



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

AS OUTRAS REGIÕES VINÍCOLAS DA ARGENTINA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AS OUTRAS REGIÕES VINÍCOLAS DA ARGENTINA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"VOCÊ PEDIRIA UM MENU SEM ÁLCOOL"-
POR SUZANA BARELLI**



09



11

**"AS GARRAFAS MAIS LEVES ESTÃO À
VISTA?" - POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGEM

14 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias 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.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar!

CEPA GAVILÁN CRIANZA 2017 VIÑA PEDROSA – PÉREZ PASCUAS - RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

O produtor Pérez Pascuas é uma das maiores referências do vinho espanhol. Foi fundada em 1980 por três irmãos convencidos das possibilidades de um vinhedo familiar na elaboração de grandes vinhos. Desde então, Benjamín, José Manuel e Adolfo Pérez Pascuas produzem Crianzas, Reservas e Gran Reservas premiados, de grande potência, concentração, equilíbrio e complexidade, em um estilo bem particular.

A regularidade de sua qualidade é reconhecida mundialmente e já rendeu ao produtor um lugar no ranking das Top 100 vinícolas do mundo da revista Wine & Spirits. Os célebres Viña Pedrosa são sempre destaques entre a crítica. O Viña Pedrosa Crianza é, segundo Robert Parker, um clássico que dificilmente encontra semelhantes por sua ótima relação qualidade/preço. A safra 2010 recebeu 92 pontos do jornalista americano que considerou o tinto um ótimo Crianza, muito bem balanceado. O exigente crítico e jornalista espanhol Victor de la Serna, do jornal El Mundo, considera o Viña Pedrosa Reserva um dos maiores tintos de Ribera del Duero, ao lado de ícones como Vega Sicilia e Pingus. Nos 135 hectares de vinhedos antigos na DO Ribera del Duero, a variedade local Tinta del País (Tempranillo) é a grande protagonista, representado 90% da plantação - os 10% restantes são cultivados com a Cabernet Sauvignon. A média de idade das videiras é superior aos 35 anos e as parreiras mais velhas têm 80 anos. José Manuel Pérez é o enólogo responsável pela vinificação e maturação dos vinhos - esta última etapa é feita em barricas de carvalho americano e francês.



Uvas: 100% Tempranillo, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi de boa intensidade, sem demonstrar evolução, No nariz mostra notas florais, de ervas secas e de especiarias doces envolvendo fruta escura como ameixas e amoras, que aparecem tanto no nariz quanto na boca, tudo sustentado por uma boa e refrescante acidez e taninos ainda presentes e de boa textura. Final de boa encorpado e persistente, com toques terrosos, de tabaco e de alcaçuz, pedindo comida.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 4 a 5 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha carnes grelhadas com molhos ricos e encorpados, carnes suínas, embutidos, cogumelos, além de queijos de massa dura e meio curados. Acompanhou muito bem um queijo mineiro da Serra do Salitre meio curado.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

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

CHRYSEIA 2014 – DOURO - PORTUGAL

Projeto conjunto da família Symington com Bruno Prats, do Château Cos d'Estournel, Chryseia é um dos grandes tintos portugueses da atualidade. Symington Family Estates é o grupo vitivinícola detentor da maior área de vinhedos em Portugal, com mais de mil hectares na região do Douro, berço do Vinho do Porto.

A família Symington, com raízes escocesas, inglesas e portuguesas, está ligada ao mundo do vinho desde meados do século XVII, há quatorze gerações, e, ao longo de 370 anos, construiu um verdadeiro império no Douro, com vinte e sete propriedades e uma dezena de adegas de vinificação. Seu portfólio reúne casas históricas do Vinho do Porto, como Graham's, Cockburn's, Dow's e Warre's, além dos vinhos da cobiçada Quinta do Vesúvio e do projeto Prats & Symington, que origina os vinhos tintos Chryseia, Post Scriptum e Prazo de Roriz em parceria com a família Prats de Bordeaux.

A Symington é líder em Vinho do Porto de categorias especiais, como Reserva, LVB, Tawny com indicação de idade, Vintage e Colheita, os seus tintos e brancos também são considerados entre os melhores do mundo pelos críticos internacionais. Apesar da dimensão, a Symington Family Estates ganha seu mais reconhecimento pela alta qualidade de seus vinhos.

O Chryseia 2014 foi produzido a partir de uma seleção criteriosa de uvas provenientes das vinhas da Prats & Symington, localizadas nas Quintas de Roriz e da Perdiz. A Quinta da Vila Velha, propriedade de um membro da família Symington e vizinha da Quinta de Roriz, também deu a sua contribuição, tal como tem acontecido em todas as safras anteriores do Chryseia.

Muito refinado e elegante, é talhado a partir de um blend de variedades nativas do Douro, Touriga Franca e Touriga Nacional. Foi o primeiro tinto português a figurar na lista dos 100 melhores vinhos do mundo da Wine Spectator, em 2003. A revista elegeu a safra 2011 o terceiro melhor vinho do mundo, conferindo-lhe 97 pontos !

Uvas: blend de variedades nativas do Douro, Touriga Franca e Touriga Nacional.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi com ligeira aureola da guarda. Os aromas de boa intensidade revelam um bouquet aromático complexo, onde destacam-se aromas de frutas negras maduras, como ameixa, groselha e amora, de especiarias, além de toques de baunilha e cacau. Em boca, apresenta taninos aveludados e um final longo e persistente. Um vinho elegante, equilibrado e que lembra um belo Bordeaux, no melhor uso de madeira.

Reconhecimentos de Críticos: 91 pontos Robert Parker, 94 pontos Wine Spectator; 93 pontos James Suckling.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 5 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha carnes grelhadas com molhos ricos e encorpados, carnes de caça e pratos ricos, em geral. Também fica ótimo com queijos fortes e para encerrar a refeição.

Serviço: servir entre 16 e 18°C

Faixa de Preço – Estelar

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



AS REGIÕES VINÍCOLAS DE MENDOZA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Com as malas prontas, escrevo o último artigo sobre as regiões vinícolas da Argentina. Uma viagem por Mendoza, um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, que vocês podem acompanhar pelo instagram do Vinotícias.

O primeiro passo para conhecer as regiões vinícolas da Argentina e suas respectivas características é entender como elas se dispõem no território do continente. É esse o fator principal que define o caráter de seus vinhos.

Diferentemente do que se imagina, não é todo o país que os produz, apenas uma faixa praticamente contínua localizada na porção oeste (vai do extremo norte, em Salta, até La Pampa, no sul).

Outro fator decisivo é a altitude, que decresce de Salta a La Pampa quase como uma escada que começa a 2.700 metros em meio a Cordilheira dos Andes chegando até os 200 metros, na Patagônia.

O CLIMA E OS TERROIRS DA ARGENTINA - As variadas altitudes presentes no território argentino são responsáveis pela criação de microclimas, impactando diretamente nos diferentes terroirs. Para se ter uma ideia, o cultivo das vinhas se estende por mil e quinhentos quilômetros, desde Salta, no norte do país, até o Rio Negro, na Patagônia.

Embora o clima argentino seja, em geral, árido, a presença das vinhas e a irrigação artificial torna o a região dos vinhedos apenas árida. A influência marítima é quase nula e a água utilizada no local é muito pura, uma vez que é fruto do degelo da Cordilheira dos Andes.

Os solos são predominantemente arenosos e o sistema de irrigação é feito muitas vezes por alagamentos, o que facilita a absorção de água pelas raízes das vinhas.

A REGIÃO NORTE - Os mais altos vinhedos da Argentina (e, acredite, entre os mais altos do mundo!) estão localizados no norte do país. Mesmo fora dos trópicos mais indicados para o cultivo das uvas, dos 30° ao 50°, altitudes que variam de 1.000 a 3.000 metros do nível do mar é que garantem o sucesso da viticultura na região.

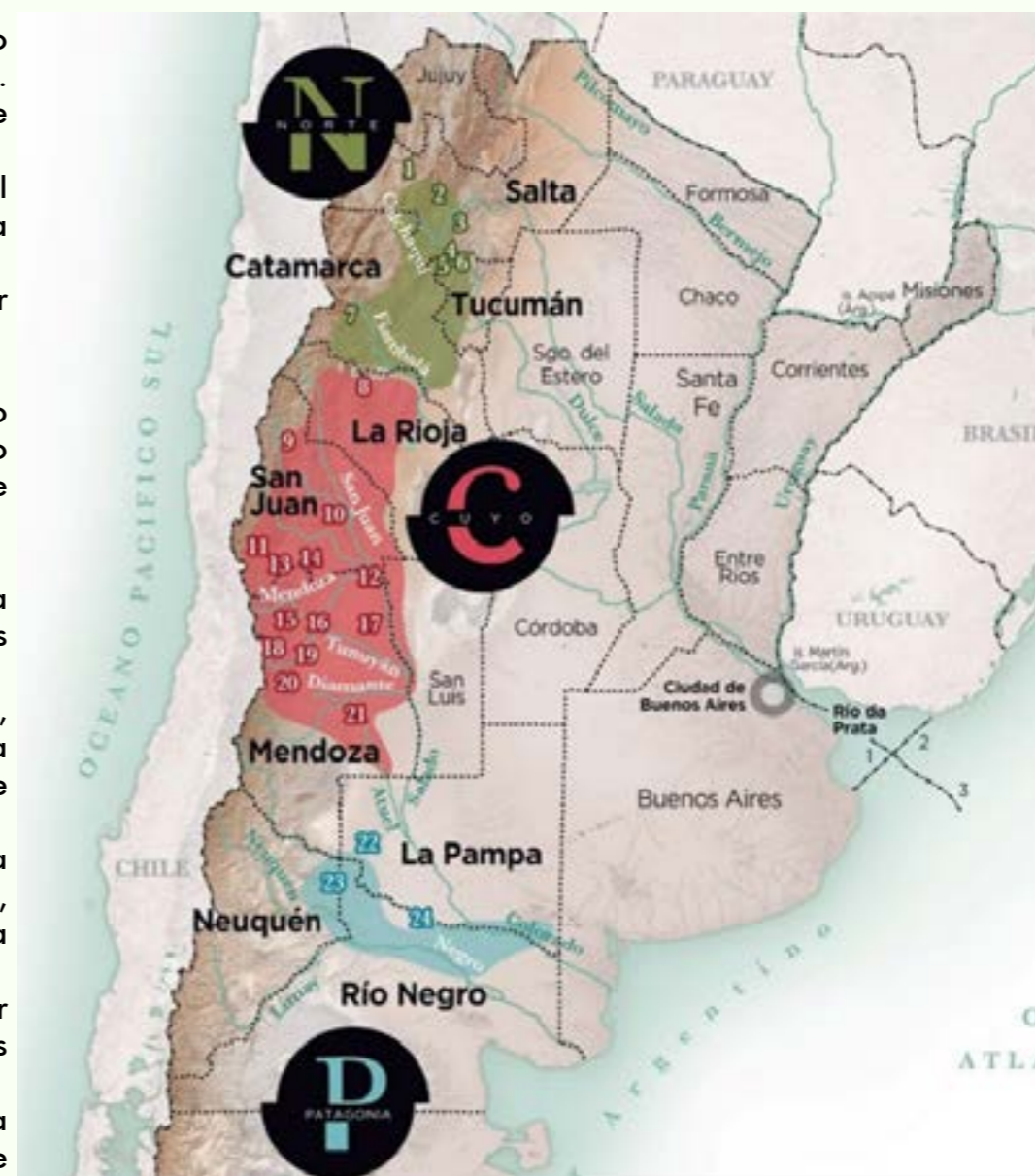
SALTA - Localizada mais ao norte do país, Salta é quase uma província boliviana. Com uma capacidade produtiva bem menor em relação às outras regiões argentinas, Salta destaca-se pelas belas paisagens.

É lá que fica o desfiladeiro de Cafayate, onde corre o Rio de las Conchas. Nessa região, vale a visita à vinícola Bodega el Esteco, uma das mais tradicionais do país e que tem uma vista magnífica, a mais de 1700 metros de altitude. A parte mais alta de Salta, a 3.111 metros, é onde estão os vinhedos de maior altitude do mundo.

A produção de vinho na região ocorre nas localidades de Molinos, San Carlos, Cachi e La Poma, totalizando mais de 4100 hectares de vinhedos. Se os vinhos frescos existem na Argentina, o lugar deles é definitivamente Salta. A uva que reina nos 2,5 mil hectares é a branca e aromática Torrontés.

Mesmo sendo uma região mais quente, a altitude garante o frio necessário para o melhor amadurecimento das uvas, pois é de amplitude térmica que elas precisam. A altitude garante mais horas de sol por dia, maior amplitude térmica e a quantidade de água necessária.

Ah, os vinhos de altitude, como um vinhedo em Cafayate, com condições de sobrevivência inóspitas, apenas as mais fortes e melhores uvas resistem. O resultado? Vinhos frescos que



transbordam acidez, além de serem ricos em aromas e sabor e terem menos álcool.

CATAMARCA - É em meio aos vales do oeste de Catamarca que estão localizados os vinhedos da província, que se divide em diversas sub-regiões. A principal delas é Tinogasta, que concentra 70% da área total de vinhedos. Outras, como Belén, Fiambalá e Santa María, completam os 2,5 mil hectares do total de vinhas que concentra.

TUCUMAN - Com menos de 90 hectares de vinhedos, Tucumán entra para o “hall” de regiões vinícolas mais altas do mundo, eles estão de 1.800 a 3.000 metros do nível do mar. Nesse contexto, destacam-se os vinhos feitos de Cabernet Sauvignon e Torrontés.

A PATAGÔNIA - A Argentina é realmente um país de extremos, e a Patagônia não fica de fora. É a região vinícola localizada mais ao sul de todo o planeta. De 300 a 500 metros de altitude do nível do mar, apresenta condições ideais para a maturação das uvas. A principal característica de seus vinhos? O vento que por lá assovia!

A última região que vamos mencionar neste artigo é situada bem ao sul do país. Inclusive, é aqui que se localizam os vinhedos mais ao sul do planeta, rivalizando com alguns na Nova Zelândia. Na Patagônia, ao contrário das outras regiões citadas, o clima não é quente, mas sim frio e seco, quase desértico.

Na região, venta bastante, o que favorece a produção das vinhas, que dificilmente são atacadas por fungos. Além disso, assim como em Mendoza, as plantações de uvas são regadas pela água pura que desce da Cordilheira dos Andes nos períodos de degelo dos picos montanhosos. Todas essas características somadas a um solo de excelente qualidade resultam em uma uva de alto padrão, ótima para a produção de vinhos.

A Patagônia tem mais de 3700 hectares de parreirais, localizados principalmente nas províncias de Rio Negro e Neuquén, entre 300 e 500 metros de altitude. Os vinhos argentinos produzidos por lá são intensos e com grande personalidade, devido às temperaturas mais baixas e a maturação prolongada das uvas, uma das uvas mais adaptadas a esta região é a emblemática Pinot Noir.

NEUQUÉN - É a 60 quilômetros a noroeste da capital da província de mesmo nome que a Pinot Noir, mais delicada das variedades tintas, começa a encontrar seu espaço na Argentina. As precipitações de menos de 200 milímetros por ano somada à amplitude térmica entre dia e noite superior a 20° C na fase de maturação das uvas. O principal trunfo de Neuquén é a perfeita evolução dos taninos, concentração de aromas e cores, além de excelente acidez.

RÍO NEGRO - Diferentemente do que somos induzidos a pensar, a região de Río Negro é marcada por um clima continental seco, com níveis de precipitação inferiores a 200 milímetros por ano. Invernos frios e verões quentes com muita luminosidade natural marcam a personalidade dos vinhos – de maturação lenta e com equilíbrio ideal entre álcool e acidez.

LA PAMPA - A ondulada planície é famosa pelo seu formato que lembra um leque e soma mais de 1.700 hectares. A altitude varia de 100 metros acima do nível do mar para 40 metros abaixo dele. Suas principais variedades são Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

Não perca a chance de provar uma taça de vinho argentino e acompanhe em breve as imagens e artigos de nossa viagem por Mendoza !!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

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

“VOCÊ PEDIRIA UM MENU SEM ÁLCOOL?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 18/02/2023

No Concurso Mundial de Sommelier, que terminou no último domingo com a vitória de Raimonds Tomsons, da Letônia, uma prova causou estranheza. Os candidatos da semifinal tinham de identificar, apenas na degustação às cegas, cinco bebidas sem álcool ou de baixa graduação alcoólica e, em seguida, propor um menu gastronômico que harmonizasse com elas.

Reconhecer as bebidas já não era fácil – nas taças, estavam um kefir à base de água, uma bebida probiótica, levemente adocicada; um kombucha, que é fermentado a partir do chá verde, e um tepache, espécie de coquetel de origem mexicana com abacaxi, água, açúcar mascavo, parcialmente fermentado. Havia também o Geisha Café Finca Deborah, uma variedade de café de notas mais florais, originário do Panamá, e a amazake, bebida japonesa quente, de sabor adocicado e baixo teor alcoólico, elaborado pela fermentação do arroz. “Nunca provei a maioria destas bebidas e algumas tive de pesquisar sua história”, conta o sommelier Eduardo Araújo, do The Wine Pub, em Florianópolis (SC) e um estudioso do mundo dos vinhos.

Dificuldades à parte, a prova mostra que a ASI, sigla da Association de la Sommellerie Internationale, está bem atendida com as tendências de mercado. Vem crescendo, principalmente na Europa, o número de consumidores preocupados com o consumo excessivo de álcool. O movimento Dry January, que propõe não ingerir bebidas alcoólicas em janeiro, é o mais conhecido, mas não o único. “Esta nova geração é mais consciente em relação aos malefícios do álcool. Eles optam por variar o consumo de bebidas com ou sem álcool”, afirma Rodrigo Lanari, que representa no Brasil o grupo inglês IWSR, de pesquisa e consultoria em bebidas.

Pesquisa da IWSR com os consumidores brasileiros mostra que evitar os efeitos do álcool, estar no controle da situação e pensar em bebidas alternativas quando está dirigindo são algumas das razões que explicam esta tendência. Mas Lanari destaca que no Brasil este mercado ainda é muito pequeno e é dominado pelas cervejas sem álcool e, depois, pelos coquetéis.

O sommelier Diego Arrebola, que ajudou a treinar Luís Otávio Cruz, o candidato brasileiro para esse concurso, defende a questão na competição, que é conhecida pelo rigor das provas práticas e teóricas, mais difíceis a cada edição. “Tem um público para estas bebidas e, como sommelier profissional, não podemos ignorar uma tendência”, afirma ele.

Eduardo Araújo se arrisca a sugerir algumas harmonizações. Ele colocaria o water kefir na função de limpar o paladar entre o prato principal e a sobremesa. “Adicionaria uma frutinha ácida para saporizar o kefir”, diz ele. Para o kombucha, ele pensa em queijos, também no final da refeição. O tepache, diz Araújo, combina com queijos azuis, pelo seu toque adocicado. “Mas pode funcionar até mesmo as tradicionais comidinhas picantes do México, com a função de refrescar e, com sua leve doçura, quebrar a picância do prato”.

O café Geisha que, por coincidência ele provou na semana passada, o sommelier serviria como espresso, acompanhando uma tartelette de frutas vermelhas. O amazake seria utilizado como uma calda de uma sobremesa, pela sua doçura. A sugestão está feita... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/voce-pediria-um-menu-sem-alcool/>

“SOBREVIVER A PRESSÃO PARA SER CAMPEÃO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 17/02/2023

Após uma final emocionante, concluída no domingo passado, dia 12, na La Défense Arena, em Paris, diante de mais de 2 mil pessoas, Raimonds Tomsons, da Letônia, venceu o Mundial de Sommelliers de 2023. Ao contrário do que aconteceu no concurso anterior, em 2019, quando era um dos

Após uma final emocionante, concluída no domingo passado, dia 12, na La Défense Arena, em Paris, diante de mais de 2 mil pessoas, Raimonds Tomsons, da Letônia, venceu o Mundial de Sommelliers de 2023. Ao contrário do que aconteceu no concurso anterior, em 2019, quando era um dos favoritos ao título, mas não soube lidar com a pressão, o que comprometeu sua apresentação, desta vez Tomsons se manteve seguro e teve uma performance impecável, principalmente no que se refere ao serviço (o item “serviço”, envolve o desempenho do candidato em tudo o que se refere às práticas no salão do restaurante, tem peso importante no computo final).

Mesmo assim, foi uma disputa apertada com a segunda colocada, a dinamarquesa Nina Hojgaard Jensen, que havia sido vice-campeã e chegou a sua frente no mesmo mundial. Até o anúncio do resultado, era difícil apontar qual dos dois sairia vencedor. Em terceiro lugar, chegou o chinês lotado em Hong Kong Reeze Choi, que, embora tenha sido finalista no Asia-Oceania Best Sommelier Competition 2018 e esteja na fase final para alcançar o almejado título de Master Sommelier, era considerado uma surpresa pela falta de tradição de seu país nos campeonatos mundiais.

Para chegar à condição de disputar a final, os três finalistas tiveram que passar por duas exaustivas etapas nos dias precedentes: na quarta-feira, os 68 candidatos foram submetidos a uma difícil prova escrita, com cerca de 100 questões descritivas (nenhuma múltipla escolha) envolvendo todas as bebidas, no sentido mais amplo (regiões e suas características, viticultura, elaboração, regulamentação, classificação, história, mercado); uma prova de serviço com algumas “pegadinhas” (numa mesa com quatro pessoas foi solicitado servir um determinado vinho em meia garrafa-todas as garrafas disponíveis estavam quentes e seria impraticável deixar o vinho na temperatura correta dentro dos três minutos limitados nessa questão): além de duas provas de degustação.

Os 17 candidatos que obtiveram maior pontuações seguiriam para a fase seguinte foram anunciados durante coquetel servido na quinta à noite na pomposa sede da Prefeitura de Paris.

Nessa altura, alguns concorrentes bem cotados já ficaram de fora, caso do italiano Salvatore Castano, atual melhor sommelier da Europa; do canadense Pier-Alexis Soulière, Master Sommelier e vencedor do Pan-Americano da categoria em 2018; além de candidatos de países que contam com fortes equipes de preparação, exemplo da Suécia, Alemanha e Inglaterra.

Os 17 semifinalistas passaram, um a um, individualmente, por uma maratona ainda mais difícil e exaustiva para definir os três que disputariam a grande final. Depois de uma nova prova escrita, os candidatos passaram por três salas em sequência, onde foram submetidos, primeiro, a provas de degustação de vinhos e destilados e, na...
Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-foram-as-exaustivas-provas-do-mundial-de-sommeliers.ghtml>

“CENTÉSIMO ARTIGO HOMENAGEIA VINHOS BRANCOS DA PINEAU DO LOIRE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 13/02/2023

Para celebrar a publicação do centésimo artigo da minha coluna no Monitor Mercantil, vou falar de vinhos brancos, dos quais sou grande entusiasta e, mais particularmente, de uma cepa que me agrada muito, embora ainda pouco difundida mundialmente. Afinal, calor e carnaval combinam com vinhos brancos!

Para falar dela, uso como fio condutor a sua região de origem, território onde ela tem boa presença e dá vida a distintos produtos. A região é o Vale do Loire, na França, e a cepa é a Chenin Blanc, originalmente chamada de Pineau do Loire. O Vale do Loire é muito conhecido pelos seus vinhos brancos, embora tenha uma variação significativa de perfis de vinhos: tintos, brancos, espumantes, rosés e de sobremesa.

Naturalmente, por estar numa faixa mais setentrional da França, com clima tendencialmente mais frio, exceto no verão, a região favorece o trabalho com uvas brancas ou tintas mais leves. A Cabernet Franc é a tinta mais consagrada na região e, embora ela também esteja presente em regiões mais quentes, como Bordeaux, funciona em regiões de clima mais fresco, onde resulta em um tinto de perfil mais leve e elegante.

Quanto aos brancos, o segmento é bem variado, e a Chenin é uma das três principais cepas do Loire, onde há uma predominância de brancos de distintas uvas em suas sub-regiões: Muscadet (Melon de Bourgogne) na área mais a oeste, próxima do Oceano Atlântico; Chenin Blanc, em grande área central, nas sub-regiões de Anjou, Saumur e parte de Touraine; Sauvignon Blanc, mais a leste do Vale do Loire, incluindo Touraine e o Centro-Loire. Isso porque o Vale do Loire é bem horizontalizado, varia pouco em latitude e mais em longitude – indo da fronteira atlântica a leste ao centro-norte da França.

A escolha desses posicionamentos vitícolas predominantes tem fundamentos históricos, culturais, mas também geoclimáticos. A Chenin Blanc é uma uva que brota cedo e é mais arriscado inseri-la em porções muito continentais, como o Cento-Loire, onde os invernos são mais rigorosos e o risco do vinhedo ser atingido pelas geadas da primavera é alto. Por outro lado, a Chenin Blanc amadurece tardiamente e de forma irregular, o que tornaria o seu cultivo difícil na proximidade marítima. Talvez esse seu perfil vegetativo particular seja uma das chaves para explicar uma presença mundial ainda tímida, com exceção da África do Sul, maior vinhedo mundial da Chenin Blanc.

Estive, em meados de 2022, em parte dos melhores terroirs franceses da Chenin Blanc, entre Anjou e Touraine. Experimentei muitos rótulos e pude assisti-la crescendo num verão tórrido, em meio a certa preocupação dos produtores, porque o amadurecimento deve ser longo, mas amenizado com chuvas, a fim de equilibrar vigor e concentração, especialmente quando o objetivo é criar suas joias raras.

A Chenin Blanc não é uma cepa tão aromática quanto a Sauvignon Blanc, a sua característica mais evidente é a alta acidez, o que a torna muito interessante para a produção de espumantes, quando colhida cedo. Mas isso é só o começo, pois ela produz vinhos frescos e leves, mas também pode fazer vinhos secos mais encorpados e até vinhos doces com uvas botryzadas, já que ela desenvolve a podridão nobre em certas áreas, como na Denominação de Origem Coteaux du Layon.

Para espumantes, pode compor o corte de vinhos simples, do método Charmat, produzidos em alta escala, mas também pode ser a única cepa de ricos Crémants du Loire (método tradicional). Em Saumur, faz muitos vinhos espumantes, nos dois estilos.

Dentre as AOCs mais consagradas pelos vinhos da Chenin estão Vouvray e Savennières. Ali, solo, clima e posicionamento dos vinhedos favorecem a exuberância da cepa. Vouvray fica a leste da cidade de Tours e apresenta solos argilo-calcários, com substrato de tuffeau, um calcário mais poroso, que favorece a boa drenagem e confere finesse aos vinhos. Faz-se ali ainda, espumantes, vinhos secos, meio secos e doces, perfumados e de sabor amplo (notas de acácia, cítricos, pera), todos da Chenin.

Savennières fica mais próximo da cidade de Angers, onde o clima é relativamente mais quente e seco, com boa exposição e presença de solos arenosos, com áreas de xisto. Os vinhos de Chenin Blanc apresentam um perfil mais encorpado, podendo ser bem seco, com notas minerais e às vezes trabalhado na madeira, com destacada complexidade. No próximo artigo, falarei da Chenin Blanc fora do Vale do Loire, com dicas de rótulos para degustação... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/centesimo-artigo-homenageia-vinhos-brancos-da-pineau-do-loire/>

“AS GARRAFAS MAIS LEVES ESTÃO À VISTA?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 19/02/2023

Os produtores de vinhos estão reclamando que as garrafas estão ficando mais difíceis e caras para obter. A leveza poderia aliviar isso? É a melhor forma de alcançá-lo.

Agora é um fato estabelecido que fazer e transportar garrafas de vidro são os maiores componentes da pegada de carbono do mundo do vinho. Um grupo internacional de varejistas está pesquisando como reduzir isso de maneira mais eficaz e está fazendo um progresso real.

É claro que a situação ideal seria que todas as garrafas de vidro foram reutilizadas ou recicladas porque, ao contrário de outros materiais, o vidro pode ser reciclado praticamente infinitamente. Mas isso não acontece, mesmo em países com esquemas de reciclagem admiráveis e diretrizes claras para os consumidores. No Reino Unido, a reciclagem é administrada por autoridades e conselhos locais, dos quais existem 333 somente na Inglaterra. Todos reciclam de maneira diferente - com bastante eficiência no País de Gales, mas não com frequência em outros lugares. Os escoceses propuseram um esquema de garrafa retornável complicado, tudo parte do estabelecimento de sua independência de Westminster.

Como consumidor que quer fazer a coisa certa, eu adoraria mais interferência de Westminster a esse respeito. Congratulo-me com orientação padronizada e clara sobre o que fazer com garrafas e qualquer outra coisa que deve ser reciclada. Como é, como muitos britânicos, suspeito, estou confusa e estou longe de estar totalmente convencida de que o que eu coloquei com tanto cuidado na lixeira é realmente reciclado, em vez de ir para aterros ou ser enviado para a Indonésia ou em algum lugar.

As tentativas de padronizar os esquemas de reciclagem do Reino Unido são aparentemente frustradas pelo fato de muitas dessas autoridades locais serem prejudicadas por contratos de longo prazo com empresas de gerenciamento de resíduos como a Biffa.

No Reino Unido, parecemos ser muito piores na reciclagem do que, digamos, Alemanha, Suíça, Escandinávia e França. De acordo com o diretor de sustentabilidade da Sociedade de Vinhos, Dominic de Ville, 'somos considerados o "homem sujo" da Europa'. Não é bom, e um pouco preocupante, considerando na Grã -Bretanha que somos consideravelmente melhores na reciclagem do que o maior mercado de vinhos do mundo, os Estados Unidos.

A melhor opção atual para reduzir a pegada de carbono das garrafas de vinho parece ser fazer campanha para garrafas mais leves. Sob os auspícios da Mesa Redonda de Vinhos Sustentáveis, uma coalizão independente de produtores, distribuidores, varejistas e transportadores de vinhos, um grupo de varejistas preocupados - Waitrose, Wine Society, Whole Foods, o varejista holandês Ahold Delhize e os monopólios de álcool na Suécia e na Finlândia - Financiando o pesquisador Peter Stanbury para analisar todos os aspectos disso.

Desde setembro passado, ele está entrevistando partes interessadas e revisando a literatura, com o objetivo de apresentar uma proposta que veria produtores gradualmente usando garrafas mais leves, a pedido daqueles que vendem. O SAQ, o monopólio do álcool em Quebec, introduziu esse esquema, embora, é claro, seja mais fácil impor se, como em Quebec, há um único varejista que pode se recusar a comprar vinho em garrafas acima de um certo peso.

O SAQ escolheu 420 gramas (15 oz) como peso alvo para uma garrafa de vinho vazia. (Stanbury me disse que a garrafa vazia mais pesada que encontrou foi de 2.850 gramas (6,25 libras). (Ele acha que era para um Amalone.) A organização comercial British Glass diz que seus membros já produziram com sucesso 250 milhões de garrafas de vinho que pesam menos de 350 g e elas se mostraram resistentes o suficiente.

Estou fazendo campanha por garrafas mais leves desde 2006, por causa daqueles que precisam levantar casos como este, bem como para o bem do planeta, e nos últimos dois anos incluo pesos de garrafa em minhas críticas de vinhos provados em casa. Um número crescente de produtores me parece usar garrafas mais leves e também notei que, apesar da minha obsessão pelo peso da garrafa, estou ficando cada vez pior ao prever a visão e me sentir sozinha, que são as garrafas mais leves. Talvez os designers de garrafas estejam se tornando mais hábeis em disfarçar uma garrafa que pesa menos de 500 g, o que muitos deles fazem agora.

Segundo Stanbury, não há problemas práticos maciços associados à redução de pesos de garrafa. Os moldes de garrafa podem precisar ser ligeiramente ajustados para fortalecer os pontos em que as garrafas são mais frágeis. E linhas de engarrafamento de alta velocidade podem ter que ser mexidas. Mas ele concluiu que uma garrafa pesando 420 g ou até mais leve seria perfeitamente resistente o suficiente para ser transportada por longas distâncias. Sei pela experiência prática encantada de que agora existe uma ampla gama de opções de papelão reciclável para embalar garrafas com risco zero de quebra... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/are-lighter-bottles-sight>

25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

VINS DE
PROVENCE

le Goût du Style

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiência enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época,



o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados "Vin du Pape" (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

FRESCOBALDI ENTRE A TRADIÇÃO E MUDANÇA FUTURA, VINHO ESPUMANTE E SANGIOVESES

Sob o slogan "Cultivando a diversidade da Toscana", a família Frescobaldi administra nove vinícolas em diferentes terroirs da Toscana. Eles diferem em termos de solos, clima, ambiente e história - e, assim, dão a seus vinhos caráter especial. Para esse fim, cada vinha é gerenciada e trabalhada de forma independente. Durante uma visita, Alexander Lupersböck obteve informações pessoais sobre a filosofia da cabeça da família, Marchese Lamberto Frescobaldi.

Marchese Lamberto Frescobaldi nos diz durante o jantar que ele teve uma sensação de conquista naquele dia: "Tivemos uma demanda para o nosso vinho espumante vinda do Canadá. Eu tive que recusar porque não temos mais estoque. Confesso que é bom e seja capaz de dizer de vez em quando: "Desculpe, estamos esgotados!"

Não é de admirar que a demanda pelo Leonia Pomino Brut, do Castello Di Pomino, de Frescobaldi, seja alta: o espumante, fermentado de acordo com os métodos tradicionais na propriedade, é um vinho animado e elegante que claramente se beneficia da altitude de sua zona de crescimento.

Castello di Pomino: Único na Toscana Os uvas para os Vinsanto são tradicionalmente penduradas em cordas para secar em Castello Pomino. Frescobaldi chama Castello di Pomino de "a joia escondida da Toscana". Fica 35 km a leste de Florença nos primeiros sopés dos Apeninos. Os 108 hectares de vinhedos variam em altitude de 400 a 750 metros e são cercados por florestas. A história do Castello remonta ao ano de 1500. Em 1716, o príncipe Cosimo III de Medici nomeou Pomino uma das quatro regiões preferidas de cultivo de vinho da Toscana. Em 1855, Leonia Degli Albizi, esposa de Angiolo Frescobaldi, apresentou as variedades de uvas Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Blanc, que eram desconhecidas na região até então.

Em 1983, a pequena área de Pomino, a maioria das quais pertence ao Castello, recebeu sua própria designação de origem protegida: Pomino Doc, é também a única denominação para espumante na Toscana. Os Sangiovese e Merlot que também eram cultivados aqui no passado foram substituídos por Chardonnay e Pinot Noir, principalmente por causa da grande demanda pelos vinhos espumantes. Estes foram produzidos pela primeira vez em 2011. Hoje, Frescobaldi produz cerca de 50.000 garrafas de Leonia Pomino Brut Pomino Doc Brut Millesimato de 80 % Chardonnay e 20 % de Pinot Blanc e 8.000 garrafas de Leonia Pomino Rosé Brut Millesimato de Pinot Noir todos os anos. Além do primeiro vinho branco de barril da Itália - o Chardonnay Benefiz Pomino Bianco Riserva Doc - as uvas variam ainda da Pinot Noir, o Cuvée Pomino Bianco e o doce Vinsanto também crescem aqui. No momento da visita, as uvas estavam penduradas para secar ("Appassimento"), um método muito elaborado que quase ninguém usa mais. No final de fevereiro, fermenta em pequenos barris de madeira ("Caratelli"), onde amadurece por seis a sete anos.

A enóloga Francesca Pratesi explica: "Em 2022, começamos a colheita em meados de agosto com o Chardonnay, seguido pelo Pinot Noir no final de agosto. Como precisamos de muitas uvas para a espumante, começamos muito cedo, apesar da altitude . " Essa altitude também é fundamental para o futuro da vinícola. Como Pratesi diz, Pomino é menos suscetível à seca por causa disso. Ela agora também cresce muita cobertura do solo entre as fileiras de videiras para manter os solos arenosos úmidos. A partir de 2023, todas as vinhas serão cultivadas sem herbicidas. Ela também está trabalhando com sua equipe para estender as vinhas a uma altitude de 800 metros. "De qualquer forma, queremos manter o Pomino especial porque é único na Toscana!"

Castello di Nipozzano: duradouro mesmo sem uma vista da vista de Castello Nipozzano vai dos Apeninos sobre os vales de Arno e peneira

Não muito longe de Pomino, mas muito mais baixo na zona de cultivo de vinhos Chianti Rufina, fica a Castello Nipozzano, que existe desde o século 11. O nome significa "sem bem". Para o leste, vê os Apeninos, em direção ao sudeste, os vales dos rios Arno e peneira. "Aqui, essas influências climáticas se misturam e isso dá aos nossos vinhos uma maturidade e aroma fenólicos especiais", explica o enólogo Lorenzo Portaro. "A paisagem de Rufina é mais aberta, não tão pequena e muito mais homogênea do que a de Chianti Classico. Nossos vinhos, portanto, têm mais acidez e são muito armazenados", diz o jovem enólogo. Como se para provar isso, as coleções de vinhos pessoais da família Frescobaldi estão em uma adega do Castello. Os 240 hectares em solos de calcário e argila são 80 % plantados com Sangiovese, as vinhas estão localizadas entre 300 e 500 metros acima do nível do mar.

Os vinhos mais conhecidos de Castello Nipozzano vêm de vinhedos únicos: o Montesodi Chianti Rufina Riserva Docg é um Sangiovese de varietal único. Montesodi significa "Hard Mountain", e a vinha, localizada a uma altitude de 400 metros, tiveram que ser plantados com ajuda de dinamite. 1974 foi sua primeira safra. O Mormoreto Toscana IGT é feito de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Atualmente, Cabernet e Petit Verdot também estão cada vez mais plantados, mas Portaro continua a acreditar em Sangiovese: "Estamos experimentando novos porta-enxertos e procurando novas seleções de clones para videiras mais resistentes". Ele também está experimentando a si mesmo. Por exemplo, ele permite que as bagas inteiras co-fermentem em oito barricas e espera que isso traga mais frescura aos vinhos. "Na próxima vez que você voltar, podemos provar", ele promete... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/climate-change-sparkling-wine-and-sangiovese-frescobaldi-between-tradition-and-future?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_07&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Alexander Lupersböck - 13/02/2023)

PELA PRIMEIRA VEZ, UM RÓTULO DE PRODUTOR DE VINHO AVISA VOLUNTARIAMENTE O CONSUMO: MÁXIMO DE DUAS TAÇAS POR DIA!

Pela primeira vez, um rótulo com um aviso de consumo voluntário. O produtor italiano Prosecco e Spirits Bottega é a primeira empresa do setor a imprimir uma recomendação de consumo em seus rótulos. Em um coração branco na nova garrafa de Prosecco está a frase "Recomendamos um consumo diário máximo de duas taças".

Sandro Bottega, proprietário da empresa, explica a decisão dizendo: "Médicos e políticos, fabricantes e consumidores costumam dizer algo muito verdadeiro, a saber, que o álcool é ruim para nós. Mas se consumido com moderação, é um vício que nossos corpos podem tolerar bem. Outros, no entanto, disseram algumas bobagens que não têm base científica. Em Bottega, sempre fomos muito sensíveis à questão do abuso de álcool".

Ele disse que essa recomendação não é um convite para consumir, nem um aviso, mas uma espécie de educação para beber. "Todos nós temos que fazer nossa contribuição para a questão buscando um entendimento mútuo, que esperançosamente também virá da política", disse Sandro Bottega... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/prosecco-producer-bottega-maximum-two-glasses-per-day-for-the-first-time-a-label-with-a-voluntary-consumption-notice?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_07&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 17/02/2023)