



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“ELAS SÃO MÃES E TAMBÉM ENÓLOGAS” - POR SUZANA BARELLI



08



11

“BORDEAUX 2021 – COMPRE BRANCO!” - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 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 !

AMITIÉ OAK BARREL CHARDONNAY 2020 - BRASIL

Amitié Chardonnay Oak Barrel é uma edição limitada e elaborada com uvas da Campanha Gaúcha, que resultou em 6.500 garrafas.

AMITIÉ é uma linha exclusiva de espumantes e vinhos premium. A expertise das sócias, Andreia Gentilini Milan (sommelier) e da enóloga Juciane Casagrande Doro, resultou no projeto Vitis, onde em 2018 a inspiração deu vida a uma linha de espumantes desenhada para consumidores que buscam um produto versátil, fresco e frutado para celebrar seus momentos. Em 2020 Amitié deu um grande passo na sua trajetória e lançou sua linha de vinhos. Rótulos versáteis e modernos que expressam frescor e jovialidade.

A Amitié produz seus vinhos em parceria com vinícolas de diversas regiões brasileiras (especialmente no Sul, e ainda no Sudeste e Nordeste) buscando produtos singulares, de qualidade e a preços acessíveis.

As uvas deste chardonnay tem origem na Campanha Gaúcha, onde o clima mais seco e com grande amplitude térmica favorece a maturação para vinhos brancos e tintos. As uvas foram colhidas e selecionadas manualmente, desengace e breve maceração pelicular com prensagem direta suave. Fermentação alcoólica realizada em aço inoxidável com controle de temperatura a 14°C e adição de levedura selecionada. Logo após o fim da fermentação alcoólica, fermentação malolática e processos de clarificação e estabilização à frio. Maturação de 12 meses em barricas de carvalho francês de primeiro uso.

Corte de uvas: Corte de uvas: 100% Chardonnay.

Notas de Degustação: Vinho de coloração amarela, com reflexos dourados, límpido e brilhante. No nariz, os aromas de boa intensidade mostram frutas cítricas e amarelas maduras, como o abacaxi e notas de carvalho francês (fruto da passagem por barricas de carvalho francês por 12 meses) gerando boa complexidade, sem a madeira predominar sobre a fruta. No paladar é untuoso, com boa acidez, confirmando os sabores de frutas cítricas e amarelas e a baunilha doce da passagem pelo carvalho. Há uma gostosa nota amanteigada pela untuosidade deste vinho. Vale a pena manter em guarda por mais alguns anos, e certamente não é um vinho para beber na beira da piscina, porque o perfil é gastronômico.

Estimativa de Guarda: o vinho de corpo, com boa acidez, que certamente aguentará uma guarda de 6 a 7 anos.

Reconhecimentos: reconhecido com Medalha de Ouro no Chardonnay Du Monde 2022, realizado na França.

Notas de Harmonização: Ótima companhia para carnes brancas como suínos, frango, peixes, frutos do mar, bacalhau, além de risotos e massas com molho branco.

Serviço: servir entre 8 e 10°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

O vinho foi enviado pela vinícola para minha avaliação em prova.



UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A retomada das atividades de enoturismo depois deste período de pandemia, acabaram resultando num belo roteiro preparado pela Zênithe Travelclub de Belo Horizonte, comandado por Mariella Miranda e Germán Alarcón-Martin, que levou 24 participantes a conhecer a região da Campanha Gaúcha.

Para quem, como eu, não voltava à região há mais de 12 anos, o desenvolvimento da atividade vitivinícola foi surpreendente, e para quem não conhecia a região, a viagem foi fonte de encantamento.

No Brasil o Pampa, que também é chamado de Campos do Sul ou Campos Sulinos ou Campanha Gaúcha, ocupa uma área de 176.496 Km² correspondente a 2,07% do território nacional e que é constituído principalmente por vegetação campestre. No Brasil o Pampa só está presente no estado do Rio Grande do Sul, ocupando 63% do território gaúcho.

Consta que a região oeste-central da fronteira do Rio Grande do Sul com o Uruguai, representada, pelas localidades de Santana do Livramento e Bagé, apresenta o melhor conjunto de condições climáticas para a produção de vinhos finos, no Rio Grande do Sul.

De forma geral, a altitude da região varia entre 100 e 300 m acima do nível do mar (a média é de 200m), numa topografia plana em geral com coxilhas, de relevo suave-ondulado. O clima é temperado com verões quentes e secos, a temperatura média anual é de 19°C, sendo janeiro o mês mais quente e junho o mais frio. As geadas ocorrem com frequência que varia de 3 a 30 vezes ao ano, dependendo da posição geográfica. Os invernos são frios com mínima próximo à 0°C, e os verões quentes, com pouca pluviosidade e elevada amplitude térmica, chegando aos 40°C.

O regime de chuvas alcança uma média anual de 1.370 mm, sendo os meses de abril, maio e junho os meses mais chuvosos. Os solos são basálticos e arenosos, com boa drenagem, acidez reduzida.

No verão, entre os meses de dezembro a fevereiro, os dias ficam com iluminação solar extensa, contendo praticamente 15 horas diárias de insolação, o que colabora para a rápida maturação das uvas e ajuda a garantir uma elevada concentração de açúcar, fundamental para a produção de vinhos finos de alta qualidade, complexos e intensos.

O solo muitas vezes rochoso e arenoso com boa drenagem é ideal para o plantio da uva, além da topografia com suaves coxilhas que favorece a mecanização, o período de estiagem longo entre a floração e a colheita que proporciona um bom amadurecimento das cepas de colheita tardia, como as tintas.

A variação microclimática e os ventos que sopram nos Pampas, como o Minuano são também diferenciais para a boa matéria prima. Em 2012, havia 15 vinícolas e 1.100 ha de vinhedos. Hoje já são 1300ha plantados. O crescimento entre 1995 e 2012 foi de 166%. Hoje são 18 vinícolas.

Passando pelo Rio Grande do Sul nos anos de 1820 e 1821, o botânico francês Auguste de Saint Hilaire, (que esteve descrevendo a região da nascente do Rio São Francisco e conheceu os vinhedos em Diamantina/MG), registrou a presença de vinhedos em várias regiões, dentre elas, a região da Campanha Gaúcha, da qual comentou sobre as possibilidades de expansão da cultura da uva.

Esta cultura iniciou-se ainda na primeira fase das missões jesuíticas a partir de 1626. Desde então, a Vitivinicultura na Campanha passou por várias fases e desde a década de 90 a área plantada cresce ano após ano, sendo hoje uma das regiões vitivinícolas mais bem sucedidas do Brasil.

Com o grande objetivo de valorizar o território da uva e do vinho da região, em maio de 2020, a Associação dos Produtores dos Vinhos Finos da Campanha Gaúcha conquistou o selo do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). A Indicação Geográfica (IG) confere o direito de uso do signo que atesta a origem da bebida. No caso da Campanha, a IG foi concedida na modalidade Indicação de Procedência (IP), cuja obtenção contou com fundamental apoio da pesquisa científica.

Os vinhos finos tranquilos brancos, rosados e tintos e os espumantes naturais são os produtos na IP. O selo garante que o vinho daquela garrafa expressa as características da região na qual foi produzido. Para chegar a esse resultado, a bebida deve ser fruto de uma rigorosa fase de produção de uvas na área delimitada, bem como de elaboração, na qual devem ser atendidos os requisitos estabelecidos no Caderno de Especificações Técnicas, que define desde as variedades de uva autorizadas para a elaboração dos vinhos, até a etapa de sua degustação, quando um painel de especialistas avalia se o vinho pode receber a atestação de conformidade como produto da Indicação de Procedência Campanha Gaúcha.

Dez vinícolas da Associação trabalham com enoturismo e recebem turistas: Vinícola Almadén (Miolo), Batalha Vinhas e Vinhos, Bodega Sossego, Cerros De Gaya, Cordilheira De Sant'Ana, Estância Paraizo, Guatambu, Peruzzo, Vinícola Seival (Miolo), e Vinícola Campos de Cima. A Bodega Cerro Chapéu, que, apesar de ainda não fazer parte da Associação, trabalha com um projeto de enoturismo.

Aproveitaremos a oportunidade de fazer um resumo das visitas que fizemos em algumas delas.

PERUZZO VINHAS E VINHOS – instalada em Bagé, na Estrada do Forte de Santa Tecla. As primeiras videiras desta vinícola foram plantadas em 2003, provenientes de mudas importadas chegando atualmente a 16 ha de vinhedos das castas Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, Merlot e Marselan. A primeira elaboração se deu em 2007, e a vinícola foi inaugurada em 2008, incorporando modernas técnicas de vinificação. Hoje a produção de vinhos gira em torno de 50.000 litros por ano, com um processo de elaboração incorpora modernas tecnologias. Sua cave, no subsolo da cantina, garante que os vinhos amadureçam sob temperaturas ideais.

A enologia está a cargo de Éder Peruzzo, assessorado por Ariel Pereira. A vinícola produz uma linha com a marca Peruzzo, com foco em vinhos de alta qualidade e com passagem por barricas francesas. Há uma loja boutique para compra de vinhos e acessórios. Além da produção de vinhos, a propriedade da família também se dedica a criação de Ovinos e Bovinos.

Na PERUZZO tivemos a oportunidade de ter um jantar harmonizado em 5 tempos, provando os vinhos: **Espumante Brut Rosé Champenoise** (corte de 50% Cabernet Franc e 50% de chardonnay) equilibrado e fácil de beber e gostar. Aromas de levedura no início cedem espaço depois frutas vermelhas. **Rosé 2021** (feito a partir da cabernet Franc), bastante frutado. **Pinot Noir 2021** com muito aroma de fruta escura como ameixa e cereja. Um vinho de paladar macio e boa persistência. **Ícone Cabernet Sauvignon 2013** do qual foram feitas somente 1115 garrafas, com passagem por 2 anos em barricas novas de carvalho. Engarrafado em 2015 e levado ao mercado somente em 2020. Um cabernet macio, encorpado, longo em boca e com toques tostados de coco. **Marselan 2019**, vinho extra (não estava previsto no programa) que se mostrou encorpado, com taninos macios, após passagem de 6 meses em barricas de segundo e terceiro uso para não sobrepor à fruta. Um vinho expressivo, com muito estrutura e muito bem integrado. Por último, o **Espumante Moscatel**, num corte de 80% Moscatel e 20% de Malvasia, leve e bem frutado.



BATALHA VINHAS E VINHOS – instalada em Candiota, localizada nas terras onde ocorreu a Batalha do Seival. Nosso grupo de amantes de vinhos foi recebido pela equipe de Giovâni Peres, agrônomo e diretor da vinícola e Diretor da IP (Indicação de Procedência) dos Vinhos da Campanha Gaúcha.

A BATALHA é uma pequena propriedade no conceito de “Vinícola Boutique”, ou seja, produção em escala limitada entre 30.000 e 40.000 garrafas por ano, focada na qualidade de seus rótulos, visando surpreender consumidores. Seus vinhedos foram implantados em 2010, e seu primeiro rótulo, da safra 2008, foi produzido e vinificado em terceiros. A primeira vinificação em sua estrutura própria foi em 2013, continuando em expansão com moderna cantina, ainda em fase de construção. Nela são vinificados também vinhos de terceiros e o seu Enólogo Consultor é o renomado Adolfo Lona de Garibaldi.

A filosofia adotada para a produção é a de vinhos naturais, com mínima interferência enológica na vinificação, evidenciando em cada garrafa as características do varietal e, também, o terroir da Campanha Gaúcha.

Provamos os seguintes vinhos: **Espumante Nature Champenoise**, um ótimo “blanc de blancs”, ou seja, a maioria dos espumantes brasileiros é feito a partir de um blend de uvas brancas e tintas, mas este é um espumante feito apenas com uvas brancas Chardonnay. Elaborado pelo processo natural de fermentação, na própria garrafa (Champenoise), com cor bem clara e aromas florais, erva secas e de leveduras (fermentos) e pão tostado criados pelo período de 18 meses sobre as leveduras. Paladar marcante de muita acidez, com notas de amêndoas e nozes, cremosidade e harmonia. **Batalha Chardonnay 2020** – vinho de coloração amarelo palha de média intensidade e aromas frutados que

lembram frutas de polpa branca (pêra e caju). Em boca, mostra boa acidez e frescor com toques longos e persistentes de amêndoa, castanha e nota floral. **Rosé Batalha Pinot Noir 2019** – cor cobreada (lembra cor de casca de cebola), com aromas florais e de amêndoas. Paladar com acidez de muito frescor, com notas cítricas e de fruta amarela como damasco. **Ideologia Assemblage 2021** (blend de Cabernet Franc e Merlot) – rubi boa intensidade, com aromas de frutas maduras escuras e especiarias. Em boca os taninos não incomodam, tem acidez equilibrada e boa persistência. **Batalha Merlot 2018** – um vinho pronto para beber, com taninos maduros e paladar equilibrado. Vinhedo plantado a 256 metros de altitude. Fermentação alcoólica em tanques de inox, com maturação em barricas de carvalho francês e outra parte permaneceu em inox. Aromas que lembram tabaco, cacau e especiarias como cravo. Na boca é equilibrado, tem boa estrutura e taninos macios. □ **Cabernet Sauvignon 2017** – cor rubi intensa, brilhante, profunda. Os aromas combinam notas delicadas de frutas escuras e toques de tostado e baunilha. Na boca os taninos ainda têm intensidade, mas estão bem equilibrados com a acidez e álcool. A passagem por carvalho integrou o conjunto. **Tannat 2017** – rubi ainda violáceo com aromas intensos e algo vinosos com notas de especiarias. Paladar aveludado com taninos macios e longa persistência. **Ideologia Cabernet Franc 2018** – rubi de média intensidade, com aromas de boa complexidade que lembram, especiarias, pimenta do reino e frutas maduras, algo de figo e balsâmico. Em boca é macio, com taninos médios, acidez equilibrada e de boa persistência. **Ideologia Assemblage 2020** (blend de Cabernet Sauvignon, Tannat e Merlot) – cor rubi de média intensidade, com aromas de frutas escuras maduras, toques de baunilha e especiarias. No paladar é equilibrado, boa acidez e estrutura, com taninos presentes que não incomodam e combina, bem com o churrasco.

DUNAMIS – com vinhedos em Dom Pedrito e cantina em fase de construção, a vinificação dos seus rótulos é feita na cantina da Batalha, e a apresentação dos seus vinhos foi pelo seu enólogo Vinicius Cercatto.

O nome DUNAMIS vem do grego, representando Força, Potencial e Energia Constante. O vinhedo foi plantado em 2002 na Região Ramona na zona rural de Dom Pedrito. O principal diferencial na produção de uvas é a busca pelo melhor terroir e pela forma mais interessante de expressar cada casta. Dispõem de ampla variedade de tipos de vinhos e espumantes descontraídos, mostrando a máxima expressão de cada variedade vinífera.

A Dunamis é uma típica empresa familiar, fundada e comandada pelo engenheiro agrônomo José Antônio Peterle, herdeiro de tradição no trato da uva e o vinho. Junto trabalham o filho e enólogo Thiago Peterle, a filha Carolina Salvadori Peterle e o sobrinho e administrador, Celso Gromowski, esse, diretor Comercial. A vinícola adota uma política comprometida com a redução do impacto ambiental com ações que envolvem a preservação da biodiversidade, reduzindo o uso de defensivos agrícolas. Flora e fauna nativas das localidades dos vinhedos são respeitadas, e o uso do sistema “Thermal Pest Control” que evita o uso de pesticidas químicos e garante que pragas da videira sejam eliminadas através de controle térmico reduzindo também o consumo de água.

A vinícola é conhecida por ter lançado anos atrás o rótulo Merlot Branco, vinho feito com a uva Merlot vinificada em branco, sem contato com as cascas.

Almoço campestre a base de Churrasco com fogo de chão de carne de cordeiro, bovina e suína, harmonizado com os espumantes e vinhos de ambas vinícolas, saladas verdes, de tomate e de batata com maionese e de sobremesa, os famosos Doces de Pelotas.

Os vinhos da DUNAMIS foram provados junto com os vinhos da BATALHA, durante um gostoso almoço no estilo do Churrasco com fogo de chão de carne de cordeiro, bovina e suína, harmonizado com os espumantes e vinhos de ambas vinícolas, saladas verdes, de tomate e de batata com maionese e de sobremesa, os famosos Doces de Pelotas.

Vinhos provados: **Chardonnay de Barrica 2021** – 25% do vinho tem passagem de 6 meses em barricas de carvalho francês e americano criando complexidade. Os aromas cítricos como casca de laranja, lima e limão siciliano se fundem com floral de rosas brancas e flores de campo, além de alecrim e sálvia, mesclado com baunilha e coco tostado. Paladar complexo, num vinho untuoso, de muita estrutura, longo e que pede um segundo gole. **Teroldego 2021** – uma verdadeira vinificação de precisão, com passagem por barricas neutras depois de vários usos, e mesmo assim resultando em toques defumados. Aroma intenso, elegante, complexo e agradável, predominando fruta escura como ameixa preta madura, cassis e tâmaras, com leve toque amadeirado. Encorpado, untuoso, com taninos presentes e harmônicos e com final de boca intenso, persistente. Um vinho que merece guarda. **Gran Reserva Tannat 2018** – maceração longa, com 20 a 25 dias de contato com as cascas. Passagem de 18 meses por barricas de carvalho americano e francês. Elaborado com uvas da histórica safra de 2018, onde o clima seco com dias amenos e noites frias propiciaram altas concentrações de aromas, cores e sabores. É um vinho intenso, encorpado e equilibrado, com taninos macios, persistentes e de qualidade, com potencial de guarda.

Semana que vem continuaremos falando sobre os vinhos que provamos na Campanha Gaúcha. 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

“ELAS SÃO MÃES E TAMBÉM ENÓLOGAS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 07/05/2022

Cada profissão tem as suas particularidades e isso não é diferente com a enologia. Desde o primeiro dia em sala de aula, os futuros profissionais da arte de elaborar brancos e tintos aprendem que não há horário durante o período de colheita e da fermentação – nenhuma uva espera dar 7 horas da manhã para amadurecer e nenhum tanque “trabalha” apenas oito horas por dia. E aprendem também que é preciso sempre degustar, do mosto (que é o suco da uva prensada) ao vinho pronto.

Realidade da profissão, estas particularidades tornam mais difícil o trabalho de muitas mulheres nas vinícolas, principalmente quando estão grávidas, amamentando ou com filhos pequenos, e ajudam a explicar por que há muito mais homens na linha de frente neste setor. Mas há aquelas que conseguem conciliar estes dois mundos e até se inspirar na sua vida pessoal para os seus projetos profissionais – um exemplo é o rótulo Crios, da enóloga argentina Susana Balbo, que tem como símbolo a mão da mãe embalando a de suas então crianças.

Neste Dia das Mães, os exemplos das enólogas Viviana Navarrete, da chilena Viña Leyda, no Hemisfério Sul, e Sandra Tavares, da portuguesa Wine & Soul, no Hemisfério Norte, são a nossa forma de homenagear todas as mães desta profissão, que tem o seu glamour e também as suas muitas exigências.

As duas têm três filhos, em gestações vividas em pleno exercício profissional. Na vida de Viviana, as gravidezes aconteceram enquanto ela ia galgando degraus na sua vida profissional. Quando ela chegou à Leyda, 15 anos atrás, eram 20 hectares de vinha. Hoje, ela é a principal enóloga do projeto, que conta com 164 hectares de vinhedos. “Atualmente, a indústria está mudando positivamente, com leis que protegem à maternidade. Antes, nos viam como pessoas que atrapalhavam”, conta ela. Segundo ela, leis, como o maior período de licença maternidade, ajudam a ter mulheres mais comprometidas com a indústria do vinho.

Sandra, por sua vez, ficou grávida do primogênito Francisco, quando já havia fundado a sua própria vinícola, em sociedade com o marido, o também enólogo Jorge Serôdio, e depois teve um casal de gêmeos. Juntos, o casal elaborou o Pintas, um tinto que fez sucesso logo em sua primeira safra, duas décadas atrás, e que deu origem a outros projetos, como o Guru (um dos melhores vinhos brancos do Douro) e o Quinta da Manoella. Eleita enóloga do ano 2021, pela revista Grandes Escolhas, Sandra também elabora vinhos no projeto da família, a Quinta da Chocapalha, e tem com a amiga Susana Esteban, dois outros grandes vinhos, o Tricot, no Alentejo, e o Crochet, no Douro.

Durante a gravidez, as duas conciliaram o crescimento da barriga com o dia a dia da vinícola. “Lembro do olhar de pânico da equipe quando eu, então com oito meses de gravidez, subi numa escada bamba para conferir a fermentação de um tanque”, conta Viviana. A barriga enorme não foi um limitador de seu trabalho, assim como o período de amamentação. “Tinha uma entrevista importante, que eu interrompi para dar de mamar para a minha filha”, lembra.

Sandra, por sua vez, conta que sua obstetra só lembrou que ela era enóloga no quinto mês de gestação e aí disse que ela não podia provar vinhos. “Mas penso que quando o organismo está acostumado, e sempre com muita moderação, não tem problema”, defende Sandra. Nas necessárias degustações, as duas apenas provavam e cuspiam os vinhos (é a técnica que os profissionais utilizam para analisar a bebida sem serem muito impactados com o álcool).

Viviana só lamenta que.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,elas-sao-maes-e-tambem-enologas,70004058711>

“A BUSCA POR MEDALHAS CONFIÁVEIS” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 06/05/2022

Mais de 300 jurados de 30 nacionalidades participaram da 19ª edição do Decanter World Wine Awards, que soube aplicar métodos de avaliação apropriados e reunir degustadores de alto gabarito.

O professor Emile Peynaud (1912-2004), talvez o mais importante personagem do mundo vitivinícola de 1950 para cá, depois de introduzir conceitos e práticas que contribuíram significativamente para melhorar a qualidade dos vinhos e livrá-los dos defeitos muito comuns à época, escreveu o livro “Le goût du vin”, um tratado sobre degustação, onde construiu cientificamente as bases que explicam a implicação dos nossos sentidos, visão, olfato, gosto e tato, na abordagem da bebida. Peynaud percebera que pouco adiantava aprimorar os vinhos se os consumidores não soubessem apreciá-los. Ele estava muito atento à simbiose entre eles. Entre outras frases ele escreveu que “se há maus vinhos é porque existem maus bebedores”.

O professor Peynaud sempre ressaltou a necessidade de haver um equilíbrio entre a técnica e o prazer da degustação, lembrando também que este não é um prazer solitário. Em grupo, há uma benéfica troca de impressões e comunicação entre as pessoas. Pensei muito nisso enquanto participava do Decanter World Wine Awards (DWWA), concurso organizado pela conceituada revista inglesa, cuja 19ª edição terminou na semana passada. Depois de dois anos de pandemia, impedido de viajar e poder trocar impressões sobre bateladas de vinhos, foi como voltar a trabalhar sério e uma importante oportunidade para saber se eu não havia perdido a “manha”.

Vinho não é uma ciência exata. Gosto é subjetivo, mesmo entre profissionais. Em degustações às cegas, por mais que se analise tecnicamente um vinho, há uma abordagem pessoal. Idem com relação a critérios. Discordâncias à mesa (quatro jurados em cada uma) devem ser discutidas no sentido de se chegar a um consenso, como acontece no DWWA, que alcançou legitimidade na medida em que soube aplicar métodos de avaliação apropriados e reunir degustadores de alto gabarito - participaram neste ano mais de 300 jurados de 30 nacionalidades, entre Masters of Wine, Masters Sommeliers, sommeliers de destaque e críticos especializados.

Não é por acaso que o Decanter World Wine Awards recebe cada vez mais inscrições. Neste ano foram inscritos em torno de 18,5 mil rótulos, de 56 países, número nunca antes atingido (em 2019, minha anterior participação, havia pouco mais de 17 mil) significativamente superior aos 4.5 mil vinhos do primeiro concurso, realizado em 2004.

Neste ano, durante cinco dias, me coube degustar vinhos da América do Sul, com exceção do Chile, cuja quantidade de amostras exige uma mesa separada. São sete baterias por dia, quatro no período da manhã três à tarde, de cerca de 12 vinhos cada uma, agrupados por gênero, composição e faixa de preço, podendo conter diferentes países.

Na minha mesa (havia outra com flights semelhantes), o painel foi composto fundamentalmente por garrafas procedentes da Argentina (300 inscritos, dos quais 30 alcançaram medalha de ouro e várias pratas); Brasil (70, 7 pratas); Uruguai (17, 1 ouro e 8 pratas); Peru (6); Colômbia (5) e Bolívia (4). Deixando de lado a participação dos três últimos países, cujos vinhos eram de fato sofríveis e de onde não se esperaria nada muito melhor, e com o Uruguai mostrando evolução, creio que o Brasil poderia estar melhor representado... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-escolhidos-do-oscar-do-vinho.ghtml>

“BULGÁRIA REVELA BONS FRUTOS DA SEMENTE DIONISIACA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 06/05/2022

Após reestruturação, a indústria vitivinícola investe em qualidade e experimenta um período de expansão.

Seguindo com os vinhos da Europa Oriental, embora sem o prestígio da Hungria, advindo do seu nobre Tokaj, alguns países apresentam antiga vinicultura, mesmo que interrompidas em alguns momentos de seus tumultuados históricos políticos.

Bulgária é um desses, que conta inclusive com alguns rótulos disponíveis no mercado brasileiro. Os territórios onde se encontram hoje Bulgária, Romênia, Moldávia, Grécia, Turquia, Macedônia e Sérvia foram habitados pelos antigos trácios, um grupo cultural étnico de tribos indo-europeias, muito ligado às origens culturais do vinho, tanto que se acreditava que o Deus Dionísio era de origem trácia. Parte da cultura trácia persiste nos rituais folclóricos e lendas búlgaras, e a produção de vinhos sobreviveu ali ininterruptamente.

No período medieval, a conexão entre o cristianismo e o vinho deu grande impulso à vitivinicultura europeia durante séculos. E na Bulgária não foi diferente – há registros de que os monges do Monastério de Bachkovo bebiam em média 4 taças de vinhos por dia e, em algumas celebrações, essa quantidade dobrava. Se a orientação religiosa foi fundamental para a prosperidade do vinho em dado momento, posteriormente o desfavoreceu.

Em 1396, a Bulgária foi integrada ao império Otomano, cujas regras foram desastrosas para o vinho, já que o islamismo não encorajava sua produção e consumo, que foram reduzidos por alguns séculos. Só no século 19 é que houve um renascimento da atividade, e o vinho emergiu como um dos elementos importantes para afirmar a identidade búlgara, enfraquecida pelo domínio otomano. O país buscou se inspirar em modelos enológicos mais modernos da Alemanha e da França para desenvolver a sua produção de vinhos, que aumentou de forma significativa, mesmo com os entraves da praga da Filoxera na virada do século. Em 1944, a superfície de vinhedos chegava a 143.103ha.

O período de integração ao Bloco Soviético, entre 1946 e 1990, foi marcado por grande investimento no setor, uma vez que o vinho búlgaro teve papel econômico importante para esses países. Já em 1956, a Rússia importava 56 milhões de litros de vinhos búlgaros, gerando muita receita para produtores e exportadores. Um programa de modernização foi implementado, com estímulo à plantação de cepas internacionais, uso intenso de mecanização e ampliação dos vinhedos. Mas o foco na produção em escala do período comunista comprometeu o aspecto qualitativo, e isso impactou o período posterior, seguinte ao fim do bloco comunista.

A partir de 1991, a Bulgária começou a trilhar o caminho difícil de recuperação da dependência do mercado russo e de enquadramento aos padrões qualitativos da vitivinicultura da Europa Ocidental. Foram quase três décadas de reestruturação e, nos últimos anos, a indústria experimenta um período de expansão e certo reconhecimento internacional da qualidade dos seus vinhos.

Há uma concentração na produção: 10 grandes produtores respondem por 55% do mercado, e mais de 250 vinícolas disputam com dificuldade uma pequena fatia de bolo. Há uma tendência à criação de produtos premium, embalados em garrafas grossas que impressionam, num estilo semelhante ao perfil dos vinhos do Novo Mundo, quando emergentes – vinhos tintos concentrados, com muita madeira nova e uso das principais cepas francesas (Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir).

No entanto, há uma vertente do público enófilo internacional que se interessa por cepas nativas e métodos menos intervencionistas... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/bulgaria-revela-bons-frutos-da-semente-dionisiaca/>

“BORDEAUX 2021 – COMPRE BRANCO!” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 08/05/2022

- O ano passado foi um choque para os vinhedos da França. Depois de uma década de verões cada vez mais quentes, uvas maduras e vinhos encorpados, a natureza os testou ao máximo e finalmente produziu uma colheita que teve dificuldades para amadurecer, embora – graças à geada e à devastação do míldio – estivesse longe de ser generosa .

Será fascinante ver o efeito de um verão frio e cinzento nos vinhos mais etéreos da Borgonha, cujos vinhos são indiscutivelmente menos adequados às ondas de calor do que os de Bordeaux. Mas acabei de voltar de uma degustação embrionária de 2021 como parte da campanha anual em primeur em Bordeaux e posso relatar que os compradores habituais de bordeaux tinto provavelmente também terão um choque. Foi-se a opulência dos tintos feitos em 2018, 2019 e 2020, quando álcoois de até 15% não eram incomuns. Esses tintos de 2021 são mais propensos a ter 12 a 13% de álcool – e em muitos casos tiveram que ser ajudados até mesmo a esse nível pela adição de açúcar fermentável à cuba de fermentação, uma prática histórica chamada chaptalização que em 2021 foi amplamente empregada pela primeira vez desde 1997.

Certamente não havia necessidade de adicionar ácido, recurso comum dos vinicultores nas partes mais quentes do mundo. As uvas tiveram bastante disso, graças ao clima frio e úmido que caracterizou o verão de 2021 em Bordeaux.

E o resultado? Vinhos tintos muito mais leves e ácidos do que estamos acostumados. Como o escritor de vinhos dinamarquês Peter Winding me disse enquanto nos servimos de um buffet de café da manhã do hotel antes da degustação de um dia, os vinhos são “bons e antiquados, mas ajudados por melhores técnicas”. Devo salientar que Winding é um contemporâneo meu. Eu me pergunto como os bebedores mais jovens criados em bordeaux tintos encorpados responderão a esses vinhos mais leves? Talvez eles tenham sido educados para dar ao bordeaux tinto um amplo espaço graças ao fenômeno conhecido como ‘bordeaux bashing’, que viu o bordeaux praticamente desaparecer das listas de vinhos mais descoladas.

Ninguém deve confundir esses 2021s com os vinhos tintos magricelas, maçantes e pálidos feitos em 2013, a última safra de Bordeaux miserável. É claro que os vinicultores de Bordeaux se esforçam para tirar o melhor proveito de uma temporada de cultivo menos do que satisfatória em 2021. As uvas Merlot podem ter sido particularmente devastadas pelo mofo, mas os produtores com as uvas Cabernet de maturação tardia, sejam Cabernet Sauvignon em a margem esquerda do Gironde ou Cabernet Franc na margem direita, manteve-os na videira por muito mais tempo do que o habitual para tentar maximizar a maturação após as chuvas de setembro, até o verão indiano de outubro. Embora os dias de outubro sejam muito mais curtos do que o dia de agosto, o mês que geralmente entrega a maturação final, isso só pode ir até certo ponto.

Máquinas de triagem óptica projetadas para eliminar uvas imperfeitas foram empregadas ao máximo e na pioneira orgânica Ch Smith Haut Lafitte em Pessac-Léognan, por exemplo, eles compraram um terceiro classificador especial, cujo trabalho era detectar uvas mofadas medindo sua densidade. O míldio é a ruína de Bordeaux, e mesmo o número crescente de produtores que adotam práticas orgânicas podem, extraordinariamente, combater essa doença fúngica comum da videira com sprays à base de cobre (até certos limites), embora o cobre possa deixar resíduos tóxicos nos solos.

Com as geadas cruéis de 7 e 8 de abril, tudo isso significou que os volumes caíram bastante, e alguns produtores reduziram ainda mais seus volumes de produção concentrando o suco que havia ou usando máquinas de concentração especiais (que estavam sem uso por uma década ou duas) ou sangrando um pouco do suco mais leve, uma técnica conhecida como saignée.

Existe também a possibilidade, perfeitamente legal, de misturar o vinho de 2021 com até 15% de vinho da safra madura de 2020 ou 2022. Claro que as amostras de barril de 2021 que provamos no mês passado não poderiam conter 2022, mas talvez alguns tenham sido reforçados pela adição de um pouco do 2020?

Certamente havia uma enorme variação entre diferentes denominações e diferentes castelos, talvez refletindo suas datas de colheita e quanto eles podiam eliminar de seu grand vin, o principal engarrafamento.....

Domaine de Chevalier produziu um par de deslumbrantes 2021, tintos e brancos. Esta propriedade de Pessac-Léognan tem um histórico de produção de vinhos excepcionalmente duradouros.

St-Estèphe parecia ser uma denominação extremamente bem-sucedida, talvez em parte por causa de sua dependência de Cabernet Sauvignon. Não provei nenhum dos gigantes de St-Estèphe, Ch Montrose e Cos d’Estournel, mas fiquei muito impressionado com dois dos nomes menos glamorosos, Ch de Pez e Meyney, este último a atuar em geral nos últimos anos.

Mas a verdadeira lição do que provei é que 2021 é uma safra absolutamente brilhante para o bordeaux branco, seja seco ou doce, que tive o prazer de provar. Eles podem não ser um atributo em tintos, mas altos níveis de acidez são um bônus para vinhos brancos. Os brancos secos, todos colhidos antes da chuva forte do final de setembro, eram deliciosamente aromáticos e cheios de fruta e entusiasmo – com grande domínio do carvalho, e nada da flacidez vista em algumas safras mais maduras.

E os vinhos doces são realmente soberbos, mesmo que feitos em quantidades ainda menores do que os tintos... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/bordeaux-2021-buy-white>

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

A ERA DAS GRANDES FEIRAS DE VINHO ACABOU?

ALTOS CUSTOS COM DIMINUIÇÃO DO NÚMERO DE VISITANTES – AS VENDAS DE VINHOS ESTÃO MUDANDO. A pandemia de Corona colocou em questão a utilidade de muitas feiras do setor. Por sua vez, os formatos digitais provaram ser uma alternativa igualitária mais rápido do que o esperado. De fato, a fórmula clássica de “alugar espaço para possibilitar as conversas” parece anacrônica em 2022. Muitos enólogos estão atualmente decidindo contra uma participação cara na Vinitaly ou na ProWein. O que isso significa para o futuro das grandes feiras de vinho?

Após uma pausa de dois anos, a maior feira de vinhos da Itália aconteceu em Verona em meados de abril: Vinitaly. Esperado com impaciência por muitas vinícolas, estava longe de atender a todas as expectativas. Embora a área de expositores com 4.400 vinícolas tenha sido reservada até o último metro quadrado, o número de visitantes diminuiu significativamente em 30%. As reações após a feira foram correspondentemente ambivalentes. Muitas grandes empresas ficaram “extremamente satisfeitas” em declarações oficiais e comemoraram com entusiasmo o retorno à normalidade.

FEIRA DA VAIDADE - Mas vozes críticas também foram ouvidas. Matteo Ascheri, ele próprio enólogo e atual presidente do consórcio Barolo e Barbaresco, reagiu de forma muito negativa. Ascheri já havia manifestado seu ceticismo antes da Vinitaly: “Vimos nos últimos dois anos que podemos vender nossos vinhos mesmo sem feiras. Eu diria até que as feiras precisam mais de nós vinicultores do que o contrário”.

Agora, após a conclusão do Vinitaly, ele mais uma vez convocou as pessoas a pensar sobre o sentido ou o absurdo de participar. Para sua adega, este foi definitivamente o último Vinitaly. Porque representa um formato desatualizado. É “semelhante ao Natal, um ritual que todos celebram, mas que perdeu todo o significado para a maioria das pessoas”. Ele vê empresas gastando quantias exorbitantes de dinheiro para serem representadas na Vinitaly “com estandes faraônicos”. No interior, porém, parece mais uma feira de vaidade do que uma feira de vinhos, enquanto do lado de fora dos pavilhões os jovens se embebedam.

Matteo Ascheri disse à jornalista italiana Rossana Santolin da revista online Dissapore: “As feiras tinham uma função essencial anos atrás, quando os negócios eram feitos lá. Isso não é mais o caso hoje. Entramos em contato com novos clientes todos os dias, e muito menos meios caros. Hoje falamos com eles por e-mail, Skype ou Zoom. Se eles precisam de amostras, nós as entregamos rapidamente em todo o mundo. Resumindo, o dinheiro investido em uma feira como a Vinitaly poderia ser melhor gasto.”

INVESTIMENTO NA QUALIDADE DO VINHO E TURISMO - Segundo Ascheri, é muito mais importante investir na qualidade dos vinhos. A par de uma oferta turística atrativa, esta é a melhor publicidade - tanto para uma adega como para uma denominação. A cada decisão de marketing que precisa ser tomada, é preciso se perguntar: “Estou fazendo isso porque todo mundo está fazendo? Ou estou fazendo porque é realmente eficaz?”

Muitas vinícolas e consórcios não são corajosos o suficiente e se apegam a maneiras de pensar testadas e comprovadas. Mas é preciso correr riscos e buscar novos caminhos. A fasquia deve ser elevada quando se trata de organizar eventos. As feiras são caras. Se tiver um stand próprio de média dimensão e levar pessoal consigo, pode chegar rapidamente a um investimento de 20.000 euros, incluindo montagem, deslocação e alojamento. A esses preços, deve-se colocar a questão da relação custo-benefício... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/is-the-era-of-the-big-wine-fairs-over-high-costs-with-declining-visitor-numbers-wine-sales-are-changing?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_18&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Raffaella Usai – 03/05/2022).

CONFERÊNCIA SOBRE VITICULTURA REGENERATIVA DISCUTE AS CONSEQUÊNCIAS DAS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

ESPECIALISTAS INTERNACIONAIS TRANSMITEM CONHECIMENTO SOBRE GESTÃO DE VINHEDOS.

Na segunda conferência sobre viticultura regenerativa em Penedès, Espanha, na segunda-feira, 9 de maio, especialistas em viticultura, viticultores e cientistas discutirão a necessidade de uma mudança de paradigma na gestão da vinha, bem como os princípios da agricultura regenerativa especificamente para a viticultura. Palestrantes da Espanha, EUA, Argentina e África do Sul relatarão suas descobertas e experiências e compartilharão seus conhecimentos.

Desta forma, pretendem apoiar os viticultores que já trilharam este caminho ou pretendem fazê-lo no futuro.

O evento, que é promovido pela Associação de Viticultura Regenerativa com o apoio da cidade de Vilafranca del Penedès e do governo da Catalunha, destina-se a viticultores, agricultores, enólogos, enólogos, sommeliers e qualquer pessoa comprometida com a luta contra o clima mudança... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/conference-on-regenerative-viticulture-discusses-climate-change-consequences-international-experts-impart-knowledge-on-vineyard-management?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_18&utm_medium=EN

(Fonte – WEINPLUS – 06/05/2022)

SAFRA DE BORDEAUX 2021 SERÁ 20% MENOR DO QUE A MÉDIA DE DEZ ANOS

APENAS 503 MILHÕES DE GARRAFAS FORAM PRODUZIDAS EM 2021 -

O Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (CIVB) publicou seu relatório de safra 2021, segundo o qual a colheita de 2021 está 20% abaixo da média de dez anos. As geadas tardias foram as principais responsáveis pelo pequeno volume, que, de 3,77 milhões de hectolitros, foi 14 por cento menor que em 2020. Isso significa que apenas 503 milhões de garrafas da safra 2021 estarão disponíveis para os produtores, o que está significativamente abaixo da média.

Os vinhos brancos doces da região, incluindo Sauternes, registraram as quedas mais fortes em relação ao ano anterior, com menos de 51%. No entanto, de acordo com o CIVB, as condições climáticas são excelentes para promover o crescimento de Botrytis cinerea, por isso os produtores estão satisfeitos com a qualidade. A vindima do vinho tinto começou no final de setembro, muito mais tarde do que nos anos anteriores. Em Bordeaux, prevaleceu o outubro mais ensolarado desde 1991. De acordo com o CIVB, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc podem ser colhidos nas melhores condições.

No Médoc, que respondeu por 565 mil hectolitros ou cerca de 15% da produção total, a colheita foi apenas 6% inferior à do ano anterior. Nas denominações da margem direita, como St. Emilion, Pomerol e Fronsac, as vinícolas tiveram que lidar com perdas de 21% em relação a 2020. Os produtores de Graves registraram uma queda de 25% na produção. A produção de Bordeaux e Bordeaux Supérieur caiu 15% para 1,65 milhão de hectolitros, enquanto os volumes de Côtes de Bordeaux caíram 14% para 480.000 hectolitros. Os volumes de colheita de vinhos brancos secos diminuíram 15%, mas os de vinhos rosés apenas 3% e os de Crémant de Bordeaux apenas 1% em relação a 2020... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/20-per-cent-less-bordeaux-2021-than-the-ten-year-average-only-503-million-bottles-of-bordeaux-produced-in-2021?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_18&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 05/05/2022)