



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DROPS OF GOD
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

DROPS OF GOD - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"PODE CRER: TEM VINHO NO SERTÃO DA BAHIA" - POR SUZANA BARELLI



"É HORA DE OS ITALIANOS RECUPERAREM ESPAÇO" - POR JORGE LUCKI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

08 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

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

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

SAUMUR CHAMPIGNY GUY SAGET 2017 – LOIRE – FRANÇA

A degustação de vinhos da uva Cabernet Franc foi um sucesso e vários rótulos provados mostraram a elegância desta casta.

A família Saget se dedica à produção de vinhos no Loire desde 1790, uma tradição mantida com maestria há nove gerações. São especialistas na uva Sauvignon Blanc, matéria-prima para seus elegantes Pouilly-Fumê e Sancerre, e na Pinot Noir, com a qual elaboram delicados tintos de excelente relação qualidade/preço. Originalmente de Pouilly-sur-Loire, no Loire Central, nas últimas décadas ampliaram os limites do domaine explorando a rica diversidade do vale do Loire, a terceira maior região vinícola da França. Hoje marcam presença em todas as quatro sub-regiões do Loire, nas duas margens do rio, produzindo verdadeiras obras-primas nas principais denominações, que traduzem a essência do terroir local.

Seu Cabernet Franc é um tinto charmoso e macio, fresco, cheio de fruta e muito saboroso.

Após ser gerida por diferentes famílias e dividida, a Léoville Poyferré nasceu em 1840.

Composição de Uvas: 100% Cabernet Franc. Uvas provenientes de vinhedos selecionados na região de Anjou Saumur. Colheita manual e rendimento limitado. Vinificado em tanques abertos, com controle de temperatura. Remontagem diariamente e fermentação malolática completa. Passa por estágio em barricas de carvalho.

Notas de Degustação: Apesar dos 6 anos de guarda o vinho ainda está rubi. Aromas de frutas maduras escuras como amora e cassis, toques de carvalho tostado. Paladar apresenta uma boa acidez e taninos macios e bem integrados. Seu corpo é médio e marcado por frutas maduras, com prazeroso final de boca.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores de fruta escura. A guarda recomendada é de 5 a 10 anos. Portanto, beba de vez se gostar de fruta escura.

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

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$

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



DROPS OF GOD

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Ter a presença de Pascal Marty em Belo Horizonte é uma oportunidade imperdível de participar de uma aula de como fazer vinho.

O francês Pascal Marty se formou em enologia na universidade de Bordeaux e estreou como enólogo na histórica safra de 1982, trabalhando no Château Mouton-Rothschild, um dos cinco produtores de 1er. Cru Classé de Bordeaux.

Ele fazia a supervisão enológica dos châteaux do Baron Philippe e em 1996, a Baronesa Philippine de Rothschild, sucessora do Barão, o convocou para começar um novo projeto da família, desta vez no Chile, onde foi criada a joint-venture que resultou no Almaviva.

É importante lembrar que Pascal foi responsável por acompanhar a parceria do Baron Philippe de Rothschild com uma vinícola californiana de Robert Mondavi, resultando no ícone Opus One.

Então, com um currículo admirável, a frente de dois ícones do Mundo do Vinho, Opus One e Almaviva, em 2003, Pascal desenvolveu outro projeto que levou à criação do primeiro ícone da vinícola chilena Cousiño Macul, batizado de Lota. Desde seu lançamento, o vinho recebeu notas acima de 93 pontos e elogios da crítica especializada. Não satisfeito com tanto trabalho, o francês ainda fundou a Viña Marty, no Chile, onde elabora seus próprios vinhos desde 2009, onde a tradição e experiência do Velho Mundo se fundem com a modernidade e inovação do Novo Mundo.

Pascal é apaixonado pelo Chile, não só pelas belas paisagens, mas pelas condições de terroir e produção que estão entre as melhores do mundo. O Chile tem muita variável que permite escolher um vinhedo de acordo com o que você quer fazer. Do oceano à cordilheira, as condições climáticas variam graças à influência da corrente de Humboldt que esfria as costas do Chile e do frio que desce da cordilheira todas as noites para resfriar os vales.

O impacto do sol também varia de Sul para Norte. As altitudes variam entre a borda do mar e a cordilheira. Aliado a tudo isso, você pode adicionar orientações de inclinação e natureza do solo. A multiplicação de todos esses fatores define terroirs muito diferentes uns dos outros e o enólogo pode realmente escolher precisamente o tipo de vinho que ele quer criar, já que criação é a palavra-chave na vida de um produtor de vinhos.

Pascal explicou que desde a época de universidade aprende-se que quanto menor a temperatura de fermentação dos vinhos brancos, melhor é o resultado e integridade aromática. Enquanto as leveduras do vinho branco fermentam a uma temperatura média de 12°C, as leveduras de saquê agem entre 0°C e 5°C.

Então, a levedura ideal para produção de vinhos brancos deveria fermentar a baixa temperatura, mas em geral ela se hiberna, (fica "mareada" nas palavras dele), e assim numa certa hora, os enólogos precisam aumentar a temperatura para completar a fermentação do vinho. A levedura deveria começar a fermentar a 7 ou 8°C e durante as duas semanas vai subindo a 11 ou 13°C. Está é a dinâmica típica para vinhos brancos!

Há 40 anos viaja ao Japão e numa noite de "bebedeira" com amigos japoneses, ele foi apresentado a leveduras que fermentam a 0°C (em algumas situações os saquês são fermentados em altas montanhas a baixas temperaturas), e isto seria uma vantagem para fazer fermentação de vinhos brancos diferenciados.

Daí, nasceu a ideia de criar vinhos brancos usando leveduras de saquês. Mas antes de entrar na história para obter estas leveduras, vale esclarecer que, embora saquê seja o termo popularmente conhecido do fermentado de arroz, o nome correto para a bebida é Nihonshu. Saquê equivale ao termo genérico para qualquer bebida alcoólica japonesa.

Ele demorou 6 anos para conseguir obter as leveduras, tendo que mostrar sua ideia e fazer diversas apresentações para a comissão de produtores de saquê, mostrando o que queria fazer, que conhecia o universo do nihonshu e não iria se apropriar de forma irresponsável de um patrimônio japonês.

Uma vez aceito na Associação, com o apoio da comissão e dos pesquisadores da Universidade de Tóquio, teve a ajuda para escolher as leveduras mais apropriadas para usar nos vinhos. Há um catálogo, com dezenas de leveduras de saquê, que é administrado e distribuído pela comissão japonesa dos produtores de saquê. Para o Sauvignon Blanc foi usada a levedura 7, empregada na produção de saquês mais delicados e complexos, da família "junmai", e para o Chardonnay foi utilizada a levedura 9, que cria boa estrutura na boca e aromas mais pungentes. Na Pinot Noir foi utilizada a mescla das duas leveduras.

Outra história contada por Pascal foi o nome do vinho. Na realidade, o nome e o desenho do rótulo só foram decididos quando o vinho já estava pronto. Os autores do nome do vinho são os irmãos Yuko e Shin Kibayashi, criadores do mangá que ilustra uma saga de personagens em busca dos melhores vinhos do mundo Kami no Shizuku,



ou Drops of God (Les Gouttes de Dieu, na França). O mangá foi um sucesso global e superou a marca de 15 milhões de cópias em circulação.

Os irmãos Kibayashi são seus amigos, e quando Pascal levou o vinho para provarem, eles perceberam ser algo muito puro, como uma gota de prata, resultando no nome original do rótulo, que é Gin no Shizuku (literalmente “gota de prata” ou Goutte d’Argent).

Entretanto, a ideia romântica de fazer vinho nem sempre acontece na prática da mesma forma. Tudo começou em 2017 com o Sauvignon Blanc, sem sulfito, a 5 °C e a levedura não fermentava! Então achou que o ensaio tinha fracassado, já que o vinho normalmente fermenta em duas semanas. Descobriu que trabalhar com leveduras de saquê exige paciência e fé, este Sauvignon Blanc fermentou em 140 dias, prazo em que a criação de biomassa foi absurda e ela fazia sua própria “batonnage” e criava aromas complexos e um grande volume de boca. Na safra de 2019 agregou um vinho da Chardonnay e em 2020 criou o vinho da Pinot Noir!

O desenho do rótulo é interessante porque o corte superior lembra a Cordilheira dos Andes no Chile e a linha lateral corresponde ao limite do território! As vinhas ficam localizadas em Leyda, perto do Oceano Pacífico, local de solos rochosos e de composição granítica, onde as raízes captam a mineralidade e a complexidade das rochas, cuidadosamente podadas e submetidas a uma gestão rigorosa das copas. Quando em ótimo estado de maturação, elas são colhidas manualmente em lotes selecionados e classificados cuidadosamente e enviadas para tanques de inox onde passam por fermentação a frio. A harmonia com a natureza e o uso de métodos sustentáveis para o processo de cultivo, produção e manutenção dos vinhedos são valores essenciais para Marty.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DOS VINHOS DE PASCAL MARTY:

Goutte d’Argent Sauvignon Blanc tem muito toque floral, notas de frutas cítricas, com leve tostado no nariz e bela intensidade. No paladar revela bela acidez, final de boca com sabor de umami (talvez por conta da levedura nos remeter ao condimento japonês do glutamato monossódico – Ajinomoto), resultando ser longo e untuoso. cremoso, com boa acidez, equilibrado e harmônico. Final longo e cremoso.

Goutte d’Argent Chardonnay tem cor amarelo claro com tons esverdeados. No nariz tem bela intensidade com notas de flores brancas, damasco e frutas cítricas e leve tostado. É um vinho elegante, complexo cremoso e com acidez bastante equilibrada. Lembra o Velho Mundo, um belo branco do norte da Borgonha, como um Chablis sem tanta mineralidade, muito elegante e floral como os vinhos do norte de Borgonha!!! As uvas vêm de um vinhedo em Leyda, terroir de clima mais frio e que gera frutas de alta qualidade.

Goutte d’Argent Pinot Noir parece efetivamente um pinot chileno, com mais intensidade, potência e corpo do que um francês. Os sabores remetem a cerejas frescas e notas intensas de cassis, rosas e leve mineral, taninos elegantes e finos, com um final longo e equilibrado.

KALAK- Pascal contou a história de uma lenda inca envolvendo dois amantes. A moça morreu e foi enterrada numa gruta. “Pacha Mama” condoída pela tristeza do rapaz, transformou o inca na montanha e quando o sol se põe, a luz ilumina o coração da montanha que vai proteger a sua amada dos espíritos da noite! O equilíbrio do nome deu a ideia do equilíbrio do vinho! Um belo vinho produzido por Pacha Mama!!! Muita fruta negra! Muito equilíbrio!!! Primeira safra 2012, e saiu muito devagar, 2013 não teve. Teve 2014 e 2016 e 2018!!! De cor rubi escuro, com notas de frutas vermelhas, e toques de baunilha e café. No paladar mostra ótima estrutura, taninos macios, mas que mostram sua textura. A mistura das três uvas – Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, traz equilíbrio e elegância. Final muito longo, suave e muito prazeroso.

SER SYRAH: Ser são as pessoas e elas são o terceiro elemento do Terroir! Então, o que representa um vinho de Terroir numa hora que tudo está mudando tanto? Um tributo para as pessoas que trabalham com Marty. A esposa de Marty era siciliana e armênia. Ser em armênio significa amor!!! O Syrah é a menor fração do vinhedo! Um vinho de cor púrpura e escura, denso e profundo. No nariz tem notas florais e leves tons de baunilha, evoluindo ao longo do tempo em taça para as notas de especiarias de pimentas rosas, toques defumados e minerais. Há uma explosão de frutas escuras como amoras, ameixas e cassis. Seu estágio por 15 meses completam os toques balsâmicos, tostados e especiarias. Na boca mostra potência e boa acidez, com taninos macios. Um belo vinho que cresce na taça com notas de especiarias e florais, onde reinam as frutas escuras e vermelhas.

Os vinhos de Pascal Marty estão à venda em BH na Casa do Porto – Rua Bernardo Mascarenhas, 45 - Cidade Jardim, Belo Horizonte – MG | Tel.: (31) 2551-7078.

Se ainda não provou os vinhos de Pascal Marty, este pode ser um bom começo!!!

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).



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

“PODE CRER: TEM VINHO NO SERTÃO DA BAHIA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 19/08/2023

Foram os diamantes, no século 19, que trouxeram fama à Chapada Diamantina, no interior da Bahia. Mais recentemente, a região cresceu como rota do turismo de aventura – impossível resistir às cachoeiras, grutas, trilhas e canions, em um cenário exuberante –, e também pela importância crescente do agronegócio. Agora, o vinho e as frutas vermelhas ajudam a moldar uma paisagem baiana sem vatapá ou acarajé e de clima frio – são as baixas temperaturas, neste planalto baiano, que explicam o sucesso do plantio de amoras, framboesas, morangos e até pitaia, frutas mais associadas à região Sul do Brasil.

No vinho, a explicação está na chamada poda invertida ou dupla poda. É uma técnica que “engana” a videira, com poda, irrigação e fertilizantes específicos para incentivar a brotação, o que permite que as plantas gerem frutos no inverno. Desenvolvida pelo pesquisador Murilo de Albuquerque Regina, a poda invertida vem viabilizando a viticultura na região formada entre o Sudeste, Centro Oeste e no interior do Nordeste.

PROJETO SUSTENTÁVEL - Na Bahia, o principal exemplo de como essa técnica pode ser promissora é a vinícola Uvva, projeto da família Borré, que migrou do sul do Rio Grande do Sul e atualmente é a dona da Fazenda Progresso, localizada na zona rural da pequena Mucugê, talvez a mais charmosa entre as cidades que delimitam a chapada. Mas há vinícolas menores por perto, como a Vaz e a Reconexo, no Morro do Chapéu, também na Chapada.

O projeto da família Borré é ousado, sustentável e com um pezinho nas artes - há um espaço, ao lado da sala de barricas para exposições.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/pode-acreditar-tem-vinho-no-sertao-da-bahia/>

“É HORA DE OS ITALIANOS RECUPERAREM ESPAÇO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 18/08/2023

Produções de pequena escala estão revolucionando a percepção que se tem do Lambrusco.

Se gostar ou não de determinado vinho é uma questão muito pessoal, mais ainda é o conceito do que é boa relação qualidade/preço. Afinal, está em jogo não só o estilo de vinho que mais agrada a um consumidor em particular, como também o que para ele é caro ou barato. Em todo caso, é certo que boa relação qualidade/preço não quer dizer “vinho barato”, mas, sim, vinho que vale mais do que custa.

Nos últimos tempos, mudou bastante o panorama de vinhos importados no mercado brasileiro. Os rótulos europeus perderam espaço para chilenos e argentinos, por força da valorização do euro, ao mesmo tempo que comprovava a ascensão qualitativa dos sul-americanos. Quem mais perdeu posição por aqui foram os vinhos italianos, que, historicamente, lideravam o ranking de importação no Brasil.

É bem verdade que o grosso das importações de vinhos italianos era de Lambruscos – cerca de 60% - frisantes normalmente adocicados (trazem a menção “amabile” no rótulo) e baratos, que inundavam as prateleiras de supermercados. Mas nem todos os Lambruscos são assim, da mesma forma que vinho alemão não é sinônimo de “garrafa azul”... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-e-hora-de-os-vinhos-italianos-recuperarem-espaco.ghtml>



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

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

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

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil km², que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

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

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AS FLORES DE Videira Perto de Brasília

Não muito longe da capital Brasília e de seus edifícios futuristas que abrigam os principais lugares do poder do Brasil, as fileiras de videiras se estendem até onde os olhos podem ver.

“Existe um potencial real nesse terroir”, disse o enólogo francês Jean-Michel Barcelo, provando uma uva cor de rubi, que delicadamente rolou entre os dedos depois de ser colhida. Morando em Perpignan, na França, ele vem uma vez por ano para visitar a propriedade Villa Triacca, localizada a uma hora de carro da capital federal do Brasil. Com idade de 52 anos, ele é consultor para esta fazenda da família que começou a produzir vinho há seis anos.

A viticultura no Distrito Federal é um fenômeno recente, mas a superfície das vinhas quase dobrou em quatro anos, passando de 45 hectares em 2018 para 88 no ano passado, com uma dúzia de produtores. A região centro-oeste, onde a capital está localizada, é um dos pólos do Agronegócio do Brasil, onde predomina o cultivo de soja, milho ou fazenda de gado.

“UMA VITICULTURA ORIGINAL” - Mas o Sr. Barcelo garante que também há algo para montar um centro de vinhos. Perto de Brasília, ele encontrou condições “excepcionais”: terra em altitude (cerca de 1.000 metros acima do nível do mar), um clima seco e uma diferença de temperatura de 15 graus entre dia e noite durante o inverno do sul, uma estação ideal para a maturação dessas uvas. “É uma viticultura muito original e muito diferente do que pode ser visto na maioria dos vinhedos mundiais”, ele confia à AFP, em frente a uma videira de Syrah. Este sistema é o de “poda invertida”, ou “dupla poda”, uma técnica desenvolvida por pesquisadores brasileiros nos anos 2000, o que possibilita a colheita no inverno e, assim, evitar as fortes chuvas de verão.

AGORA MESMO : As videiras são, portanto, podadas duas vezes, uma no inverno e outra no verão, para serem colhidas nos meses mais secos, entre julho e agosto, e não em março, como na maioria das outras fazendas da América do Sul. “Eu sonhava em fazer vinho, mas antes de conhecer essa técnica, pensei em fazer vinho de mesa. Aprendi que era possível produzir vinho de qualidade aqui”, disse Ronaldo Triacca, 57 anos, que abriu espaço para videiras no meio de parcelas de soja e milho.

No total, sua vinha ocupa seis hectares, com três variedades diferentes de uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. No ano passado, ele vendeu 15.000 garrafas, na Cooperativa Vinícola de Brasília, que produz cerca de 150.000 por ano. A maioria dessas garrafas é comercializada nos campos ou em lojas e restaurantes especializados em Brasília.

HORMÔNIOS EM QUESTÃO : Para produzir vinho perto da capital brasileira, com a técnica de “dupla poda”, também é necessário usar um hormônio não convencional, o que possibilita regular o crescimento das videiras, deixando-as adormecidas.

Os produtores locais garantem que esse hormônio “não deixe resíduos” no vinho, mas seu uso levanta questões entre especialistas. “Não conhecemos os efeitos desse hormônio, nunca li um estudo sobre ele”, disse Suzanna Barelli, jornalista especializada do jornal Estado de S. Paulo. No entanto, ela reconhece que os vinhos de Brasília são “de alta qualidade”.

“Muitas pessoas ainda pensam que, se um vinho não é francês, argentino, chileno ou português, não é bom”, diz Felipe Camargo, coordenador da Emater de Expansão Agrícola. “Mas nós os faremos rapidamente mudar de ideia”, alerta ele. (Com AFP) ... Leia mais em: arvf.com/la-vigne-fleurit-pres-de-brasilia-au-bresil,4837302.asp (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf - 17/08/2023)

INÍCIO DA COLHEITA 2023 EM BORDEAUX EM COMPLETA DESORDEM

Os primeiros golpes de tesouras de poda foram feitos nesta semana pelos vinícolas de Bordeaux, que enfrentam a colheita de 2023 no meio de um caos, entre superprodução e episódio intenso de Mildio, mas ainda querem acreditar em “uma bela safra”.

A colheita de uvas destinadas ao Crémant de Bordeaux começou na quarta-feira no primeiro vinhedo da AOC na França, com 110.000 hectares, mesmo que as parcelas dedicadas ao vinho espumante representem apenas 1% dessa superfície.

Enquanto a colheita deve se espalhar até o final de setembro, o Míldio, um parasita meio-alga e meio-mofo, atingiu novas vinhas de Aquitânia com 90% das videiras afetadas em mais ou menor escala, de acordo com as estimativas da agricultura na região.

“É muito difícil para os nossos produtores de vinho. Quando você tem situações tão tensas e se depara com um episódio de oídio ... alguns quase perderam a produção. O desânimo está lá”, disse Stéphane AFP Gabard, presidente da União AOC Bordeaux e Bordeaux Supérieure.

O MOFO NÃO AFETA A QUALIDADE DAS UVAS - Resta ver qual será o impacto exato do oídio. “Ninguém sabe: pensamos no início de junho que temos uma colheita muito grande, em meados de julho muito fraca, e lá nos espumantes será bastante melhor do que pensávamos”, comenta Christophe Chateau, diretor de comunicação do Conselho Interprofissional Vinho de Bordeaux (CIVB).

“É certo que, com Míldio, uma grande parte da colheita se foi”, confirma Stéphane Gabard. A última estimativa plausível de perdas que seria entre 20 e 50%, sem querer avançar em um número final, porque “é heterogêneo, dependendo dos setores, mais ou menos ventilado”.

“Felizmente, o Míldio não afeta a qualidade das uvas”, observou ele, dizendo que as condições de temperatura durante o verão podem sugerir “uma bela safra”. “As primeiras safras são muitas vezes safras maduras. É bastante bom”, ele julga.

PLANEJANDO ARRANCAR VIDEIRAS - Muito comprovado, o vinhedo de Bordeaux é objeto de um plano para arrancar as videiras de 57 milhões de euros, financiados pelo Estado e pelo Civb, para regular a oferta, retificar os preços e evitar o desenvolvimento de doenças em videiras abandonadas.

De acordo com os cálculos feitos em meados de julho, quase 10.000 hectares de videiras devem ser arrancados após a colheita. A França também subsidia a destruição de excedentes de vinhos tintos e rosés por destilação. As áreas de Bordeaux e Languedoc são os primeiros candidatos. (Com AFP)... Leia mais em: arvf.com/la-vigne-fleurit-pres-de-brasilia-au-bresil,4837302.asp (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf - 18/08/2023)

BARBARESCO – A ELEGÂNCIA VENCE

2020 começou no Piemonte com inverno e primavera bastante amenos e secos. Depois de um abrolhamento precoce, um período mais longo de chuva de maio até junho retardou o desenvolvimento das videiras e também causou uma certa quantidade de pressão de fungos. No final, porém, prevaleceram as vantagens do abastecimento de água, o que possibilitou um desenvolvimento constante nas semanas seguintes com um verão estável e não muito quente.

Pontualmente com o início da maturação fisiológica a partir de meados/fim de setembro, as noites começaram a ficar mais frescas: ideais para o desenvolvimento dos aromas e para a preservação da acidez em igual medida. A colheita decorreu em ótimas condições e prometia uma excelente safra desde o início.

Os Barbaresco 2020 são mais finos e leves que os dos dois anos anteriores, o que está mais de acordo com o caráter básico da denominação. Os melhores vinhos da safra têm poder, mas ao mesmo tempo também têm a delicadeza, a elegância e a suavidade que esperamos do Barbaresco de primeira classe. Você será capaz de se desenvolver bem por um longo tempo. Este ano, os espécimes mais simples exibem com mais frequência notas amargas que lembram a cânfora. Onde falta substância e profundidade, taninos e álcool também são mais perceptíveis e às vezes perturbam um pouco o equilíbrio.

Aqui apresentamos o melhor dos cerca de 70 Barbarescos atualmente provados. Infelizmente, muitos dos melhores vinhos ainda não nos foram apresentados ou ainda não estavam no mercado quando solicitamos as amostras. Apresentaremos os resultados das amostras que chegarem posteriormente... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/eleganz-gewinnt-barbaresco?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_33&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 08/2023)

DEVIDO À SECA, FALHAS MACIÇAS DE COLHEIRA NO SUDESTE DA FRANÇA

O futuro da viticultura é incerto. Na região francesa de Pyrénées-Orientais, na borda leste dos Pirineus, os gordeiros esperam a menor colheita de todos os tempos.

“Não recebemos 200 milímetros de chuva este ano - é como o Sahara”, diz Julien Thiery, responsável pela viticultura na Câmara de Agricultura Pyrénées-Orientais. Segundo ele, a produção total no departamento mal chegará a 400.000 hectolitros, em comparação com mais de 550.000 no ano passado e

750.000 dez anos atrás. O rendimento será “o mais baixo que já vimos”. Ele espera apenas cerca de 20 hectolitros por hectare, em vez dos trinta habituais, uma queda total de quase 40 %.

Devido à falta de chuva, as bagas são menores que o normal e têm significativamente menos suco. Além disso, muitos vinícolas temem que as plantas cedam menos nos anos subsequentes por causa da seca, mesmo com um bom abastecimento de água. No entanto, isso está se tornando cada vez mais improvável devido às mudanças climáticas. Jean-Marc Touzard, diretor de pesquisa do Instituto Nacional Inrae, diz: “De certa forma, a região é um laboratório. O que está acontecendo hoje nos Pyrénées Orientais pode acontecer no vale do Rhône em dez anos”. Como quase nenhum subsídio para a destilação de irrigação e crise deve ser esperado devido ao excedente de vinho tinto, ele recomenda que os gordeiros construam alternativas às práticas atuais de produção. Essas podem ser outras variedades de uva, vinhos de alta qualidade, manejo do solo adaptado, turismo de vinho ou diversificação em outros produtos, como o Aloe Vera... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/du-to-drought-massive-crop-failures-in-south-west-france-future-of-viticulture-is-uncertain?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_33&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 18/08/2023)