ladrões obtiveram acesso ao Coque de Madrid através de uma farmácia recentemente fechada ao lado. A polícia assume que era um roubo comissionado, pois os ladrões aparentemente apenas visavam os vinhos mais exclusivos da adega. A adega contém 25.000 garrafas, algumas das quais são de grande raridade.

"Não sei se o seguro o cobrirá, mas não cobrirá o valor sentimental. Tínhamos garrafas aqui que pertenciam ao meu avô e foram passadas de geração em geração, e nem mesmo as próprias vinícolas as possuem," Diz Rafael Sandoval, o sommelier do restaurante e um dos três proprietários... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wines-worth-200-000-euros-stolen-from-spanish-star-restaurant-the-collection-of-the-coque-de-madrid-is-considered-one-of-the-best-in-the-country?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_44&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 03/11/2022)

A ALFANDEGA FRANCESA EXIGE MULTA DE 4 MILHÕES DE DÓLARES CONTRA FALSIFICADOR DE VINHO QUE SUPOSTAMENTE VENDEU CENTENAS DE MILHARES DE GARRAFAS DE VINHOS ESPANHOL, COMO SE FOSSE BORDEAUX

O julgamento de cinco comerciantes de vinho e négociants de Bordeaux e o Departamento de Charente começou há alguns dias no Tribunal de Bordeaux. De acordo com a acusação, diz -se que eles compraram centenas de milhares de garrafas de vinho na Espanha, os rotularam como vinhos de Bordeaux e revenderam as garrafas falsas.

De acordo com informações da estação de rádio de Francebleu, um produtor e comerciante de Bordeaux - de acordo com a pesquisa da estação, ele é o proprietário de um Château no Médoc - comprou os vinhos na Espanha. "O vinho foi transportado para o sudoeste da França por um encaminhador com sede em Charente", diz o relatório da Francebleu. Um corretor de vinhos forjou os documentos de transporte para que o vinho tinto produzido ao sul dos Pirineus pudesse mostrar uma origem francesa. Vários milhares de garrafas deste vinho receberam rótulos de denominações de renome, como Saint-Emilion e Pomerol.

A Alfandega francesa exige uma multa de cerca de quatro milhões de dólares dos réus. Esse valor é o suposto lucro da operação de falsificação. Os investigadores suspeitam que centenas de milhares de garrafas de vinho falsas foram vendidas pela gangue. Já em 2021, a polícia de Bordeaux descobriu utensílios suspeitos indicando fraude de vinho durante uma operação para combater o contrabando na região. Eles incluíam rolhas, garrafas, selos alfandegários e etiquetas falsas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-customs-demand-four-million-euros-fine-against-wine-counterfeiters-gang-allegedly-sold-hundreds-of-thousands-of-bottles-of-spanish-wine-as-bordeaux?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_44&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 31/10/2022)