



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A UVA RIESLING E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

A UVA RIESLING E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS PIONEIRAS: A HISTÓRIA DAS MULHERES NO MUNDO DO VINHO" - POR SUZANA BARELLI



09



12

"12 VINHOS DA ARGENTINA E CHILE PARA PROCURAR" - POR ERIC ASIMOV

03 **VINHO DA SEMANA**

07 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

15 **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 !

RKATSITELI RESERVE ORANGE WINE SHABO 2018 – KAKHETI - GEÓRGIA

O Shabo Rkatsiteli pode ser definido como a própria essência do vinho laranja. Para começar, é proveniente da região de Kakheti (na Georgia), onde foi originalmente desenvolvido o método de elaboração deste incomum estilo de vinho, há mais de 5 mil anos. O vinho laranja tem como base uvas brancas - neste caso a autóctone Rkatsiteli - e segue algumas etapas que são tradicionais na produção de vinhos tintos. Neste exemplar a fermentação junto com as cascas é realizada pelo método Kakhetian, isto é, ocorre nos tradicionais "kvevri" (ânforas de argila), que são tampadas, seladas com cera de abelha, e depois enterradas a 3 metros de profundidade. O vinho permanece nesses recipientes por 9 meses, extraído das cascas sua cor e desenvolvendo um caráter único.

Corte de uvas: 100% Rkatsiteli.

Notas de Degustação: Cor laranja com certa turbidez. Aromas de flor de laranjeira, de casca de laranja da terra, de damasco, mostrando ainda toques doces de mel e própolis. Paladar com boa acidez, onde a compota de laranja se mostra com grande intensidade, com notas florais e um leve toque tostado, num vinho de médio para encorpado, com boa persistência. Álcool: 13%.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido ou guardado por mais 3 anos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com peixes gordos assados no forno, como um salmão com molho de alcaparras, tem estrutura para acompanhar carnes de caça com molhos condimentados, pratos da culinária indiana e risotos em geral, podendo acompanhar muito bem queijos meio maduros.

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

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – SHOW ME THE WINE – Flávio Scarpelli – (31) 99904-5238.



ERISIONI SAPERAVI RESERVE 2018 – KAKHETI - GEÓRGIA

A Georgia tem vasta história vinícola. Descobertas arqueológicas apontam que a cultura do vinho foi originada na Georgia e que ela é enriquecida com cerca de 530 variedades de uvas autóctones, das quais dezenas são amplamente utilizadas hoje em dia. Vale lembrar que o antigo método de vinificação tradicional georgiano “Qvevri” é umas das conquistas e tesouros culturais do país. Erisioni, que significa, “nascer do sol”, é um vinho produzido na região de Kakheti pela Georgian Legend Winery. É um exemplar enérgico, que expressa a singularidade da vinificação georgiana. Foi produzido com a casta nativa Saperavi e maturou por 24 meses em barricas e carvalho antes de ser lançado ao mercado.

Corte de uvas: 100% Saperavi.

Notas de Degustação: Vinho tinto de cor rubi, brilhante e intensa, com grande limpidez. O nariz mostra frutas vermelhas e negras, especiaria doce de baunilha e discreto toque de madeira. Na boca é seco, de bom corpo, taninos macios e acidez na medida certa criando um conjunto fácil de beber e de gostar. Bem equilibrado, tem um final elegante, longo e persistente. 14% de Álcool.

Estimativa de Guarda: está num belo estágio da sua evolução, mas ainda pode guardar por mais 2 anos.

Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: 91 Wine Enthusiast.

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza bem com queijos, frios e outras entradas bem elaboradas e ricas em sabor. Acompanha risoto com iscas de carne e cogumelos, pastas de molhos encorpados e assados em geral. Maminha assada no forno com batatas, ragu, ossobuco, lasanha à bolonhesa e até mesmo uma saborosa polenta mole com galinha bem temperada.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço - \$\$

Em BH – SHOW ME THE WINE – Flávio Scarpelli – (31) 99904-5238.



DRACULA DOMINION FETEASCA NEAGRA 2016 - ROMÊNIA

A Fetească Neagră, ou Black Maiden, é uma antiga variedade nativa, cultivada em várias áreas da Romênia. Cada exemplar da belíssima coleção "Dracula" de Aurelia Visinescu, sempre é uma grande surpresa. A renomada enóloga romena, além de muita competência, é dona de uma criatividade e ousadia incrível. A linha exclusiva que leva o nome da lenda, foi criada em homenagem ao personagem mais amado e ao mesmo tempo odiado por seu povo, o famoso Conde Drácula. Talvez poucos saibam de onde surgiu a inspiração para a criação de tal personagem, mas o fato é que, a inspiração foi dada pelo Príncipe Vlad Tepes (Vlad III), que nasceu em 1431 e governou grande parte do território que corresponde à atual Romênia.

Corte de uvas: 100% Feteasca Neagra

Notas de Degustação: Vinho tinto rubi límpido e intenso com matizes violáceos. Aromas de boa intensidade com destaque para especiarias (pimenta preta), baunilha e notas de marmelo e frutos vermelhos maduros. Paladar seco, encorpado e bem equilibrado, com taninos macios, com sabor de frutos vermelhos (amoras e mirtilos). Um vinho complexo com final persistente. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto, afinal será preferível compartilhar vinho do que perder sangue! . 13,5% de Álcool.

Estimativa de Guarda: mais 3 anos fácil.

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com Carnes grelhadas com molhos ricos, carnes suínas, embutidos, pratos com base a cogumelos (risotos de funghi), ordeiro e carne de caça, além de queijos de massa curada.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux – vale a pena decantar por 30 minutos).

Faixa de Preço - \$\$\$\$

Em BH – SHOW ME THE WINE – Flávio Scarpelli – (31) 99904-5238.



DON MELO LIMITED COLLECTION BLEND 2018 – VALLE DEL MAIPO ALTO – CHILE

Localizado na parte mais alta do Vale do Maipo Alto, na região central do Chile, este micro-terroir é conhecido por possuir as condições ideais para produzir um dos melhores Cabernet Sauvignon do Chile. Características destacadas do Vale do Maipo incluem seus solos pedregosos e muito pobres, invernos frios, chuvosos e uma longa temporada de amadurecimento caracterizada por noites frias e dias de verão temperados, que permitem obter uma qualidade extraordinária e equilíbrio das diferentes cepas plantadas.

O DON MELO está localizado na margem norte do rio Maipo, há 650 metros acima do nível do mar. Encontra-se aos pés da Cordilheira dos Andes, na bacia do rio Maipo. Um fator determinante neste extraordinário terroir é a influência fria da Cordilheira dos Andes, que se manifesta em forma de brisas frescas e num amplo diferencial de temperaturas entre o dia e a noite, particularmente determinante durante o período de amadurecimento.

Os cachos das uvas são colhidos em pequenas caixas de 10 quilos, que são transportados até o mezanino, onde são selecionados manualmente. Uma vez separadas dos cachos e ligeiramente abertas para liberar o suco, as uvas são levadas pelo simples efeito da gravidade até a área de recepção nos tanques de vinificação.

Corte de uvas: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

Notas de Degustação: : Vinho tinto com cor rubi intenso, profundo. Aromas de frutas escuras e vermelhas maduras, como cassis, cerejas, notas de especiarias e toques tostados, num conjunto bem integrado. Encorpado, com taninos firme e polidos, mostra boa acidez. Seu final é marcado por frutas pretas maduras, além dos toques de especiarias, e tostado da maturação em carvalho. Na boca e no nariz mostra a complexidade que vai se revelando na taça, com um gostoso, elegante e longo final. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto. 14,5% de Álcool.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, mas tem potencial de guarda para 20 anos!

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com Carnes grelhadas com molhos ricos, carnes suínas, embutidos, pratos com base a cogumelos (risotos de funghi), além de queijos de massa dura.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux, devendo ser decantado).

Faixa de Preço - \$\$\$\$

Importado pela WineChef – Alex Ordenes - Telefone: (31) 98977-8990.



A UVA RIESLING E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Retornando aos nossos artigos sobre as uvas brancas e seus grandes vinhos, agora é hora de escrever sobre a Riesling. Uma variedade de uva aromática que produz um vinho branco floral com diversos sabores de frutas.

A uva Riesling originou-se na região do rio Reno, que percorre partes da Alemanha, França, Áustria e Suíça. As características comuns dos vinhos riesling incluem corpo leve e aromas de frutas cítricas (limão, lima), frutas de caroço (damasco, pêsego), maçãs, flores brancas e derivados de petróleo. Devido à sua acidez naturalmente alta, a Riesling é uma das variedades mais populares usadas para produzir vinhos de colheita tardia.

Quem teve a sorte de beber um grande riesling alemão sabe que pode ser a melhor variedade de vinho branco no mundo dos vinhos, e por esta razão é uma casta muito valorizada por grande parte dos críticos da bebida de Baco. Costumo dizer que a Riesling e o Chardonnay disputam o primeiro lugar entre as uvas brancas, porque ambas podem produzir uma gama tão surpreendente de qualidade complexa e excelente potencial de envelhecimento.

A história da riesling é obscura, sendo provavelmente nativa da Alemanha. A primeira menção registrada da uva riesling apareceu em 1435 na venda de várias vinhas de riesling para um conde alemão. Hieronymus Bock mencionou a Riesling em seu delicioso livro gráfico Herbal escrito em 1546. Por esta época a Riesling já havia sido mencionada em vários livros de registro de propriedade por quase 100 anos sob o nome Rießlingen. A pesquisa em ampelografia aponta para a região do rio Reno na Alemanha/Alsácia como o berço do Riesling.

A uva seria um clone derivado naturalmente da Gouais Blanc, uma uva francesa esotérica que é avó de muitas variedades mais conhecidas da atualidade, incluindo Chardonnay, Riesling, Petit Verdot, Chenin Blanc e Muscadelle.

As uvas verdes em geral, e o riesling em particular, cresceram em popularidade até 1787, quando o arcebispo de Trier ordenou que todas as vinhas “ruins” fossem substituídas por variedades de riesling. Na década de 1850, o riesling havia se tornado um vinho da moda e muito procurado, geralmente com preços mais altos do que vinhos de Bordeaux e Champagne.

O Riesling é um vinho muito ácido - aproximando-se dos níveis encontrados na limonada ou no suco de laranja - levando a um sabor agradável e crocante quando complementado com açúcar residual. Também mantém um acabamento suculento.

As uvas Riesling são pequenas e formam cachos compactos na videira, o que as torna ótimas para a produção de vinhos doces, pois são muito suscetíveis à podridão nobre (um fungo que seca as uvas, intensificando a doçura). É conhecida por expressar o terroir, com diferentes regiões produzindo estilos únicos.

O Riesling é excepcionalmente bom em expressar o terroir, e produz vinhos brancos que envelhecem muito bem. Um bom Riesling exige tempo de guarda em garrafa. Eles podem ser bastante austeros na juventude (o que pode ser o motivo pelo qual tantos amantes de vinho são cautelosos com eles). A perspectiva de um Riesling de 50 anos pode ser apetitosa, enquanto o número de vinhos borgonhas brancos que valem a pena envelhecer após 15 anos é relativamente pequeno.

Raramente a Riesling é misturada com outras uvas, a menos que seja um Liebfraumilch (“leite de donzela”) ou outro vinho de mesa doce a granel. Evite ser enganado para gastar mais com “Piesporter Michelsberg”, “Niersteiner Gutes Domtal”, “Zeller Schwarze Katz” (também conhecido como “Black Cat”), “Kröver Nacktarsch” e “Hock”. Estes são principalmente vinhos a granel e apesar de serem muito acessíveis, não representam realmente a grandeza da qualidade desta uva.

Alguns vinhos riesling mais velhos podem cheirar a gasolina, querosene ou até borracha queimada. Para provadores menos experientes, esse aroma pode ser desanimador o suficiente para tornar toda a experiência desagradável. Na verdade, o cheiro de gasolina significa que uma garrafa de riesling é de maior qualidade do que a maioria dos riesling com aromas mais agradáveis, porque todos os fatores que levam ao cheiro de gasolina nas uvas riesling – muita exposição ao sol e estresse hídrico, por exemplo, são os mesmos fatores que contribuem para vinhos de maior qualidade.

A uva riesling é caracterizada por sua casca verde, formato redondo e tamanho moderado. Diz-se que uvas como riesling e pinot noir expressam bem o terroir porque têm um sabor muito diferente quando cultivadas em diferentes áreas.

O sabor e doçura ou secura de um riesling varia dependendo do solo e da localização do vinhedo. Cada riesling expressa o solo, nutrientes, clima e métodos de produção utilizados. Isso também significa que um paladar sofisticado pode identificar a origem de um riesling apenas saboreando-o.

Sabores mais jovens de riesling são frutas e flores, incluindo: maçã verde ou vermelha, lima, damasco, pêsego, pera, groselha, favo de mel, rosa, grama verde recém cortada.

Riesling é um pouco enigmática; etérea, floral e encantadora, a riesling também é uma das variedades de uvas mais resistentes do mundo, com um alto nível de resistência ao gelo, o que significa que prospera em algumas das regiões vinícolas de clima mais frio.

Em geral, os vinhos riesling se dividem em quatro categorias.

Riesling Doce. A maioria dos rieslings tem pelo menos algum nível de doçura. Devido ao terroir, os vinhos alemães como o riesling costumam ser mais doces. Rieslings doces são melhores entre 10 e 30 anos de idade.

Riesling Seco. Os vinhos franceses, austríacos e americanos tendem a ser mais secos do que os produzidos em outros lugares, e o riesling não é exceção. O período de envelhecimento ideal para a maioria dos rieslings secos é de cinco a 15 anos.

Riesling Semi-Doce. Caindo em algum lugar no meio, os rieslings semi-doces são vinhos bem equilibrados, cuja melhor idade é entre 10 e 20 anos.

Riesling Espumante. Chamado Sekt, sempre foi sinônimo de espumante alemão sem nenhuma garantia de qualidade. Uvas diversas, procedências diversas, métodos de elaboração diversos, faziam deste espumante uma verdadeira incógnita em termos de qualidade. Era preciso conhecer bem os bons produtores que faziam os melhores vinhos. Entretanto a coisa mudou, e segundo as últimas regulamentações, a lei para os Sekts ficou mais detalhada, separando o joio do trigo.

A semelhança das leis alemãs e austríacas é muito grande. A diferença básica está nas uvas permitidas, onde as autóctones de cada país faz a individualidade. Gruner Veltliner é a uva branca mais emblemática da Áustria, enquanto a Riesling é a mais nobre uva alemã.

Em termos globais, Sekt continua sendo um dos quatro espumantes mais produzidos e consumidos no mundo.

Tipos de Riesling. Variedades de uvas ácidas como riesling são frequentemente transformadas em vinhos com um toque de doçura para equilibrar sua acidez natural.

A classificação dos vinhos alemães pode ser bem complicada para quem não está familiarizado. Primeiramente pelo motivo óbvio do rótulo estar todo em alemão. Mas principalmente porque na Alemanha, diferentemente de outros países, os vinhos são classificados de acordo com o nível de maturação (amadurecimento) das uvas e com o nível de doçura (açúcar residual) do vinho.

Como há muita coisa para guardar na mente, lembre-se da qualidade dos seguintes vinhos:

Qualitätswein (QbA): anteriormente chamados de Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA), são vinhos de origem controlada e provenientes de uma das 13 regiões vinícolas autorizadas (anbaugebieten). São vinhos simples, para consumo diário, podendo ser secos ou meio-secos. As uvas devem satisfazer um grau mínimo de maturação (76-90 Oechsle) e o vinho produzido deve ter um mínimo de 7% de álcool. A técnica de chaptalização, que consiste em adicionar açúcar ao mosto de forma a aumentar o nível alcoólico final, sem alterar a doçura, é permitida.

Prädikatswein: antes de 2007 eram chamados Qualitätswein mit Prädikat (QmP), ou “Vinhos com Predicados”. São vinhos de qualidade superior, com origem controlada e não podem ser chaptalizados nem fortificados (adição de álcool). Possuem uma classificação adicional (o Prädikat), de acordo com a maturação das uvas no momento da colheita (medidas pela Escala Oechsle). Há 5 classificações adicionais:

- Kabinett - o vinho “Reserva”, que antigamente era guardado nos “gabinetes” dos mosteiros. Possui estilo mais leve e delicado, com baixo teor alcoólico (no mínimo 7°, mas geralmente entre 9° e 12°) e nível de maturação de 67-82 Oechsle (com 148–188 g/L de açúcar residual). Podem ser secos ou meio-secos.
- Spätlese - são vinhos de “colheita tardia” (late harvest), colhidos pelo menos 7 dias após a data da vindima. Suas uvas mais maduras (76-90 Oechsle) atingem doçura entre 172e209 g/L de açúcar residual, embora possam ser “Trocken” se o período de fermentação foi estendido.
- Auslese (mais doce) - ignifica “colheita selecionada”, vinificando uvas sobre maduras (83–110 Oechsle) e botrytisadas. O vinho produzido tem alta doçura (191–260 g/l açúcar) mas podem ser “Trocken”, com teor alcoólico mais elevado.
- Beerenauslese (muito doce) - significa “colheita selecionada de bagos”. Como o próprio nome sugere, os bagos são colhidos um a um, selecionando-se as uvas passificadas pela “podridão nobre” (110-128 Oechsle), com mais de 260 g/l de açúcar! Tendem a ter baixo teor alcoólico, mas obrigatoriamente acima de 5,5%. Somente são elaborados em anos excepcionais e são perfeitos para acompanhar sobremesas e queijos.
- Trockenbeerenauslese (o mais doce) - no topo da pirâmide estão os raros e especiais vinhos doces de “colheita selecionada de bagos secos”. Produzidos com uvas extremamente maduras (150-154 Oechsle) e botrytisadas, quase como uvas-passas (daí o prefixo trocken), tem baixíssimo rendimento e são motivo de orgulho para o produtor.

Eiswein – são os Icwines, “vinhos do gelo”, produzidos com uvas congeladas na videira por 1 semana, geralmente colhidas de madrugada, a temperaturas negativas. As uvas têm teor de amadurecimento BA (110-128 Oechsle) mas, ao contrário das categorias anteriores, não podem estar botrytisadas. Devem ser prensadas imediatamente (ainda congeladas) produzindo um néctar com alto teor de açúcar (acima de 260 g/l). São vinhos de sobremesa raros e equilibrados pela alta acidez, geralmente atingindo preços muito elevados.

Não há riesling como o riesling alemão, vinhos lindamente perfumados com frutas, flores, mel, ervas e especiarias. Os vinhos alemães têm um sistema de rotulagem bastante intimidador para cobrir muitos estilos diferentes, mas em geral o riesling Mosel tende a ser mais baixo em álcool (7-9%) e varia de deliciosamente doce a picante e seco. Os vinhos de Pfalz geralmente têm um pouco mais de corpo e um toque de especiarias e os rieslings Rheingau geralmente são secos, revigorantemente cítricos e projetados para serem apreciados com comida – eles também envelhecem lindamente.

Na Alsácia, você encontrará exemplos secos, ricos e encorpados, além de deliciosos vinhos de sobremesa com mel para saborear com sobremesas cremosas.

Riesling gosta de climas frios e solos de ardósia como os encontrados nas seguintes regiões vinícolas:

Alemanha. Os melhores Rieslings crescem ao longo do rio Mosel, na Alemanha, em colinas íngremes voltadas para o sul. Enquanto a maioria das pessoas lembra da doçura do Riesling, os especialistas escolhem um sabor distinto com a mineralidade das rochas de ardósia, que são o tipo de solo (se você pode chamar assim) onde a vinha de Riesling cresce ao longo do Mosel. O riesling alemão raramente é misturado com outras variedades ou exposto ao carvalho, o que permite que os sabores naturais da uva brilhem. Um terço do riesling do país cresce no Vale do Mosel. Uma das 13 regiões vinícolas do país, Rheingau gerou muitas das melhores inovações vinícolas do país e abriga alguns dos produtores de vinho mais notáveis, como Schloss Johannisberg. Finalmente, Pfalz é uma região quente e produtiva que cultiva uvas riesling com sabores ricos.

França. Localizada na margem oeste do alto Reno, a região da Alsácia, na França, abriga o riesling desde o final do século XV. Mais de 20% dos vinhedos da Alsácia são dominados por videiras riesling. O riesling da Alsácia tem um teor alcoólico mais alto do que o riesling alemão devido a mudanças sutis no clima e no processo de produção que o torna mais seco. A Riesling é a variedade mais nobre da Alsácia, a região mais germânica da França, onde o melhor de seus vinhos secos pode envelhecer por uma ou duas décadas em garrafa. Há um leve aroma de pó de talco nos exemplos menos concentrados de Riesling da Alsácia, mas estes são ótimos vinhos para se beber como aperitivos (como de fato todos os Rieslings mais doces que são feitos em qualquer lugar).

Restante da Europa. A região do Wachau na Áustria rivaliza com a Alsácia e o Mosel pela pureza de seus Rieslings, exceto que esses vinhos maravilhosamente característicos, secos e lapidados tendem a ter mais corpo e álcool. Grande parte da Europa central, Eslovênia e República Tcheca em particular, tem locais adequados para o amadurecimento do Riesling, cujo nome local geralmente incorpora alguma variante da palavra Reno (na Croácia é conhecido como Rizling Rajinski, por exemplo). A uva é plantada de forma dispersa em Friuli e Alto Adige, onde é chamado Riesling Renano, embora poucos exemplos surpreendentes tenham surgido até agora na região. Riesling também é supostamente cultivado amplamente na Rússia, mas muito da vinha pode de fato ser Welschriesling.

Estados Unidos. Imigrantes alemães trouxeram suas tradições de vinificação da riesling com eles para os EUA no final do século XIX. Riesling é produzido em quantidades significativas no estado de Washington, Michigan e na região de Finger Lakes, em Nova York.

Austrália. Apesar do clima mais quente, o riesling também está ganhando força na Austrália. As áreas ocidentais das regiões Great Southern e Southern de Eden Valley e Clare Valley são frias o suficiente para manter o caráter fresco e perfumado da uva. Aqui você encontrará estilos brilhantes, secos de dar água na boca, com excelente potencial de envelhecimento. A Tasmânia produz um riesling intensamente frutado e perfumado com acidez refrescante.

Nova Zelândia. O clima mais frio da Nova Zelândia (Marlborough em particular) significa que as uvas riesling amadurecem mais lentamente aqui, dando muito potencial para criar estilos com aroma de pêssego e limão com um corpo leve.

Historicamente, a uva riesling também tem sido usada na produção de vinho do gelo. O vinho é feito a partir de uvas que são deixadas para congelar enquanto estão na videira, para que seus açúcares naturais se concentrem. Eles são então colhidos e processados, ainda congelados, para produzir um vinho doce de sobremesa com sabores profundos e frutados. Alemanha, Canadá e Áustria são produtores notáveis de vinhos de gelo feitos de uvas riesling.

A versatilidade do Riesling ao longo do espectro doce a seco o torna um vinho maravilhoso para combinar com uma ampla variedade de alimentos. Por causa da doçura e acidez do Riesling, é o acompanhamento perfeito para comida picante. Fortes especiarias indianas e asiáticas são uma combinação perfeita com Riesling. Uma harmonização clássica com Riesling, por exemplo, é confit de pato (coxa de pato temperada e confitada)!!!. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações 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

“AS PIONEIRAS: A HISTÓRIA DAS MULHERES NO MUNDO DO VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 12/03/2022

Se hoje vemos crescer a quantidade de mulheres neste mundo, das enólogas, produtoras e sommelières, é porque tivemos grandes precursoras.

A história das mulheres no mundo do vinho é relativamente recente. Até o século 19, aquelas que conseguiram destaque herdaram as vinícolas de seus maridos ao ficarem viúvas e decidiram (ou precisaram) assumir o negócio. O exemplo mais conhecido é da francesa Barbe-Nicole Clicquot (1777 a 1866), a Veuve (viúva) Clicquot. Em sua época, e com as restrições ao trabalho feminino, ela não apenas conseguiu expandir a sua maison, que assumiu com a morte do marido, quando ela tinha 27 anos, como trouxe inovações importantes para a elaboração do champanhe.

É dela a criação da técnica conhecida como rémuage, utilizada até hoje, que permite levar as leveduras (ou o que restou dela) para o gargalo da garrafa e retirá-las, tornando a bebida límpida e sem sedimentos. Ousada nos negócios, a viúva Clicquot também desafiou Napoleão ao vender seus champanhes para os czares russos, que desde aquela época apreciavam suas borbulhas. Ela também foi a primeira de uma série de viúvas importantes na história das borbulhas, como Louise Pommery (que apostou na redução do teor de açúcar nesta bebida, no final do século 19, para agradar mais aos ingleses) e Lilly Bollinger (figura importante durante a Segunda Guerra Mundial).

A segunda personagem marcante na história do vinho é a portuguesa Antónia Adelaide Ferreira, a dona Ferreirinha (1811 a 1896). Aos 33 anos, ela assumiu os negócios da família também com a morte do marido, e decidiu se concentrar na produção e comercialização do Vinho do Porto. Um exemplo é sua viagem à Inglaterra para descobrir como combater a filoxera, praga que atacou os vinhedos europeus no século 19. Desta viagem, dona Ferreirinha também trouxe na mala novas técnicas de cultivo para o norte de Portugal.

Dona Ferreirinha também investiu em ampliar os seus vinhedos – quando faleceu, ela era dona de quase 30 quintas pelo Douro, incluindo a do Vale Meão, que comprou quando todos acharam loucura investir fora das fronteiras da região demarcada do Douro, numa zona quase fronteira com a Espanha. Décadas mais tarde, este vinhedo deu origem ao ícone Barca Velha. Sua importância pode ser medida pelas mais de 300 mil pessoas que acompanharam o seu funeral no Douro.

As demais mulheres começaram a se destacar em tempos mais recentes. Uma delas é a inglesa Jancis Robinson, que foi a primeira mulher então fora do mercado do vinho a conquistar o cobiçado (e difícil) título de Máster of Wine em 1984. Dona de uma enorme capacidade de degustação, ela também tem um texto didático e suas obras, como “The World Atlas of Wine” e “Wine Grapes”, são referência para quem quer aprender mais sobre o tema.

Contemporâneas à Jancis, começaram a surgir enólogas e produtoras. Aqui, não raro, elas destacam as dificuldades de atuar em um ambiente muito masculino, lembrando que o preconceito já foi maior. Um exemplo é a argentina Susana Balbo, a primeira mulher a se formar em enologia em seu país, em 1981. Ela começou a trabalhar na região de Salta, ao norte do país, porque foi a única vinícola onde conseguiu emprego. Décadas depois, Susana voltou para Mendoza, trabalhou em vinícolas importantes, como a Catena Zapata, e hoje tem uma vinícola que leva o seu nome... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,as-pioneiras-a-historia-das-mulheres-no-mundo-do-vinho,70004005470>

“PRODUTORES DE VINHOS CHILENOS LANÇAM ESTRATÉGIAS PARA DOMINAR MERCADO “PREMIUM” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 11/03/2022

Sustentabilidade e diversidade são as chaves do Chile para se tornar o maior produtor de vinhos “premium” do Novo Mundo.

Segundo levantamento divulgado no ano passado pela OIV, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, entidade que reúne 48 países produtores, o Chile é o 4º maior exportador de vinhos do planeta (485 milhões de litros), atrás somente da Itália (1,227 bilhão de litros). França (966 milhões) e Espanha (727 milhões), à frente de antigos bichos-papões do mercado internacional, caso da Austrália, que exportou 323 milhões de litros em 2021.

Ainda que a enorme parcela desse volume seja constituída de vinhos mais comerciais, os chilenos não teriam alcançado esse posto se não tivessem demonstrado consistência e qualidade. No complexo e competitivo mercado vinícola internacional da atualidade não basta só preço. Conta muito conquistar a confiança do consumidor e manter forte uma boa imagem junto a eles.

Posicionar-se melhor nas faixas superiores é o grande desafio do setor vinícola do Chile. Já era o objetivo maior do plano estratégico, elaborado no início da década passada, chegar a 2020 com exportações de US\$ 3 bilhões por ano, com preço médio de US\$ 37 por caixa, mas em função do cenário econômico mundial adverso esses números ficaram longe de serem alcançados (US\$ 1,6 bilhão e a parcela de vinhos engarrafados ficou perto de US\$ 30 por caixa - no Brasil é ainda mais baixo, ao redor de US\$ 23,5). Uma nova campanha está sendo desenvolvida pela diretoria da Wines of Chile, com o intuito de tornar o país o principal produtor de vinhos “premium” do Novo Mundo, dando especial atenção aos mercados tidos como prioritários, Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Ásia e Brasil. Nesta estratégia duas palavras-chave são sustentabilidade e diversidade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-produtores-de-vinhos-chilenos-lancam-estrategias-para-dominar-mercado-premium.ghtml>

“MULHERES DO VINHO SIM!” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 11/03/2022

Mudança se acelera à medida que o discurso contra o preconceito ganha força e as mulheres habitam esse universo.

Na semana do dia 8 de março, não posso me furtar a falar sobre as mulheres. Atualmente, quase tudo tem um dia, e isso tem relação mais com a criação de motes promocionais do que com a importância das coisas em si, mas, neste caso, há sim uma justificativa sociopolítica fundamental. A relevância do papel da mulher numa sociedade ainda muito machista deve ser exaltada, e seu direito a um tratamento equânime ao dos homens deve sim ser reivindicado. E não é raro haver certa surpresa defensiva por parte de homens e mulheres quando isso é posto, uma vez que a sociedade se acostumou com a naturalizada misoginia nos mais variados campos. No Brasil então, preconceito é sempre disfarçado de “brincadeira”.

Dito isso, vamos focar aqui no universo do vinho e falar um pouco do lugar da mulher dentro dele. Já em contato com este setor desde fins dos anos 1990, pude notar desde cedo quão masculino era em seus mais diversos segmentos: produção, comércio, consumo – um verdadeiro Clube do Bolinha!!! Não que as mulheres não estivessem presentes. Eu mesma comecei trabalhando numa importadora com certo protagonismo feminino, com duas profissionais de grande competência e experiência: Ana de Andrade e Dulce Ribeiro, hoje empresárias do vinho.

Assim como elas, o mercado de vinhos e outros mercados sempre contaram com um grande empenho de muitas mulheres para tocar os negócios, mas, estatisticamente, esse número sempre foi inferior ao dos homens, especialmente no que diz respeito aos grandes cargos, à notoriedade e reconhecimento dessas profissionais em termos de status e de retorno financeiro. Creio que a mudança se acelera no século 21, à medida que esse discurso contra o preconceito ganha mais eco na sociedade e se concretiza em ações e conquistas políticas.

Na França, onde o vinho é um item central da economia e da cultura, uma pesquisa em 2020 mostrou que as mulheres enólogas representavam cerca de 1 para cada 4 homens. Será que o trabalho no vinhedo e na cantina seria muito extenuante para os delicados braços femininos? Talvez, para os de algumas mulheres. Mas eu posso te dizer que na roça em que meu pai foi criado e havia um alambique, as mulheres trabalhavam plantando, colhendo, lavando, cozinhando – tanto quanto os homens que eram, sim, os encarregados do alambique e que ganhavam algum dinheiro com isso... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/mulheres-do-vinho-sim/>

“PROVAS CONCRETAS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 12/03/2022

Um material moderno e revivido para o envelhecimento do vinho, não apenas a fermentação, examinado.

Frog's Leap sempre foi uma exceção entre as vinícolas de Napa Valley. A família Williams que a fundou estava pregando o evangelho orgânico muito antes da maioria de seus vizinhos. Eles foram os primeiros a adotar as culturas de cobertura que fornecem fotos tão bonitas a cada primavera hoje em dia. Eles valorizam as variedades de vinhas velhas que estão menos na moda e mais obscuras do que a mais lucrativa, Cabernet Sauvignon. Eles também parecem ter conseguido uma transição amigável e bem-sucedida de uma geração para outra. E agora John e seu filho Rory Williams são os primeiros de Napa a adotar uma prática de vinificação que vem se espalhando como fogo nas adegas de todo o mundo.

A madeira, e especificamente o carvalho, tem sido o material de escolha para o envelhecimento e, muitas vezes, para a fermentação do vinho. Claramente tem uma afinidade com os sabores do vinho e, mais importante, estimula a quantidade certa de oxigênio necessária para estabilizar e clarificar isto. As civilizações antigas podem ter usado potes de barro e similares, mas os barris de madeira sucederam as ânforas como recipientes para armazenamento e transporte já no século III d.C.

No final do século 20, tornou-se uma medalha de honra entre os produtores de vinho do mundo se gabar de quantas novas barricas de carvalho francês compravam a cada ano. De fato, para muitos produtores de vinho em todo o mundo, o maior custo anual é o investimento em barris novos com o equivalente a cerca de 300 garrafas. Eles podem custar US \$ 1.000 cada e podem ser usados por não mais de três anos.

Para os produtores de vinho nas partes mais pobres da Europa, um barril de carvalho, na verdade um vinho envelhecido, foi considerado um luxo por muito tempo. No final do século passado, eles normalmente esperavam substituir seus antigos tanques de concreto, muitas vezes tão grandes e com o formato de uma sala, por tanques de aço inoxidável novos e brilhantes que são muito mais fáceis de limpar. As vinícolas abandonadas que agora pontilham o Languedoc, por exemplo, estão cheias desses vasos fantasmagóricos, muitas vezes ainda incrustados com os cristais de tartarato roxo depositados pela vinificação tinto. Alguns dos produtores de vinho mais enérgicos usariam dinamite para se livrar desses dinossauros de concreto.

Mas o concreto tornou-se cada vez mais à la mode na produção de vinho. Neste século, muitas vinícolas experimentaram recipientes gigantes de concreto em forma de ovo que deveriam estimular o movimento e o contato útil com as borras. E novas vinícolas glamourosas, como as caras projetadas para os estilosos Château Cheval Blanc em St-Émilion e Masseto em Bolgheri, possuem vasos de fermentação de concreto em todos os tipos e tamanhos. Talvez o fato de que, seja qual for a moda predominante em outros lugares, o vinho mais caro de Bordeaux, Petrus, sempre tenha sido fermentado em concreto, tenha desempenhado um pequeno papel no incentivo a esse fenômeno.

Mas isso se aplica apenas à fermentação. A maioria dos vinhos finos hoje em dia é envelhecido em madeira, mesmo que os produtores e consumidores de vinho do mundo tenham se oposto aos sabores pronunciados de “carvalho” associados a barris novos e pequenos, de modo que o tamanho e a idade média do barril ou cuba de carvalho têm aumentado (ver Declínio do carvalho).

O que os Williams do Frog's Leap estão fazendo, no entanto, está indo contra a prática atual no norte da Califórnia, onde a demanda por novos barris de carvalho francês tem sido tão grande que os principais tanoeiros franceses estabeleceram postos avançados lá há muitos anos.....

O apelo da Concrete para a Williams é tanto financeiro quanto ecológico. De acordo com John Williams, “é preciso um carvalho de 75 anos para produzir dois barris para uso de vinho e esses barris têm uma vida útil de três a cinco anos. Se pudermos fazer um vinho melhor usando concreto com baixa pegada de carbono na produção e uma vida útil ilimitada, o resultado é um enorme valor potencial na redução de nossa pegada de carbono.”

Na verdade, a produção de concreto para concreto é relativamente pesada em areia e em emissões de gases de efeito estufa, mas pelo menos a Williams está adquirindo seus novos vasos de concreto perto de casa, da Sonoma Cast Stone em Petaluma, logo acima da colina, cujo principal negócio é produzir pias. Os recipientes de concreto Frog's Leap devem ser lavados todos os anos com uma solução pesada de ácido tartárico (o ácido mais comum no vinho), mas ainda são mais fáceis de manter do que o carvalho. E uma das grandes vantagens do concreto sobre o carvalho é sua temperatura constante.

Tal entusiasmo pelo envelhecimento do vinho em concreto pode ser incomum em Napa Valley, mas tornou-se cada vez mais comum na Espanha, onde alguns veem o concreto (e, em algumas regiões, as tinajas de barro) como um renascimento saudável da tradição local. O respeitado vinicultor Telmo Rodríguez decidiu que sua nova vinícola Lanzaga em Lanciego, em Rioja, seria totalmente em concreto, reproduzindo como o vinho era feito lá na década de 1930. Ele foi incentivado por seu parceiro Pablo Eguzkiza, que tinha experiência em fazer vinho em concreto quando trabalhava na Petrus em Bordeaux. “Gosto muito dos tanques de madeira”, admite Eguzkiza, “mas são muito difíceis de conservar em boas condições (têm que estar sempre cheios).” Os cilindros de concreto de Lanzaga comportam até 100 hectolitros (2.640 galões americanos)... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/concrete-evidence>

“12 VINHOS DA ARGENTINA E CHILE PARA PROCURAR” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 10/03/2022

Eu nunca senti uma conexão emocional com os vinhos sul-americanos por muitos anos.

Eles não eram ruins. Malbec da Argentina tem sido tão popular que se tornou quase um nome de marca, enquanto o Chile pode ser contado por vinhos sólidos e com preços moderados e garrafas de alta qualidade de polimento e brilho.

Achei os vinhos genéricos, bem-feitos, mas não muito distintos. Era quase como se os vinhos estivessem sendo moldados pelos desejos do mercado, em vez de oferecerem características distintivas.

No entanto, notei uma mudança nos últimos seis a sete anos. Cada vez mais, eu estava encontrando vinhos com alma que quebravam os estereótipos – ou pelo menos meus estereótipos. Esses vinhos me conquistaram.

Comprei uma dúzia de vinhos chilenos e argentinos nas vinícolas de Nova York em fevereiro. Eu poderia ter montado uma coleção totalmente diferente se tivesse ido às compras em um mês diferente, com garrafas diferentes.

Qual é a diferença entre essas dezenas? Essas garrafas têm um sentido distinto de lugar e identidade, que é diferente das garrafas genéricas anteriores. Dos exemplos chilenos, fui especialmente atraído por aqueles de regiões do sul, como Itata, onde os agricultores fazem vinho há séculos de vinhas velhas para consumo local.

Muitas vezes esses vinhos eram feitos de uvas fora de moda como cinsault e país, ou missão, uma uva originalmente trazida para o Chile séculos atrás pelos conquistadores.

Até recentemente, esses vinhos eram geralmente rejeitados pela principal indústria vinícola do Chile, que supunha que o mercado internacional estava mais interessado em uvas globais como cabernet sauvignon e sauvignon blanc, ou carménère, que o Chile tentou fazer sua uva de assinatura como a Argentina fez com o malbec.

A Argentina não lavou seu passado na mesma medida que o Chile. Em vez disso, os principais produtores da Argentina têm explorado vinhedos mais altos nas montanhas ricas em solos rochosos para produzir vinhos mais frescos que evocam mais seu terroir.

Eles muitas vezes superam as expectativas, criando exemplos excepcionais que desafiam a noção de malbec argentino, bem como demonstram o potencial de outras uvas, como pinot gris e chardonnay.

Estas 12 garrafas não representam todo o quadro. O Chile oferece algumas garrafas excepcionais de produtores como Viñedo Chadwick e Errazuriz. Produtores argentinos como a Michelini estudam o potencial de uvas normalmente não associadas ao país, como a chenin blanc.

Depois, você tem outros países como o Uruguai, de onde tenho tannats excelentes, e o Brasil, que está produzindo alguns vinhos incomuns que não estão disponíveis nos Estados Unidos. A América do Sul oferece muitas oportunidades para os amantes do vinho que procuram novos sabores.

Estas são as 12 garrafas que recomendo, classificadas do mais baixo ao mais caro.

• Pedro Parra Secano Interior Itata Imaginador Cinsault 2019, 12% - \$ 20: Pedro Parra é um geólogo chileno, consultor de terroir e geologia. Ele ajuda os produtores de vinho em todo o mundo a entender seus vinhedos. Ele também está envolvido com alguns dos mais prestigiados produtores de vinho da América do Sul, como Alto Las Hormigas, em Mendoza. Seu próprio rótulo está focado na região de Itata no sul do Chile e em vinhedos que foram plantados em solos graníticos. Este cinsault provém principalmente de quatro vinhas entre os 45 e os 70 anos do Secano Interior. Está localizado na costa interior da serra costeira. Algumas das vinhas estão crescendo entre outras variedades como moscatel e semillon. Imaginador é um rubi pálido, de corpo leve, de textura quase delicada. É terroso, floral e quase floral. É o tipo de tinto que você pode servir com frutos do mar. (Skurnik Wines, Nova York)... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/03/10/dining/drinks/south-american-wines.html>

19 A 27.ABR. 2022 - VAMOS A CAMPANHA GAÚCHA

A originalidade dos vinhos da CAMPANHA GAÚCHA amplia e valoriza a qualidade e a diversidade da vitivinicultura brasileira. Na década dos 80 surgem os primeiros projetos relevantes nesta região da chamada CAMPANHA GAÚCHA registrando nos anos 2000 significativo aumento dos investimentos disseminando a produção por diversos municípios, até que em 2010 é criada a “Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha”.

O trabalho árduo e os diversos avanços tecnológicos de seguinte década culminam, finalmente, em 2020, com a sua esperada Indicação de Prodecência (IP) reconhecida pelo INPI. Sendo assim, o selo desta IP garante que o vinho daquela garrafa expressa as características desta região e são produzidos de acordo com o Regulamento do seu Conselho Regulador.

Além de ser a região produtora mais quente e com menor volume de chuvas do Sul do Brasil, é também das que mais cresce e produz vinhos dos mais empolgantes no Brasil. Sua área demarcada pela IP está no extremo sul do Brasil, sendo contornada pelas regiões da Serra do Sudeste ao leste, Depressão Central e Missões ao norte e pelos limites de fronteira com a Argentina ao oeste e o Uruguai ao sul. Fica no paralelo 31, ideal para a vitivinicultura, o mesmo que corta a Nova Zelândia e a África do Sul que elaboram grandes e reconhecidos vinhos.

As grandes extensões de áreas planas ou de baixa declividade também são um diferencial da Campanha. Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos

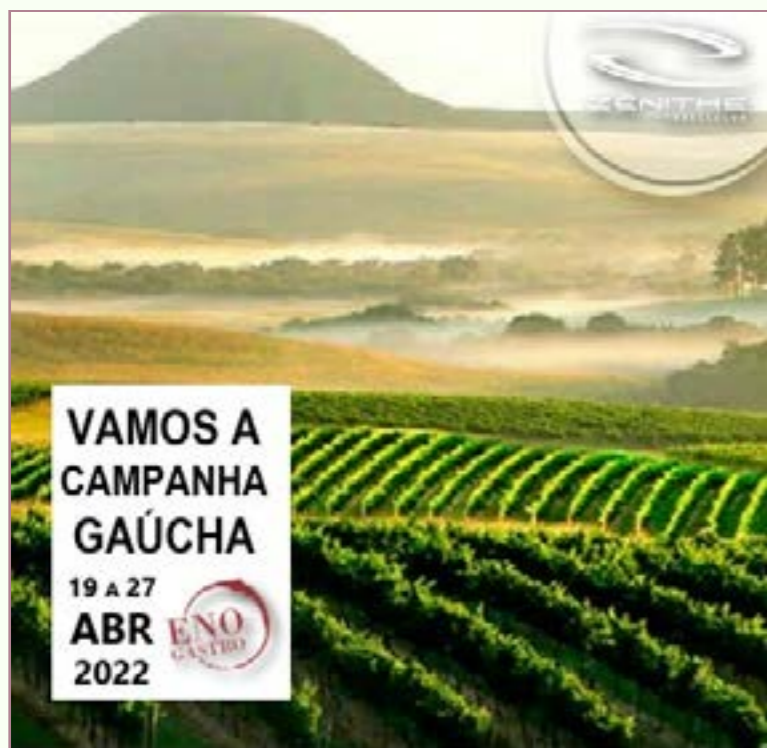
e possibilitar maior escala de produção.

A região produz vinhos espumantes que apresentam coloração clara ou rosé, são leves, delicados, frescos, de acidez moderada e fáceis de beber. Já os vinhos rosés têm um matiz vermelho-claro ou salmão, são sutilmente frutados, delicados, e com boa persistência de paladar.

Os vinhos brancos têm predominantemente uma cor palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos, variam conforme o caráter de cada uva: para o varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) e Gewurztraminer (notas de lichia e rosas). A madeira (carvalho) não é muito presente, para não predominar sobre os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, embora o Chardonnay, muitas vezes – conforme o estilo buscado pela vinícola, possa ser mais encorpado, volumoso e intenso. Quase todos têm uma moderada acidez – devido às noites quentes de verão, com um bom equilíbrio de sabor. São vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber.

Os vinhos tintos também são variados, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, com notas de frutas maduras, variando do frutado intenso no Tempranillo e Merlot, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para as notas mais complexas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes com as castas tintas. No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada, bom corpo e volume. Nos tintos destaca-se o varietal Tannat, uva que amadurece por completo e parece ter encontrado excelente adaptação, originando um vinho de coloração intensa, com boa estrutura, de taninos e de acidez, macio e potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de sabor. Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812



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

MERCADO DE VINHO ALEMÃO: MENOR VOLUME, PREÇOS MÉDIOS MAIS ALTOS

As compras de vinho no comércio alimentar alemão voltaram aos níveis pré-pandemia em 2021. Este é o resultado da análise do mercado de vinhos que o German Wine Institute (DWI) encomendou ao instituto de pesquisa de mercado NielsenIQ.

As quantidades de vinho compradas caíram 4,7 %, depois de terem subido 7,2% em 2020. Em certa parte, o responsável por tudo isto está relacionando com a corona vírus. Devido a um preço médio de 3,78 euros por litro a mais de 12 cêntimos, a queda nas vendas é de apenas 1,5%.

Com 3,83 euros, os vinhos alemães atingiram um preço médio ligeiramente superior ao do mercado como um todo e conseguiram manter a sua quota de mercado de 45% e a sua quota de vendas de 47%.

17% de todos os vinhos comprados vieram da Itália, 12% da Espanha e 11% da França.

A tendência para o vinho branco que existe desde 2012 continuou. Os vinhos brancos aumentaram 1%, para 47%, enquanto os vinhos tintos caíram na mesma proporção, para 41%. Os vinhos rosés mantiveram a sua quota de 12% em 2021.

A fonte mais importante de compras de vinho foi o varejo de mercearia, com 65%, apesar de um declínio de 1%. As compras online aumentaram de 2 a 11%.

A diretora-gerente da DWI, Monika Reule, enfatiza em um comunicado à imprensa: “Em 2020, a parcela de famílias que compraram vinhos alemães aumentou significativamente”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/german-wine-market-less-volume-higher-average-prices-sales-in-the-food-trade-have-consolidated-at-pre-pandemic-levels?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_10&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 11/03/2022).

TEMPRANILLO É A UVA MAIS PLANTADA NA ESPANHA

A Tempranillo substitui a Airén branca como a variedade de uva mais plantada na Espanha com 202.917 hectares. O anúncio foi feito pelo Ministério da Agricultura espanhol. A variedade de vinho branco Airén é usada principalmente para a produção de aguardente e ocupa 200.084 hectares.

Perdeu 138.000 hectares desde 2000, enquanto Tempranillo ganhou cerca de 80.000 hectares no mesmo período e agora ocupa 21 por cento da área de vinha da Espanha. Com 42 por cento, a Tempranillo é também a variedade de uva tinta mais cultivada.

Das castas brancas, apenas a Verdejo com 23.206 hectares e Palomino com 6.578 hectares registaram um crescimento significativo. Variedades tintas como Garnacha Tintorera aumentaram em 30.694 hectares, Syrah em 16.560 hectares, Cabernet Sauvignon em 12.740 hectares e Merlot em 8.512 hectares.

Perderam desde 2000 as castas tintas Bobal com menos 37.338 hectares, Monastrell com 28.443 hectares e Garnacha Tinta com 27.726 hectares, que, no entanto, com uma área de 59.122 hectares ainda ocupa o segundo lugar entre as castas tintas mais cultivadas em Espanha.

Em julho de 2021, a área total de vinha na Espanha era de 981.120 hectares... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/tempranillo-is-the-most-planted-grape-variety-in-spain-area-growth-of-80-000-hectares-since-2000?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_10&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 11/03/2022)

CHATEAU DE BORDEAUX SIMULAM O CLIMA DE 2050 EM VINHA EXPERIMENTAL

La Tour Carnet testa efeitos do aquecimento global nas vinhas.

O Château La Tour Carnet em Bordeaux expõe artificialmente um vinhedo a temperaturas mais altas para simular as condições da safra de 2050. Para fazer isso, cabos de calor normalmente usados em aviões são usados para aquecer as videiras. A temperatura mais alta no fluxo de suco acelera o crescimento das videiras. Assim, segundo os cálculos, a colheita começará de 15 dias a três semanas mais cedo do que hoje, o que corresponde aos modelos para meados do século.

Já em 2013, uma vinha experimental foi plantada em La Tour Carnet com 84 variedades de uvas diferentes, que são vinificadas separadamente. Julien Lecourt, cientista de plantas e chefe do departamento de pesquisa e desenvolvimento da Maison Bernard Magrez, disse que até agora identificou 21 variedades que podem ser de interesse. Entre eles estão Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, bem como Carménère, Tempranillo e Touriga Nacional.

Aqui, Lecourt avalia a tolerância a doenças, rendimento, aromaticidade, bem como perfil ácido e acúmulo de açúcar das variedades. “Temos a ambição de fazer um vinho estilo Grand Cru de todas as variedades que mineramos. Com algumas é impossível porque nunca amadurecerão. Mas as que não são adequadas agora, podemos usar em 20 ou 50 anos porque condições mudam drasticamente.”

O proprietário Bernard Magrez, dono do Château Pape Clément, entre outros, também está financiando uma posição de doutorado na Universidade de Bordeaux para estudar como os vinhedos se adaptam às mudanças climáticas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-chateau-simulates-the-climate-of-2050-in-experimental-vineyard-la-tour-carnet-tests-effects-of-global-warming-on-vines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_10&utm_medium=EN (Fonte – WeinPlus – 10/03/2022).