



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UMA CABERNET CHAMADA FRANC
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UMA CABERNET CHAMADA FRANC - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"TRÊS DICAS PARA O VINHO INESQUECÍVEL PARA O SEU PAI" - POR SUZANA BARELLI



07



07

"DUAS AMOSTRAS DOS EXPRESSIVOS VINHOS ITALIANOS DO VALLE ISARCO - ALTO ADIGE" - POR JANCIS ROBINSON

- 03 **VINHO DA SEMANA**
- 05 **ARTIGO**
- 07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**
- 09 **VIAGEM**
- 10 **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 foram adiadas e parte com degustações on-line), 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 - \$\$\$\$\$

CHATEAU LEOVILLE POYFERRE – SAINT JULIEN – BORDEAUX – FRANÇA – UMA VERTICAL COM SAFRAS 1983, 1985, 1986, 1999 E 2000

O Château Leoville está localizado em Saint-Julien, no coração do Médoc, 45 km a noroeste de Bordeaux. A origem da propriedade remonta a 1638. Durante a Revolução Francesa, Leoville era a maior propriedade vinícola do Médoc.

Após ser gerida por diferentes famílias e dividida, a Léoville Poyferré nasceu em 1840. Quinze anos depois, o Château foi coroado com a famosa classificação de 1855, onde obteve o posto de 2^{ème} Grand Cru Classé. A família Cuvelier, comerciante de vinhos em Lille desde 1804, adquiriu o Château Léoville Poyferré em 1920. A essa altura, os vinhedos da propriedade estavam espalhados em cinco grandes áreas. Inclui todos os principais tipos de terroirs de cascalho presentes em Saint Julien. Essa diversidade contribui para a amplitude e complexidade dos vinhos produzidos pela propriedade. O terroir de Léoville Poyferré foi cultivado como um Grand Cru por 3 séculos. Léoville Poyferré possui uma rede permanente de monitoramento de águas subterrâneas para acompanhar a drenagem de cada videira. Essa rede também permite estimar a profundidade mínima de enraizamento da planta.

O Château Leoville Poyferre beneficiou-se, ao longo dos séculos, do know-how da família Cuvelier e, mais recentemente, das contribuições de Michel Rolland, renomado enólogo bordelês que presta consultoria para algumas das melhores vinícolas do mundo, em diversos países. Léoville Poyferré é um dos grandes destaques de Saint-Julien.



Composição de Uvas: Varia conforme a safra, mas tem composição média de 68% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot e 6% Petit Verdot, com estágio em barricas de carvalho que durou entre 18 e 20 meses.

Notas de Degustação: Para Robert Parker este é “o mais sedutor dos três Léovilles”. Além das abundantes notas de frutas maduras e geléia de framboesa, também nos presenteia com apetitosas notas de café, chocolate amargo, creme de cassis, alcaçuz e carvalho tostado, mas claro que estas características variam em função da idade e guarda do vinho. Encorpado, apresenta uma acidez excelente e taninos pronunciados, extremamente macios e bem integrados. Seu longo final é marcado por frutas maduras, notas balsâmicas e toques de tabaco e chocolate. Incrível degustar um vinho com 40 anos de idade e ele estar excelente e vivo em boca!

Estimativa de Guarda: Beba todos agora e aproveite os aromas e sabores complexos. Decante apenas para separar as borras que se formaram durante a guarda. Se o 1983 sobreviveu 40 anos, podemos imaginar que podem ser guardados por 25 anos sem maiores riscos. Portanto, beba o 2000 até 2025

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, queijos duros e pratos com cogumelos.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – Estelar

Os vinhos foram degustados num Encontro Especial de Confraria

UMA CABERNET CHAMADA FRANC

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Não há dúvida que a uva vem se tornando uma “queridinha” entre os amantes dos vinhos que o enólogo Alejandro Vigil faz na Catena e na Casa Vigil.

A casta Cabernet Franc já foi uma das principais uvas da região francesa de Bordeaux. Também conhecida como “bouchet” em Saint-Émilion, a casta foi mencionada pela primeira vez na região no século I. Hoje essa variedade de uva aparece em cortes com a casta Cabernet Sauvignon e a Merlot, dando origem ao famoso corte bordelês, muito celebrado na região que lhe conferiu o nome.

HISTÓRIA - Apesar de ser conhecida com uma cepa francesa, sendo cultivada na região do Vale do Loire desde o século XVII e em Bordeaux desde o século XVIII, estudos genéticos recentes apontam que a Cabernet Franc tem sua origem no País Basco, tendo uma relação com as variedades Morenoa e Hondarribi Beltza.

Mais precisamente, a Cabernet Franc seria originária dos Pyrénées espanhóis, uma cordilheira no sudoeste da Europa, entre a França e a Espanha. A história dela remete à atual região do País Basco e seu nome significaria algo como “uva tinta dos francos” no idioma falado na região, um mix de Basco com Latim. Acredita-se que a uva Cabernet Franc chegou à França pelas mãos de peregrinos que voltavam de Santiago de Compostela.



A UVA CABERNET FRANC - A Cabernet Franc é uma uva vigorosa, que floresce e amadurece cedo, cerca de uma semana antes da Cabernet Sauvignon, e é pouco suscetível às doenças que atacam as videiras.

O cacho da uva Cabernet Franc possui tamanho pequeno e cor violeta acentuada. Os bagos da casta são extremamente delicados e com formato redondo. A uva é muito cultivada na França, mas é utilizada na elaboração de vinhos extraordinários no Norte da Itália, no Vale do Maipo localizado no Chile, em Mendoza na Argentina e no Vale dos Vinhedos no Brasil.

A uva Cabernet Franc amadurece cedo, podendo ser cultivada em regiões de clima quente ou frio. A casta com o tempo perdeu muito espaço para as uvas Merlot e Cabernet Sauvignon na elaboração de vinhos tintos, entretanto, o que muitos não sabem, é que foi a casta Cabernet Franc que deu origem a casta Cabernet Sauvignon, já que foi o cruzamento da Franc com a Sauvignon Blanc que originou a conhecida e aclamada uva.

Em Bordeaux, dois vinhos de grande expressão têm a participação fundamental dela, o famoso Château Cheval Blanc e o Château Ausone, ambos da sub-região de Libournais, na margem direita do rio Dordogne.

A Cabernet Franc também produz excelentes exemplares varietais, principalmente no Vale do Loire, onde é a uva tinta principal, especialmente na região de Chinon. Está presente também em outros países como o Canadá, os EUA, o Chile e a Argentina. No Brasil já foi muito importante nas décadas de 1970 e 1980, contudo boa parte de seus vinhedos cederam lugar a outras uvas, principalmente a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

CARACTERÍSTICAS DA CABERNET FRANC –

- Essa variedade, se comparada à Cabernet Sauvignon, tem a casca mais fina, menor acidez, menos taninos e maior intensidade de aromas;
- É muito resistente e não excessivamente produtiva;
- Amadurece cerca de uma semana antes da Cabernet Sauvignon, o que lhe confere adaptação a regiões um pouco mais frias, como o Vale do Loire por exemplo;
- Produz vinhos mais interessantes e densos em solos compostos por areia, argila e calcário;
- Quando utilizada em cortes com variedades mais robustas tem o objetivo de acrescentar maciez e aromas.

O VINHO DA CABERNET FRANC - Os Vinhos Cabernet Franc são elegantes, contando com bom frescor, textura macia e médio corpo. No nariz, revelam aromas de frutas vermelhas e negras, como framboesa e groselha, notas minerais, nuances vegetais, como de pimentão, além de toques de especiarias.

HARMONIZAÇÃO COM CABERNET FRANC - O vinho Cabernet Franc é um ótimo companheiro para carnes vermelhas, carnes de caça, cordeiro e javali.

Com base nas características de seus vinhos varietais, essa uva vai bem com pratos de peso médio ou leve, como carne vermelha grelhada ou assada sem molhos densos, por exemplo: filé mignon assado com manteiga e ervas finas, lombo de cordeiro assado ao molho de hortelã, pimentões recheados com carne moída, sopa de lentilhas com presunto defumado, escalope de avestruz com risoto de funghi secchi.

A RECENTE ASCENÇÃO A CATEGORIA DE “QUERIDINHA” – Alejandro Vigil é atualmente uma celebridade emblemática da viticultura mendocina. Diretor de Enologia de Catena Zapata e criador dos vinhos El Enemigo, o enólogo acumula prêmios e menções por onde passa. A Vinícola Casa El Enemigo Vigil é uma porta aberta para a mente (e a mesa) de Alejandro, e uma vinícola que você não pode deixar de visitar quando for a Mendoza.

Conhecido por sua grande energia criativa e profundo conhecimento técnico, o trabalho de Alejandro Vigil foi decisivo para que os vinhos Catena Zapata chegassem a pontos superiores a 95+ em publicações como Wine Spectator, Wine Enthusiast, Wine Advocate e Decanter, com grande reconhecimento internacional de sua qualidade.

E os reconhecimentos não param por aí: o enólogo foi considerado “Ones to Watch” pela revista Decanter, por estar entre as pessoas mais influentes do mundo do vinho. Em 2018, Vigil recebeu 100 pontos Parker em dois vinhos: Gran Enemigo single Vineyard Gualtallary 2013 (um projeto pessoal em parceria com Adrianna Catena), e Adriana Vineyard River Stone 2016. Em 2019, a Casa El Enemigo Vigil ganhou o ouro internacional na categoria Arte e Cultura do concurso Best of Wine Tourism.

Pela maneira como se expressa, Alejandro está mudando a forma de comunicar e beber vinho. Em entrevista chegou a dizer que quando você parte da ideia de que “desse vinho eu gosto, desse vinho não gosto”, essa comunicação fica mais fácil. Quando se permitiu dizer isso, tudo mudou. Antes, se dizia “Ah, o vinho sempre é bom”.

Alejandro gosta de vinho com água com gás quando tem sede e aos domingos, bebe vinho com soda. Para ele o vinho precisa ser tomado como se gosta. Se você permite essa situação, de que cada um beber como preferir, aos poucos o vinho vai te levando, vai te sofisticando.

Segundo Alejandro, o vinho é “culturizador” – ele trata da dignidade do homem. É um trabalho artesanal e gratificante. O vinho não é uma profissão, é um ofício. Que pode ser transmitido por outro enólogo, pelo teu pai, pelo teu avô ou por quem seja. E ou você tem o “bichinho”, ou não tem. O vinho pode ser sua forma de ganhar a vida, ou sua forma de viver. No meu caso, é minha forma de viver. Eu faço vinho e quero que tomem. E sirvo.

Alejandro é disléxico. Não consegue separar sílabas, por exemplo. Tudo para ele é memória. Ele sabe que um vinho é o Enemigo não porque leia o rótulo, mas porque lembra que é assim a palavra. Lê as palavras por memória. E para ele isso se aplica ao vinho. Guarda os sabores, o tato, a textura. A dislexia, que poderia ser um problema, foi uma solução no caso dele, trabalhada com muita constância.

Sobre sua definição de Terroir - é muito difícil de definir. Escreveu há alguns anos: “a experiência centenária de cultivar um vinhedo e elaborar essa uva, desse vinhedo de um determinado lugar”. É a memória das pessoas. Você tem formas distintas de ver a vida: “Eu sou” ou “eu venho sendo”. O vinho é “venho sendo”. Porque as modificações do vinho que acontecem em um ambiente acontecem junto com as modificações pelas quais o homem passa. Nunca separadas. Falar de uva e vinho é muito complexo. Do ponto de vista filosófico, é quase ideológico. Mas, ao final, é simples: duas taças de vinho. Uma, eu gosto. A outra, não.

Contam que Alejandro se transformou em enólogo da Catena quando Nicolás (Nicolás Catena, patriarca atual da vinícola) pediu que ele fizesse um vinho especial para ele, e se apaixonou pelo resultado. O Nicolás Catena Zapata 2001 foi o vinho! E daí para frente é um sucesso após o outro a cada safra.

Seus vinhos varietais da casta Cabernet Franc, oriundos de vinhos no Vale do Uco, criaram um grande interesse nos amantes de vinhos altamente pontuados. Alejandro escolheu a Cabernet Franc para ser sua principal uva, subvertendo da lógica e saindo da zona de conforto, o que acabou por dar origem a vinhos simplesmente espetaculares e de caráter único, que surpreenderam a crítica internacional e mereceram elogios unânimes em todo o mundo.

Outro diferencial instituído por ele é a colheita múltipla, onde as uvas são colhidas em diferentes momentos de maturação, vinificadas separadamente e posteriormente são elaborados os cortes dos diferentes vinhos em proporções determinadas pelo enólogo, garantindo maior complexidade e alta qualidade.

O passo seguinte foi pensar na vinificação, onde o foco é a fruta. Para isso inicialmente foram usados ovos de cimento e piletas de concreto para a fermentação e barricas usadas de carvalho francês e americano para o amadurecimento. Posteriormente ele decidiu usar “foudres” de 3000 litros, trazidos da Alsácia.

Hoje o Gran Enemigo Cabernet Franc é produzido na forma de 4 distintos Single Vineyard: Agrelo, El Cepillo, Chacayes e Gualtallary (o mais famoso), todos com uma proporção de 85% de Cabernet Franc de cada vinhedo específico e 15% de Malbec. Além desses, também é produzido o Gran Enemigo Blend, cuja composição varia de acordo com a safra e pode conter Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot e Petit Verdot com amadurecimento de 18 meses em carvalho francês e americano.

Falando especificamente do vinhedo de Gualtallary, as uvas são selecionadas em vinhedos de altitude, plantados a 1.470 metros acima do nível do mar em Tupungato, uma das mais nobres sub-regiões de Mendoza.

Ao longo das próximas semanas apresentaremos nos Vinhos da Semana bons rótulos da casta Cabernet Franc para você se iniciar nesta nova paixão!!!

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). Mais sobre a entrevista com Alejandro Vigil citada no texto: <https://1023.clicrbs.com.br/roteirodasara/2016/07/07/alejandro-vigil-enologo-argentino-o-vinho-nao-e-minha-profissao-e-meu-oficio/>



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

“TRÊS DICAS PARA O VINHO INESQUECÍVEL PARA O SEU PAI” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 12/08/2023

- Para escolher o branco ou tinto para o Dia dos Pais, aposte em rótulos que ele gosta e história das vinícolas tornam o presente mais especial.

O vinho pode tornar um Dia dos Pais inesquecível? Acredito que sim e o rótulo escolhido não precisa, necessariamente, ser caríssimo ou ter altas pontuações dos grandes críticos. O segredo é investir naquela máxima de que é o momento (e a companhia) que tornam o vinho especial.

Na minha história ao redor da taça, uma das minhas melhores lembranças com meu pai aconteceu em um jantar em 2016, nas vésperas do Dia dos Pais. Uma importadora de vinho promoveu uma degustação no Terraço Itália, restaurante com uma das vistas mais especiais de São Paulo, com um menu harmonizado com seus brancos e tintos para jornalistas, acompanhados de seus pais.

O JANTAR NO TERRAÇO ITALIA - Meu pai se empolgou logo com o convite, talvez pela oportunidade de conhecer um pouco mais do meu trabalho. Provou todos os vinhos, saboreou os pratos e prestou atenção nos meus comentários sobre as razões da harmonização dar certo ou não (nem todas as combinações de vinhos com pratos foram certas, mas isso em nenhum momento atrapalhou o brilho da ocasião). Conversou muito com o pai de um outro jornalista presente. E no final fez questão de ganhar uma rolha com o seu nome inscrito na hora, que era o brinde do evento.

Guardo hoje a rolha em exposição na minha mesa de trabalho e, confesso, que tenho um carinho especial cada vez que provo as novas safras do Marques de Casa Concha (a marca chilena que promoveu o evento). Profissionalmente, quando preciso avaliar estes vinhos, degusto às cegas, porque sei que é um rótulo que pode me influenciar.

COM QUE VINHO? O exemplo deste jantar mostra como um vinho pode criar um bom momento. E assim, a minha resposta para quem me pergunta que vinho presentear neste domingo é que, primeiro, devemos apostar no momento em que a garrafa será servida, em estarmos presentes e dispostos a curtir a conversa, a ocasião. De nada adianta um bom vinho se não tiver uma feliz ocasião para este brinde. E dou três dicas para a eleição da garrafa... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/tres-dicas-para-o-vinho-inesquecivel-para-o-seu-pai/>

“A DISPUTA POR UM MITO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 11/08/2023

Como o conde Alexander de Lur Saluces, morto na semana passada, elevou a imagem do Chateau d'Yquem, um vinho doce cercado de superlativos.

É uma imprudência falar de unanimidade quando o assunto é vinho, e mas ainda é se tentar apontar “o melhor do mundo”. No entanto, se existe uma exceção, ela se chama Chateau d'Yquem, pelo menos no que diz respeito a vinhos doces. Não há no planeta nenhum outro que tenha conseguido reunir, ao longo de mais de três séculos, tanta qualidade, equilíbrio e elegância, o que lhe dá um poder de sedução inquestionável. Expressões como “néctar dourado” ou “Ouro líquido” podem parecer chavões, mas, em se tratando de Yquem, tudo vale.

Para ter todas essas virtudes é necessário que a mãe natureza seja muito benevolente, e ela o é para toda a região de Sauternes, onde o Chateau d'Yquem se situa, mas ela exagera no caso dele. De fato, naquela zona de colinas suaves, situada a cerca de 40 km ao sul da cidade de Bordeaux, uma conjunção favorável de fatores climáticos contribui para o aparecimento do fungo Botrytis Cinérea, que age sobre os bagos das uvas, levando-os a perder água ao mesmo tempo que concentra o açúcar e o glicerol (que dá untuosidade ao vinho) e equilibra a acidez e demais componentes sólidos do fruto.

É um capricho da natureza e a ver com a bruma matinal que recobre os vinhedos no outono em Sauternes. Ela se forma quando o ar mais quente do rio Garonne se encontra com as águas frias do Caron, seu afluente, que margeia a região e é a conta para permitir o desenvolvimento e multiplicação da Botrytis, dissipando-se a névoa quando o sol esquenta e a brisa sopra a tempo do fungo não enveredar para uma vulgar e nefasta podridão.

No caso do Yquem, situado no topo da colina, a situação é privilegiada tanto para fomentar a Botrytis quanto para impedir que ela aja negativamente. Nenhum outro vinhedo vizinho foi premiado com tamanha condescendência e é a senha para que o Chateau d'Yquem seja inigualável... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-a-historia-por-tras-do-melhor-vinho-doce-do-mundo.ghtml>

“DUAS AMOSTRAS DOS EXPRESSIVOS VINHOS ITALIANOS DO VALLE ISARCO - ALTO ADIGE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 11/08/2023

Dando sequência aos artigos sobre os vinhos do Trentino-Alto Adige recém-visitados, comecei as visitas pelo extremo Norte do Alto Adige, onde se encontra a Abbazia de Novacella.

No mundo do vinho europeu é comum a relação entre ordens religiosas católicas e produções de vinho, e ali não foi diferente. Desde o século 12, os monges agostinianos começaram a se dedicar à viticultura.

Primeiro produziam vinhos para consumo próprio nos rituais sacramentais, depois os vinhos começaram a ser conhecidos pela comunidade, pelos religiosos que ali se abrigavam de passagem e, em seguida, a produção se institucionalizou.

Apesar de a abadia ainda abrigar os clérigos, hoje a produção é desenvolvida por outros profissionais e aumentou de forma significativa, contando com os vinhedos do território secular original, mas também incluindo áreas mais a sul dessa localidade, onde se busca especialmente uvas que precisam de mais calor.

As instalações da Abbazia de Novacella incluem a vinícola, mas também uma lindíssima igreja, hoje predominantemente rococó, um museu, uma escola pública, uma biblioteca com 95 mil exemplares antigos, inclusive impressos ali (todos ali expostos, mas já digitalizados), e o mosteiro que ficou sempre ativo desde sua fundação.

Ali no entorno, há vinhedos plantados entre 400m e 700m com variedades brancas: Sylvaner, Grüner Veltliner, Chardonnay, Müller Thurgau, Riesling, Gewurztraminer e Kerner. Hoje a produção é processada também com uvas de viticultores locais, supervisionados por sua equipe.

Gostei muito dos vinhos e fui surpreendida, em especial, pelos vinhos da uva Sylvaner, que normalmente faz vinhos mais tímidos em outros países e que ganha exuberância e longevidade marcantes nesta região. O vinho da cepa austríaca Grüner Veltliner também é muito interessante, com toques especiados em boca.

Os Rieslings também são bem cotados, mas acho ainda que o Gewurztraminer me surpreendeu mais com a sua usual abundância aromática e floral, mas com uma acidez marcante, que nem sempre é encontrada nos vinhos dessa uva e que o torna mais atraente. Há bons tintos também – das locais Schiava e Lagrein e da Pinot Nero.

A cerca de 8km dali, também na área do Valle Isarco, visitei a Taschlerhof Weingut. O perfil é distinto da visita anterior, já que se trata de uma produção mais recente de um integrante do grupo e selo “Free Winegrowers do Südtirol” (Viticultores Livres do Alto Adige).

Peter Wachtler é um apaixonado por vinhos que resolveu se dedicar ao tema de sua devoção também profissionalmente a partir dos anos 2000, quando comprou terras que já foram exploradas para a viticultura no século 19 e desativadas posteriormente.....

AQUECIMENTO GLOBAL ANTECIPOU COLHEITA DOS VINHOS ITALIANOS - Tradicionalmente, as colheitas começavam em setembro e seguiam até meados de outubro. No entanto, todos os produtores da região atestaram que, com o aquecimento global, as colheitas se anteciparam em cerca de 15 dias.

Nessa época, a estação é seca, mas ocorrem algumas chuvas que podem ser torrenciais e com formação de granizo, como acabara de ocorrer. Parte do vinhedo de Gewurztraminer da Taschlerhof foi atingida pelo granizo e teve seus bagos completamente rachados. Uma lástima numa produção reduzida, que pode ser atenuada em até 20% da perda pela cobertura do seguro.

Os vinhos brancos da Taschlerhof são muito expressivos aromaticamente e contam uma acidez salina, salivante e mineral. Destaco os da Kerner e o delicioso Riesling Spätlese.

O produtor acredita que a forma como vem trabalhando os vinhos na cantina valoriza seus equilíbrios e capacidades de envelhecimento. Isto é, um misto de amadurecimento em tanques de aço inoxidável, de passagem por grandes barricas de acácia, além do método sur lie nos vinhos mais jovens.

Os vinhos da Abbazia di Novacella são importados pela Sonoma Market no Brasil, e os da Taschlerhof ainda não chegaram por aqui. Fica a dica!... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/duas-amstras-dos-expressivos-vinhos-italianos-do-valle-isarco-alto-adige/>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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

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

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

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

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa

Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

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

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

TRATAMENTO ULTRASSÔNICO PODE SUBSTITUIR MACERAÇÃO EM VINHOS ROSÉS

A irradiação ultrassônica das uvas pode substituir a fase de maceração usual para vinhos rosés. Foi o que descobriram pesquisadores das universidades espanholas de Murcia e Castilla La Mancha. Eles produziram um rosé de uvas sonicadas e o compararam com um vinho feito de mosto macerado convencionalmente e outro feito de uvas prensadas diretamente. O vinho sonicado apresentou maior intensidade de cor, maiores teores de polifenóis e antocianinas e mais álcoois aromáticos. Assim, este vinho provou ser mais intenso depois dos frutos vermelhos do que os vinhos de comparação. Apesar de um maior teor de compostos voláteis, os provadores não encontraram defeitos.

O ultrassom é um método bem conhecido e testado pelo tempo de extração de material vegetal intracelular e compostos aromáticos. A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) aprovou em 2019 o tratamento ultrassônico das uvas para a produção de vinhos tintos.

A equipe de pesquisa espanhola concluiu das experiências que o ultrassom também pode ser uma opção interessante para a produção de vinhos rosés, pois pode minimizar a oxidação... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/news/ultraschallbehandlung-kann-mazeration-bei-roseweinen-ersetzen-schnellere-extraktion-der-trauben?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_32&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – The Winemaker - 08/08/2023)

VINHOS CHEIOS DE PAIXÃO

Um livro tem mais de um capítulo, por isso a família Fernández Rivera conta seu amor pelo vinho através de diferentes vinícolas. Uma delas é a Bodega Condado de Haza, que oferece maravilhosos vinhos tintos elaborados com a casta Tempranillo .

A Vinícola Condado de Haza é a história de sucesso de um buscador. Um visionário que já havia encontrado o que procurava antes: com sua primeira vinícola. Mas quando os vinhos tintos da agora famosa Bodega Pesquera se estabeleceram no início dos anos 1980, Alejandro Fernández, que fundou a propriedade junto com sua então esposa Esperanza Rivera, sentiu que esse não deveria ser seu único sonho.

Ele queria explorar ainda mais o mundo multifacetado e profundo do vinho tinto, mergulhar mais fundo e ainda mais intensamente nele - e dar vida à sua segunda grande visão: uma bodega com um terroir especial no estilo de um Chateau de Bordeaux cercado por vinhedos. No entanto, a busca por um local adequado onde ele e Esperanza pudessem realizar esse sonho único acabou sendo complicada e demorada. No entanto, como costuma acontecer na vida, a perseverança acaba sendo recompensada. No seu caso, com um pedaço de terra muito especial: uma colina quase predestinada no nordeste da região vitícola espanhola Ribera del Duero entre Roa e La Horra em Burgos.

Alejandro ficou impressionado: a vinícola em forma de castelo, que hoje cobre 170 hectares, é cercada pelo nutritivo rio Douro e vinhedos, suas parcelas graças às diferentes orientações e composições do solo entre o oeste (Valladolid) e o nordeste (Roa) são feitos por seu jogo multifacetado com a variedade de uva Tempranillo . Porque também aqui – a apenas duas horas de Pesquera – quis fazer jus à sua casta emblemática.

UMA BEBIDA DIVINA - Além desta localização especial, o que mais se destaca é a forma como a Família Fernández Rivera cuida da matéria-prima – as uvas primorosas – desde a vinha até à garrafa. Hoje, com as filhas e netas de Alejandro e Esperanza, a segunda e terceira gerações dirigem a empresa e a expandem com novos projetos. A interação com a natureza desempenha aqui um papel importante, porque é importante captar claramente os diversos perfis de solo nos vinhos e traduzi-los nos aromas e na textura das plantas. “O cuidado das vinhas e das uvas, o seu acompanhamento até à adega e ali, depois a fermentação, o posterior acompanhamento do vinho para que fique cada vez melhor até finalmente chegar à boca do consumidor... Em cada um destes momentos apostamos na qualidade, investindo recursos nas vinhas e nos processos de produção para melhorar a qualidade do produto ano após ano para maximizar e expressar cada safra, seu clima e seu terroir com o vinho “afirmam a equipe de enólogos Lucia Pascual Fernández e Rodrigo Pons, que acompanham os vinhos em seu caminho com muita sensibilidade e aspiração. Querem produzir vinhos tradicionais, originais e de altíssima qualidade, que representem a terra onde as uvas

são cultivadas, respeitam e simplesmente dão prazer aos conhecedores. Afinal, eles estão convencidos de que vinho é vida. “O vinho é o nosso pão de cada dia, panem nostrum – a nossa oração do Pai Nosso.” É sagrado e ao mesmo tempo simboliza “alegria, indulgência e prazer. vinho é vida”; tudo o que torna a vida bela e especial.

UM CONTADOR DE HISTÓRIAS FLUÍDO - E assim a família deixa que os diferentes vinhos da Bodega Condado de Haza falem sobre este pedaço de terra especial que Alejandro Fernández encontrou. Vinhos encorpados e ardentes, com corpo firme e notas harmoniosamente integradas da madeira em que envelhecem. Vinhos que há muito saíram da sombra do visionário, contando o seu sonho e refletindo a paixão da família pelo vinho, a sua produção e a sua origem - o país do Douro... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/weine-voller-passion-anzeige?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_32&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – The Winemaker - 07/08/2023)