



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A UVA GEWURZTRAMINER SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A UVA GEWURZTRAMINER SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"APÓS A PANDEMIA, UMA FEIRA DE VINHO" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"O ALCANCE INCOMUMENTE AMPLO DE JBL" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGENS**

12 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

ESTEBAN MARTIN GARNACHA – SYRAH 2020 – CARIÑENA - ESPANHA

Vinícola familiar localizada na região do Alto Ebro, fundada em 2003 e que acabou se tornando uma referência pelo pioneirismo na produção de vinhos orgânicos, veganos e sustentáveis, unindo o respeito ao meio ambiente a processos inovadores que resultam em vinhos de destaque no mercado

A região de Aragón sempre foi conhecida pela tradição de produzir vinhos rústicos e artesanais, mas ainda reserva outras gratas surpresas aos apreciadores dos bons rótulos como no caso da vinícola Esteban Martín, situada aos pés da Sierra de Algairén, na cidade de Cariñena. Embora tenha sido inaugurada em 2003, a trajetória da vinícola Esteban Martín tem início nos anos 1980, quando Miguel Antonio Esteban e Asunción Martín decidiram comprar 150 hectares de vinhedos em uma das melhores localizações de Cariñena.

Com o passar dos anos, a família adquiriu novos terrenos gradualmente, até que tomou a decisão de fundar a vinícola com uma proposta inovadora, que respeitasse as demandas atuais de atenção ao meio ambiente. Nos dias atuais, a Esteban Martín dispõe de 400 hectares de vinhedos, onde a família cultiva as castas mais adequadas ao solo da Denominação de Origem Protegida (D.O.P) Cariñena: Garnacha, Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Viura e Chardonnay estão entre as brancas.

Corte de uvas: Corte de Uvas Garnacha e Syrah.

Notas de Degustação: Vinho tinto de cor rubi, brilhante e intensa, com certa profundidade. O nariz mostra frutas escuras como ameixa, especiaria doce de baunilha e discreto toque de madeira. Na boca é seco, de corpo leve para médio, 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. 13,5% de Álcool.

Estimativa de Guarda: potencial de guarda é de 4 anos, portanto pode guardar por mais 2 anos.

Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: As safras 2018 e 2019 receberam 92 pontos James Suckling. Medalha de ouro no SAKURA Japan Women's Wine Awards 2021, Grenaches du Monde 2019, Concours Mondiale de Bruxelles 2019, Gilbert & Gaillard 2018, Sélections Mondiales des Vins Canada 2016 e Concours Mondiale de Bruxelles 2016.

Notas de Harmonização: Abrimos numa noite quente de verão e acompanhou muito bem petiscos refrescantes como fatias de melão e presunto, salames e defumados e uma provoleta. É um vinho que harmoniza bem com queijos, frios e outras entradas. Fraldinha recheada com parmesão e bacon, estrogonofe de filé-mignon, talharim com legumes e creme de queijo, risoto de presunto Parma, caldinho de mandioca com pernil, lombo recheado com figos e manjeriço. Um vinho muito versátil e fácil de beber.

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

Faixa de Preço – \$

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



A UVA GEWURZTRAMINER SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Após o artigo sobre a Riesling seus grandes vinhos, agora é hora de escrever sobre a Gewurztraminer. Uma variedade de uva aromática da Alsácia com um nome que costuma travar a língua, de cor rosa que tem um aroma exuberantemente frutado e perfumado que é instantaneamente fácil de reconhecer.

Gewürz significa 'especiaria' em alemão, o que resume bem o caráter distintivo desta variedade. Sua casca rosada na época da colheita se traduz em um vinho dourado, profundamente colorido, muitas vezes com um belo tom de cobre. Espere aromas de especiarias doces, rosas carnudas, lichias, gengibre e notas de toranja e pêsego branco. Uma ótima escolha se você não gosta de acidez evidente em seus brancos, pois a uva naturalmente produz vinhos ricos e redondos.



A maioria dos vinhos da gewürztraminer (às vezes abreviado para "gewürz" ou "vertz") vem da Alsácia, uma região quente e seca na fronteira da França com a Alemanha. A uva precisa de um clima relativamente frio para realçar seus aromas, mantendo os níveis de álcool baixos. Também é suscetível a muitas doenças da videira, o que significa que, embora esta uva seja amplamente conhecida, não é amplamente plantada fora da Alsácia.

Gewürz também costuma ser a resposta quando se trata de pratos picantes difíceis de combinar. Ele vai muito bem com comida tailandesa, pratos indianos aromáticos, vietnamitas, chineses... basicamente qualquer coisa com fragrância e um toque de pimenta leve a médio. Peça um curry, abra uma garrafa e deixe a mágica acontecer!

A Gewürztraminer é uma mutação da uva Savagnin, que é a mãe da Sauvignon blanc e uma das uvas mais antigas do mundo do vinho. Ampelógrafos (cientistas de videiras) acreditam que a própria Savagnin é descendente de uma uva da família pinot, que inclui pinot noir e pinot gris/pinot grigio. A Pinot é conhecida por ser propensa a mutações, e é por isso que a Savagnin (também chamada de traminer) sofreu mutações ao longo do tempo para se tornar a uva de casca rosa e altamente aromática.

A vinha gewürztraminer mais antiga tem mais de 400 anos. É no Pfalz, na Alemanha, que a uva é chamada de rotor traminer. Como a uva é tão difícil de cultivar, os cientistas da videira na Alemanha fizeram muitos cruzamentos das uvas gewürztraminer com outras uvas, mas nenhuma teve tanto sucesso.

Quanto ao aroma de Gewurz, a primeira coisa a dizer é que é extremamente poderoso. Se uma amostra de Gewurz não tiver muito aroma, provavelmente foi feita de uvas produzidas em excesso. Então o aroma é inebriante, a uva (e o vinho) amadurecem facilmente. Seu caráter exato é provavelmente mais precisamente comparado ao aroma de lichias - aquele perfume exótico e tropical - com uma boa medida de pétalas de rosa pungentes e, em alguns dos exemplos mais concentrados, um elemento saboroso que alguns compararam a gordura do bacon. Parece uma combinação estranha? É

certamente uma mistura potencialmente inflamável, não é um vinho para ficar em segundo lugar em relação à comida.

ONDE É PRODUZIDO:

A Alsácia é o lar espiritual de gewurz, produzindo alguns dos melhores exemplos do mundo, desde vinhos secos, mas perfumados e encorpados, até aqueles que apresentam doçura, especiarias e aromas opulentos. É uma das quatro "uvas nobres" da região que são permitidas nos vinhedos grand cru da Alsácia.

A **Alemanha** também produz gewürztraminer em uma ampla gama de estilos. Mas os estilos secos mais ricos são feitos em Baden e Pfalz.

No **Norte da Itália**, há pequenas quantidades de gewürztraminer plantadas no Alto Adige, onde a uva Traminer pode ter se originado. No entanto, como o gewürztraminer não é fácil de cultivar e produz relativamente pouca fruta, os vinicultores italianos da região tendem a favorecer a uva moscatel/moscato aromática mais prevalente.

Já na **Áustria**, é particularmente na Estíria e Burgenland, onde são feitos os vinhos de sobremesa.

Na **Espanha**, a uva tem alguma presença na região de Penedès, onde a Torres da Catalunha cultiva há muito tempo Gewurztraminer por sua encorpada e aromática Viña Esmeralda, mas talvez a versão mais delicada seja a de Viñas del Vero, cultivada nos vinhedos de alta altitude de Somontano, no norte da Espanha.

Na **Europa Oriental**, incluindo Hungria, Eslovênia, Romênia e Bulgária, podemos provar alguns vinhos da gewurz. Lá a uva recebe outros nomes como chamado variadamente Mala Dinka (Bulgária), Rusa (Romênia), Traminac (Eslovênia) e Trimini (Hungria, particularmente nos solos ricos ao redor do Lago Balaton).

No **Novo Mundo**, o gewurz pode ser muito mais complicado de acertar, pois climas quentes podem levar a menos acidez equilibrada e o risco de a fruta perfumada

se tornar muito pungente e avassaladora. No entanto, técnicas inteligentes, como a colheita precoce da fruta, significam que locais mais frios podem criar exemplos maravilhosos deste vinho – experimente a Nova Zelândia para estilos excepcionais, com aromas de lichia, pêssego, mel e acidez crocante no final.

Nos **EUA**, como a gewürz prefere condições de crescimento do vinhedo em regiões mais frias e não responde bem ao calor extremo, não é uma uva muito comum na Califórnia. A AVA de Anderson Valley, mais fria, do condado de Mendocino, produz alguns adoráveis Gewürzes, assim como Monterey e alguns bolsões de Sonoma e da Costa Central. Em outros lugares nos Estados Unidos, pode ser encontrado em Oregon, Washington e Nova York, onde prospera nos Finger Lakes e ao longo da escarpa do Niágara.

Do outro lado da fronteira, Gewürztraminer pode ser encontrada em Ontário - **Canadá**, em vinícolas ao redor da Península do Niágara e do Vale Okanagan.

Chile, onde a parte sul do país tem climas frios o suficiente para gewürztraminer. O torrentés de uva aromática da Argentina ainda é mais popular que o gewürztraminer por causa de sua maior acidez.

Na **Austrália**, há algumas centenas de hectares de gewürztraminer, mas o clima é muito quente e as uvas devem ser colhidas cedo antes que desenvolvam seus aromas.

OS ESTILOS DE VINHOS:

Os vinhos Gewürztraminer são feitos em vários estilos, do seco ao doce. O gewürztraminer “seco”, no entanto, geralmente é feito com um grama ou dois de açúcar residual.

Os vinhos de sobremesa da Alsácia feitos de gewürztraminer podem ser feitos de uvas de colheita tardia (vendange tardive) ou de uvas afetadas por botrytis cinerea, podridão nobre. Os vinhos botritizados são rotulados como “seleção de grãos nobres”. Estes são mais caros, pois os vinicultores precisam colher manualmente os cachos de uva botritizados individuais. A colheita de vinhos de sobremesa na Alsácia é demorada, pois os produtores colhem as uvas em sucessivas passagens pela vinha à medida que as uvas amadurecem a cada dia.

Por ter muito caráter, o gewürztraminer é mais frequentemente feito como um vinho varietal, em vez de misturado com outras uvas. Na Alsácia, o gewürztraminer às vezes é feito em uma mistura de campo, o que significa que outras variedades de uvas, como riesling e pinot gris, são cultivadas, colhidas e transformadas em vinho juntas.

A harmonização de alimentos com gewürztraminer oferece infinitas possibilidades. A acidez e a doçura naturalmente baixas da uva a tornam uma combinação perfeita com pratos tailandeses ou indianos picantes que são difíceis de combinar com vinhos mais ácidos ou tânicos. Segundo Jancis Robinson, hoje entendemos um pouco mais sobre as comidas asiáticas, e ela acha que provavelmente percebemos que não adianta simplesmente prescrever uma variedade de uva para um continente inteiro, ainda mais que é particularmente vasto. O gewürztraminer seco ou não seco complementa molhos asiáticos complexos que combinam sabores doces, picantes e salgados, e o alto teor alcoólico do vinho dá corpo para enfrentar pratos ousados.

Gewürztraminer é um vinho ideal para um brunch, onde sua doçura frutada combina com salada de frutas, waffles ou quiche.

Vinhos de sobremesa feitos de gewürztraminer combinam bem com qualquer tipo de queijo macio, especialmente queijos picantes e salgados como o roquefort. Na Alsácia, o gewürztraminer é mais frequentemente apreciado com o queijo Munster local, ou ainda queijo Maroilles ou queijo Livarot. A doçura do gewürztraminer também corta a riqueza gordurosa do foie gras.

Embora seja difícil imaginar uma onda avassaladora de amantes para Gewurz que veria as videiras Chardonnay, por exemplo, dando lugar a essa alternativa encorpada e perfumada em grande medida, o mundo do vinho sem Gewurztraminer seria um lugar muito mais pobre de boas alternativas para nossas taças !!! 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

“APÓS A PANDEMIA, UMA FEIRA DE VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 19/03/2022

O evento de lançamento do guia Descorchados, que avalia vinhos da Argentina, Brasil, Chile e Uruguai, é uma oportunidade para descobrir, na taça, algumas das tendências dos brancos e tintos destes quatro países – e um pouco dos vinhos peruanos, que agora são também pontuados pelo guia. Neste ano, não foi diferente nesta mega degustação liderada pelo chileno Patricio Tapia nesta semana em São Paulo. Mas o que chamou muito a atenção foi a quantidade de enólogos e produtores presentes, motivados pela oportunidade de encontrar consumidores depois de dois anos de quarentena.

Novos estilos de vinhos com a torrontés, variedade branca autóctone da Argentina, foi o primeiro destaque. Se outrora a uva era conhecida por seu perfil muito aromático e um amargor no final, ela agora ganha novas vertentes. Primeiro, nas mãos de Susana Balbo, a primeira enóloga a se formar na Argentina e que iniciou carreira em Salta, no norte do país, a terra desta variedade. Além do seu já conhecido Torrontés Signature com passagem em barrica de carvalho e maior complexidade, ela apresentou um torrontés “laranja”, como são chamados aqueles brancos que fermentam junto com a casca e o engaço. Além da cor mais intensa, um amarelo meio rosado, é um vinho de maior estrutura, até com certo tanino presente (o Signature custa R\$ 210, e o laranja ainda não tem preço definido, na Cantu). Outro exemplo é o Gran Enemigo Torrontés 2019, um branco muito elegante (e sem as muitas notas florais dos torrontés mais simples), elaborado por Alejandro Vigil no vale de Uco (o vinho ainda não chegou no mercado brasileiro e deve ser importado pela Mistral).

Ainda na Argentina, foi interessante notar bons vinhos fora da região de Mendoza, de zonas menos conceituadas como Barrancas e Rivadavia, ou bem menos exploradas, como a Patagonia – aqui o destaque foi para um improvável e bom merlot (R\$ 289, na World Wine), elaborado pela vinícola Otronia.

Do Chile, as melhores degustações foram aquelas que permitiram comparar vinhos. Primeiro no painel de uvas do sul do país andino, elaboradas com a cinsault e com a País. De Itata, mas fora deste painel, o De Martino Old Vine Series Las Olvidadas 2020 (R\$ 599, na Winebrands) também surpreendeu. Depois um painel com os tintos mais importantes do vale de Maipo. Lado a lado, o Casa Real Reserva Especial 2019 (R\$ 999, no Pão de Açúcar), Enclave 2018, da Ventisquero (R\$ 750, na Cantu), El Principal 2018 (R\$ 1.228,90, na Decanter), e o Lota 201, da Cousiño Macul (R\$ 701, na Casa Santa Luzia). Mas o ponto alto deste painel foi a comparação com quatro cabernet sauvignon de vinhedos vizinhos, todos da safra de 2019. Era o Don Melchor (R\$ 1.099, a safra 2018, na Encontrevinhos.com.br), o Viñedo Chadwick (R\$ 6.389, na Grand Cru) e o Almaviva (R\$ 2.999, a safra de 2018, na World Wine) e o Silêncio, da Cono Sur (R\$ 1.190, na WorldWine).

Do Uruguai, a impressão é de mais vinhos elaborados com a albariño, variedade branca que faz par com a tinta tannat entre os destaques do país... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,descorchados-2022-depois-da-pandemia-uma-feira-de-vinho,70004011622>

“A RAINHA DAS UVAS BRANCAS” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 18/03/2022

Predileção pela riesling se apoia na elegância, frescor e ótima capacidade de envelhecimento, uma exceção ao que se vê por todo canto, onde chardonnays e sauvignons dominam.

Embora meu consumo de vinhos brancos se mantenha constante e elevado ao longo de todo ano – uma boa refeição começa (e muitas vezes continua) necessariamente com um bom branco -, as temperaturas elevadas e as comidas mais leves que predominam no verão me levam a aumentar ainda mais o consumo desse gênero durante o período. Opções não faltam. Desde os produzidos com as uvas chamadas de “internacionais”, as sobejamente conhecidas sauvignon blanc e chardonnay, até, e principalmente, os elaborados com castas de regiões específicas e a elas intimamente associadas. São as uvas nativas, tão abundantes na Europa pela diversidade de climas e diferenças históricas e culturais entre os países, assim como internamente dentro deles.

O termo “internacionais” vem do fato de serem cultivadas em diferentes regiões do planeta pela facilidade de adaptação ao local onde foram plantadas, mantendo as suas características básicas: a sauvignon blanc oferece vinhos sápidos, com leveza e sensação de frescor, atributos opostos à textura macia e mais corpo que a chardonnay confere. Não significa que a uva e o local por si só sejam determinantes nas características dos vinhos. Fora de suas origens, a proposta do enólogo (e as ferramentas que ele dispõe) prevalece sobre a noção de terroir.

.....

Os rieslings estão longe de ser sucesso de público, mas são, seguramente, sucesso de crítica – especialistas do setor costumam apontar os rieslings, particularmente os alemães, como um dos seus cinco vinhos preferidos. Não por acaso, nesse meio, a riesling é considerada “a rainha das uvas brancas”. Essa predileção se apoia, sobretudo na elegância, frescor e ótima capacidade de envelhecimento – atingem décadas e ganham complexidade – que a casta apresenta, posicionando-se como uma saudável exceção ao que se vê atualmente por todo canto, onde chardonnays e sauvignons dominam... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-uva-predileta-dos-especialistas-em-vinho-branco.ghtml>

“O ALCANCE INCOMUMENTE AMPLO DE JBL” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 19/03/2022

Jean-Baptiste Lécaillon está em uma posição muito incomum. Ele não é apenas o enólogo mais respeitado que trabalha para uma das grandes casas de champanhe, mas também supervisiona uma variedade mundial de propriedades de propriedade de seus empregadores, a empresa familiar Louis Roederer.

Não apenas como chef de cave, mas como vice-presidente executivo, seu império inclui champanhes impecáveis de Roederer, os de Deutz, o amado segundo crescimento de Bordeaux Ch Pichon (Comtesse de) Lalande e Ch de Pez, vinhos Delas Rhône, Domaines Ott em Provence, o embarcador portuário Ramos Pinto (muito importante na França) e o conceituado produtor de vinhos espumantes do norte da Califórnia, Roederer Estate, ao qual se juntou recentemente o produtor de Napa Valley, excepcionalmente informado sobre terroir, Diamond Creek e Merry Edwards, pioneiro de Sonoma Pinot Noir.

É difícil pensar em qualquer outro técnico de vinhos com um alcance tão amplo, mas embora Lécaillon seja nativo de Champagne, ele sempre teve curiosidade sobre outras regiões vinícolas. Assim que se juntou à Louis Roederer em 1989, ele passou um ano na Roederer Estate em Anderson Valley, na Califórnia, seguido por quase três na Tasmânia, onde Roederer tinha um interesse significativo na vinícola Heemskerk e teve que transformar seu cérebro aguçado, e a Universidade de Formação em vinho de Montpellier, para superar o clima frio e ventoso de lá.

Foi na Tasmânia que se tornou adepto da permacultura, uma abordagem holística à produção de vinho que inclui a viticultura regenerativa cada vez mais em moda, em que a saúde do solo é prioritária. Ele retornou a Reims em 1994 e em 1999 foi, aos 33 anos, o mais jovem chef de cave em Champagne.

Percebendo mais cedo do que muitos enólogos que o segredo da qualidade do vinho estava no vinhedo e não na adega, ele insistiu em ser o responsável pelas vinhas e pelos vinhos e os proprietários de Roederer, a família Rouzaud, foram sábios o suficiente para concordar. Desde então, Lécaillon trabalhou duro para impor princípios orgânicos e até biodinâmicos em uma proporção crescente de 242 ha (598 acres) de vinhedos nobres da Roederer que, o que é incomum para uma casa grande, supre 70% de suas necessidades. Hoje 120 deles são orgânicos certificados e 10 biodinâmicos certificados, com compostos biodinâmicos e preparações aplicadas em todos os seus vinhedos.

É típico de sua abordagem científica e orientada para a qualidade que eles cultivam duas parcelas de videiras para permitir comparações cegas da produção de videiras orgânicas e biodinamicamente. Orgânico é aparentemente melhor em anos frios – ‘traz carne extra (não sei por que)’, disse ele de forma desarmante em uma masterclass em Londres em novembro passado - ‘enquanto as vinhas biodinâmicas produzem vinho particularmente energético, mas não carne extra, então elas’ é muito bom para os anos quentes’.

Tudo isso o faz parecer bom demais para ser verdade e possivelmente uma figura bastante elevada, mas isso seria muito errado. Ele gosta de compartilhar seu entusiasmo insaciável por seus vinhos (e é rivalizado apenas por Olivier Krug de Champagne Krug por uma presença de mídia social especificamente movida a champanhe). Ele pode receber interessados como eu na grande mansão dos Rouzauds em Reims, onde tudo é ornamentado com arabescos Luís XV, mas isso é um espetáculo à parte do que está nos delicados copos de haste longa. (Sem flautas altas e estreitas para Lécaillon.)

Consciente do clima quente em Champagne, ele foi um dos primeiros a experimentar fazer vinho tinto a partir das uvas Pinot Noir cada vez mais maduras que, pressionadas tão levemente que seu suco quase não é rosa, são um ingrediente tão importante no champanhe. Ele afirma ter uma coleção mais rica de plantas Pinot Noir do que qualquer um em Champagne – “possivelmente mais do que qualquer um na Borgonha”, acrescentou, jogando o desafio.

Sob seus auspícios, Louis Roederer é a única casa de champanhe com viveiro próprio para que, em vez de plantar clones comerciais que tragam uniformidade, possam replicar uma seleção de suas próprias videiras, perpetuando e fortalecendo o caráter de seus vinhedos que Lécaillon tenta expressar em Roederer champanhes ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/jbls-unusually-wide-purview>

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

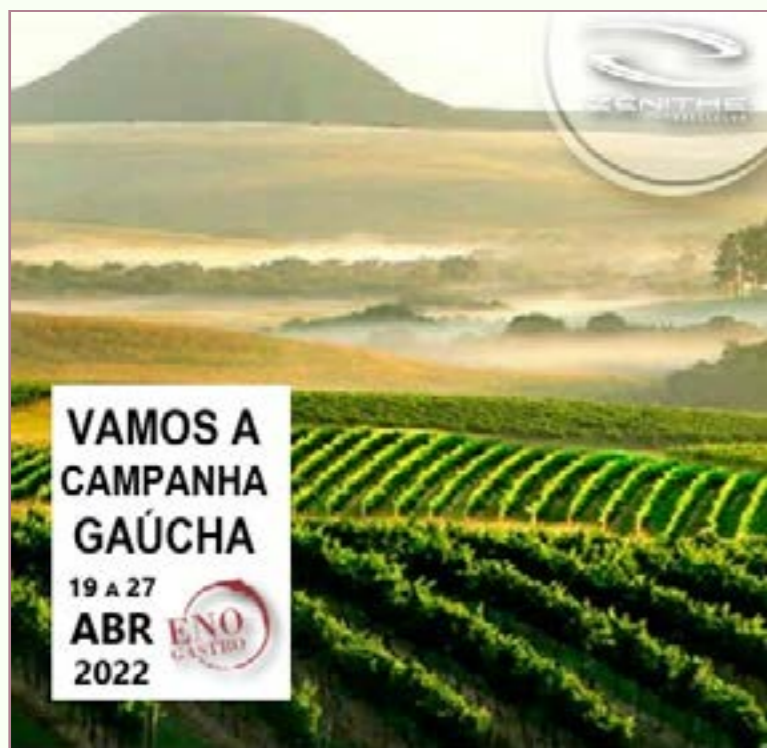
e possibilitar maior escala de produção.

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

3.000 ATLETAS ESPERADOS PARA A CORRIDA EM SAINT-ÉMILION

Os benefícios das arrecadações da corrida “Fête les vins km de Saint-Emilion” destinam-se à pesquisa de doenças cerebrais.

Os organizadores da 7ª edição da corrida de corrida “Celebrar os km vinhos de Saint-Emilion” esperam 3.000 caminhantes e corredores no domingo, 20 de março.

Esta corrida no coração da famosa vinha de Saint-Émilion, classificada como Património Mundial da UNESCO, baseia-se numa abordagem solidária. Os lucros (210.000 euros recolhidos em seis edições) destinam-se efetivamente à investigação sobre doenças cerebrais.

“Fête les vins km de Saint-Emilion” é organizado pelo Rotary Libourne Saint-Emilion e patrocinado pelo ex-tenista Michaël Llodra, um grande amante do vinho. Oferece um percurso para caminhantes e três percursos para corredores (entre 12 e 42 km).

“Do Château Soutard, os corredores cruzarão os maiores castelos da denominação de Saint-Emilion”, explicam os organizadores em um comunicado de imprensa.

Após a corrida, 7 participantes serão empossados pelo Jurade de Saint-Emilion. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/3-000-sportifs-attendus-pour-la-course-a-pied-de-saint-emilion,4783234.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – Equipe Editorial – 18/03/2022).

EM CARCASSONE, OS VITICULTORES DENUNCIAM A DISPARADA DOS PREÇOS DAS MATÉRIAS-PRIMAS

Entre 500 e 1000 agricultores, incluindo a maioria dos viticultores, reuniram-se na sexta-feira, 18 de março, em Carcassonne, a pedido dos sindicatos.

“Usamos GNR (diesel não rodoviário, nota do editor) que aumentou 186% em um ano e meio, todo o resto também aumentou, não somos mais rentáveis”, lamenta Frédéric Rouanet, presidente do Syndicat des vigneron de ‘Aude.

“Há cada vez mais incerteza, as pessoas estão com medo”, explica, dizendo estar “muito surpreso com a mobilização” em frente à prefeitura de Carcassonne, estimada em 500 pessoas pela prefeitura e mil pessoas pelos organizadores.

Os viticultores, amplamente representados na multidão, foram acompanhados por várias organizações sindicais agrícolas e representantes do setor da construção.

“É um ponto de partida, um primeiro aviso muito bem-sucedido”, disse o dirigente sindical. Os viticultores e agricultores pedem medidas de apoio para lidar com a inflação, que está a comprometer os seus lucros do ano.

A mobilização da Aude pode evoluir nos próximos dias. “Estamos caminhando para bloqueios de refinarias”, alerta Rouanet. Vários depósitos de petróleo já foram bloqueados esta semana na Bretanha e Charente-Maritime.

O governo apresentou seu “plano de resiliência” na quarta-feira para permitir que as empresas lidem com as consequências do conflito na Ucrânia, reduzindo suas contas de energia no curto prazo. Prevê também medidas destinadas a tornar a economia francesa menos dependente da Rússia. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/a-carcassonne-des-viticulteurs-denoncent-la-flambee-des-prix-des-matieres-premieres,4783303.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – Equipe Editorial – 18/03/2022)

CASTA ESQUECIDA NO VALE DO LOIRE, A LINHAGEM SERÁ REPLANTADA

A Lignage é “uma das castas mais antigas de que dispomos de fontes, datam do século XV”, explica François Bonhomme, presidente da União dos Recursos Genéticos do Centro-Val de Loire.

Com a ajuda de associações, 80 plantas de Lignage serão introduzidas em Clos du Tue-Boeuf, em Montils (Loir-et-Cher). Em 4 de abril, um grande ancião retornará: a Lignage. Esta casta desaparecida do Vale do Loire será replantada pela associação Agir para castas raras do Centro-Val de Loire e pela Associação de Enólogos de castas raras de Berry e Sologne.

No total, serão 80 plantações no Clos du Tue-Boeuf, em Montils (Loir-et-Cher) “É uma das castas mais antigas de que dispomos de fontes, datam do século XV”, explica François Bonhomme, Presidente da União dos Recursos Genéticos do Centro-Val de Loire (URGC).

“Foi considerada uma casta nobre durante o Renascimento, como a Pinot Noir. Aos poucos foi desaparecendo porque não era muito produtiva.” “A Lignage tem interesse histórico e há um interesse hedonista em provar coisas desconhecidas”, entusiasma-se.

“Sabemos que tem finesse, e que dá interessantes notas florais e frutadas”. Paciência antes da degustação: se tudo correr como planejado, o primeiro “micro cuvée” pode ser bebido “dentro de quatro a cinco anos”, especifica o Sr. Bonhomme, também comerciante de vinhos em Tours. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/cepage-oublie-de-la-vallee-de-la-loire-le-lignage-va-etre-replante,4783254.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – Equipe Editorial – 18/03/2022).