



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 1
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 1 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“A VOLTA ÀS ORIGENS DE PAUL HOBBS?”
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“CHIANTI LOVERS WINE & CINEMA
EXPERIENCE ” - POR MIRIAM AGUIAR**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

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

VINSOBRES LAGRANGE CORTOIS RESERVE SPECIALE 30 ANOS DE TASTE VIN – 2019 – APPELLATION VINSOBRES VONTROLÉE - RHONE - FRANÇA

O “Norte do Sul” do Rhône, Vinsobres é um terroir vitivinícola espetacular. As autoridades vinícolas francesas reconheceram a região em 2006, quando elevaram a comuna do sul do Rhône ao estatuto de “cru”. A família Perrin do Château de Beaucastel reconheceu isso quando investiu em um terreno de 60 acres. E um dos homens mais venerados do Rhône, o lendário Louis Barruol do Château de Saint Cosme, ratificou-o quando apostou na sua própria reivindicação, comprando o Château de Rouanne em 2019.

A paixão e a tradição da família Jaume têm sido transmitidas geração após geração, desde 1905. Hoje a vinícola é comandada pela quinta geração, representada por Pascal e Richard Jaume. Em seus vinhedos, adotam práticas sustentáveis e viticultura responsável, valorizando a tipicidade do terroir, com o respeito pelo meio ambiente, garantindo a qualidade e a expressão dos seus vinhos.

Nomeado em homenagem à família Courtois, cuja propriedade os Jaumes adquiriram em 2003, este vinho vem de vinhedos com 30 anos de idade e entrega o caráter do terroir: belos aromas de frutas vermelhas e escuras acentuados por notas de alecrim fresco e flor de lírio, caramelo e ameixa preta. Com tudo isto e uma bela complexidade, tem um preço de Côtes-du-Rhône.

A chave para o caráter único de Vinsobres é a sua posição no Norte do Sul. Quarenta quilômetros a noroeste de Châteauneuf-du-Pape, o sol é quente o suficiente para amadurecer o Grenache - que compõe 60% da mistura - lindamente, mas o clima é forte o suficiente para Syrah reter as camadas de ervas, ricas em ferro, qualidade granítica que faz do Norte do Rhône o marco zero para a uva nobre.

Imerso na maturação do sul do Rhône, mas acentuado com especiarias e minerais do Syrah do norte do Rhône, o Vinsobres é um favorito entre os experientes amantes do vinho tinto.

Composição de Uvas: 60% Grenache e 40% Syrah. Passa por estágio em barricas de carvalho, que dá uma nota moderada no aroma do vinho.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, onde a Syrah dá profundidade no tom. Aromas com notas de frutas vermelhas e escuras frescas, como ameixa, cassis e groselha, além de toques de especiarias, ervas e couro. Na boca, é frutado, tem profundidade e os taninos macios e bem integrados levam a um longo e prazeroso final.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores de fruta escura. A guarda recomendada é de 10 anos. Portanto, pode guardar até 2029!

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas, boa companhia para cordeiro, queijos meio maduros e pratos com cogumelos.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH: Importado pela PREMIUM WINES - BELO HORIZONTE – Tel.: (31) 3282-1588 - Rua Professor Estevão Pinto, 351 - Serra - CEP 30220-060 I SÃO PAULO – (11) 2574-8303 - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - CEP 01258-000 I COMPRE no TASTE VIN – Tel.: (31) 3292-5423 - Rua Curitiba, 2105 - Lourdes, Belo Horizonte – MG – CEP 30170-122.



CHAPADA DIAMANTINA E SEUS VINHOS – PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Em um marco histórico para a vitivinicultura baiana e brasileira, a região do Vale do São Francisco recebeu o reconhecimento de ter a primeira indicação de procedência de vinhos tropicais no Brasil em 01.11.2022. Com este selo, a Europa, referência na produção de vinhos no mundo, reconhece a região como referência no Brasil no tocante à produção de vinhos. Antes disso, o Vale do São Francisco tinha apenas reconhecimento pelo manejo e produção de uvas de mesa e frutas tropicais. O registro conquistado – Indicação de Procedência Vale do São Francisco – abre mercados internacionais para o vinho baiano.

A nova indicação protege vinhos originais do Vale do São Francisco, indicada como região geografia peculiar no contexto mundial, levando em consideração a diversidade de tipos de uvas que podem ser cultivadas. No Vale do São Francisco pode-se encontrar variedades adaptadas a diferentes condições de clima, solo e biomas. O registro contribui para o fortalecimento da relação entre as vinícolas da região, especialmente pela busca comum de melhoria constante na qualidade e expressão da tipicidade nos vinhos por elas elaborados.

Os vinhos tropicais do Vale do São Francisco são, na sua maioria, jovens, frescos, aromáticos, frutados e florais, e estão disponíveis ao consumidor em qualquer época do ano. Também são produzidos vinhos de guarda e mesmo vinhos nobres com colheitas de uvas em períodos específicos do ano. Segundo a legislação brasileira, para que um vinho seja considerado “nobre”, ele precisa apresentar um teor alcoólico natural entre 14,1% e 16%.

No Vale do São Francisco, em função do clima quente ao longo do ano, é possível a produção de uvas e vinhos de janeiro a dezembro, com duas podas e duas safras anuais, com possibilidades de colheitas escalonadas ao longo do ano nas diferentes parcelas de vinhedos. O carro-chefe da produção

são os espumantes, com aproximadamente três milhões de litros por ano, seguidos dos vinhos tranquilos, com produção de cerca 1,5 milhão de litros anuais.

O QUE SÃO VINHOS TROPICAIS? - O “Velho Mundo” (continente europeu), é consagrado historicamente na produção de vinhos. Entre os mais tradicionais produtores estão países como França, Portugal, Espanha e Itália. Já os países do “Novo Mundo” tiveram seus vinhos reconhecidos, sobretudo, a partir da segunda metade do século XX. Aí se incluem os Estados Unidos, Chile, Argentina, África do Sul, Austrália, Nova Zelândia e o Brasil, onde a produção foi concentrada inicialmente nas regiões de clima subtropical, nos estados do Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Em comum entre os dois “mundos” está a característica de apenas um ciclo da videira e uma colheita de uvas por ano.

Mais recentemente, o mapa da vitivinicultura mudou, passando a contemplar outras regiões do mundo, com os chamados “vinhos tropicais”. Produzidos nas latitudes mais baixas, entre os trópicos de Câncer e Capricórnio, são definidos como os vinhos obtidos de uvas produzidas em regiões nas quais é possível, em condições naturais, mais de um ciclo anual da videira, com uma ou mais colheitas por ano. As variantes de clima exploram localidades com períodos menos úmidos até climas áridos.

Essa nova geografia do vinho está estabelecida em mais de uma dezena de países, de diferentes continentes. Na América do Sul, destacam-se o Brasil e a Venezuela, além do Peru e Equador. Na Ásia, os principais produtores são Myanmar (antiga Birmânia), Tailândia, Índia, Indonésia e Vietnã. A África é representada pela Etiópia, Gabão, Quênia, Namíbia e Tanzânia; e a Oceania, pela Polinésia Francesa.

Além disso, em tempos em que as mudanças climáticas sugerem desafios às regiões produtoras tradicionais, a vitivinicultura tropical pode ser considerada como um laboratório permanente para avaliar os efeitos da produção em condições de clima mais quente. A adaptação de variedades em áreas tropicais para vinhos de qualidade poderá ser uma referência para as regiões de clima temperado se anteciparem aos potenciais impactos no futuro.

No entanto, não existe apenas uma vitivinicultura tropical, pois são diversas as variações entre as regiões. Na Índia e na Tailândia, por exemplo, o clima é Tropical de Monções, com inverno extremamente seco e verão bastante chuvoso. O norte do Peru é quente e árido, praticamente sem chuvas. Já o Semiárido brasileiro é quente, seco e com pouca precipitação. Cada um desses atributos exige um modo diferente de produção.

O sol é escaldante o ano inteiro. Clima seco, altas temperaturas e pouca chuva. Um cenário improvável para a produção de vinhos, tradicionalmente oriundos de

regiões mais frias. A tarefa desafiante é cumprida no Vale do Submédio São Francisco, na região semiárida do Nordeste brasileiro, onde as características naturais são aliadas a tecnologias, incluída a irrigação. Dessa forma, é possível colher uvas e elaborar vinhos tranquilos e espumantes, brancos, tintos e rosés, nos 365 dias do ano.

Isso porque, no Vale do São Francisco, o momento da colheita é definido pelo produtor, que consegue escalonar a produção de uvas de forma ininterrupta. Diferentemente das demais regiões vitivinícolas, em que os estágios das plantas são determinados pelo clima característico de cada época do ano, no Semiárido, onde não há grande variação climática de janeiro a dezembro, os ciclos vegetativos são induzidos pelo estresse ou oferta de água e pelas podas nos períodos desejados.

A possibilidade de uma videira chegar a produzir até cinco safras de uvas a cada dois anos também diferencia a região em relação a outras áreas de produção. É um paradoxo para a tradicional e já consagrada vitivinicultura do “Velho e do Novo Mundo”, centrada em regiões de clima temperado, em que a videira produz apenas uma safra por ano e sempre na mesma época.

Se os vinhos do Vale do Rio São Francisco já eram uma realidade, agora reconhecida, mais surpreendente ainda são as vinícolas que surgiram na Chapada Diamantina, em torno de Mucugê e Morro do Chapéu.

Na próxima semana escreveremos sobre nosso Roteiro de Visitas pela Chapada Diamantina. Se você ainda não provou um vinho desta região, daremos motivos para bebê-los!!!

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).

Links uteis: <https://www.embrapa.br/xixi-ciencia-para-a-vida/busca-de-noticias/-/noticia/24428160/vinhos-tropicais-um-desafio-a-tradicao>, <https://www.bahia.ba.gov.br/2022/11/destaques/b1-destaque-sem-foto/estado-da-bahia-recebe-selo-de-reconhecimento-e-e-pioneiro-em-indicacao-geografica-de-vinhos-tropicais/>, <https://vaocubo.com/2020/04/13/terroirbaiano/>

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

“A VOLTA ÀS ORIGENS DE PAUL HOBBS?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 26/08/2023

Enólogo badalado, Hobbs também elabora brancos com a uva riesling no Estado de Nova York, sua terra natal.

No Brasil, o enólogo americano Paul Hobbs é sinônimo de vinhos com altas pontuações, com os seus argentinos da Viña Cobos e os californianos que levam o seu nome, por aqui importados pela Grand Cru. Os mais aficionados lembram também da sua importância no início da Catena – em uma viagem para o Chile nos anos 1990, Nicolás Catena o convenceu a cruzar a Cordilheira dos Andes e conhecer o seu projeto ainda incipiente. Depois de se encantar com as curvas da estrada que cruza esse enorme conjunto de montanhas, ele se tornou um enólogo chave no início da revolução do vinho argentino.

Mas são poucos os que conhecem o projeto, digamos, de volta às origens de Paul Hobbs. Se a vida profissional o tornou um flying winemaker, aqueles enólogos que viajam o mundo elaborando brancos e tintos, a família o convenceu a ter um vinhedo em sua região natal. Hobbs não é californiano, ao contrário do que muitos associam, mas natural de Buffalo, no norte do estado de Nova York, não muito distante da região de Finger Lakes, onde ficam as vinícolas nova-iorquinas. Ele vem de uma família de fazendeiros, com foco no cultivo de maçãs. “David, o irmão caçula de Paul, o convenceu a ter um vinhedo por aqui”, conta Lynne Fahy, a enóloga responsável pelo projeto. **PROCURA-SE UM VINHEDO** - Por mais de dois anos eles procuraram um local para as vinhas até que compraram uma propriedade em 2013. Era um vinhedo abandonado, que havia sido cultivado com variedades de uvas não viníferas. Mas para os irmãos Hobbs o que valia era o clima e as inclinações do terreno com muita semelhança com o Mosel, uma das regiões alemãs referência pelos vinhos riesling. Batizaram o projeto de Hillick & Hobbs, que são os sobrenomes de solteiro de seus pais, Joan Hillick and Edward Hobbs. No início, chegaram até a ter um sócio alemão.

A área escolhida fica na beira do Seneca, o maior entre os lagos que marcam a paisagem local e que, pelo seu volume de água, nunca congela. Isso cria um microclima especial para os vinhedos, com uma “proteção” das temperaturas, e tem uma importante corrente de ar, que ajuda a ventilar as plantas e evita o aparecimento de fungos – por filosofia, a vinícola não usa herbicidas.

MUDANÇAS NO PLANTIO - E ousaram no plantio das vinhas, em um terreno que mescla ardósia rochosa com xisto.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-volta-as-origens-de-paul-hobbs/>

“VINO DA PRANZO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 25/08/2023

Como os “supertoscanos” abriram caminho para o crescimento do prestígio de diversos rótulos na região do Chianti Classico.

Dada a importância que a Itália tem no cenário vinícola internacional, pode soar estranho não aparecer nenhuma uva italiana no ranking das castas tintas mais cultivadas mundo afora. Contudo, a história e a excepcional vocação e diversidade vitivinícola de seu território fizeram com que cada região desenvolvesse suas próprias uvas, ensejando vinhos com forte sentido de identidade e com pouco alcance fora das suas fronteiras.

Uma rara exceção no panorama vinícola italiano é a sangiovese, soberana na Toscana, onde é a base dos chiantis e brunellos, mas também autorizada e propagada na zona central do país, em particular na Emilia Romagna, Umbria e Marche, o que lhe dá o título de uva tinta mais plantada da Itália – 8% do total – além de estar bem presente na Córsega, onde é conhecida por nielluccio.

O processo de renovação da vitivinicultura italiana, iniciado nos anos 1970 justamente na Toscana e que foi ganhando cada vez mais força desde então, fez com a sangiovese fosse melhor trabalhada, ressaltando suas virtudes e valorizando suas origens. Até então os chiantis ainda seguiam uma receita formulada em meados do século XIX pelo então primeiro-ministro da Itália Barão Bettino Ricasoli, baseada numa combinação de 75% de sangiovese, tendo como complemento a tinta canaiolo e as brancas malvasia e trebbiano, uvas de segunda categoria. A composição tinha como função dar frescor ao vinho e deixá-lo mais prazeroso logo de início... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/a-saga-dos-vinhos-supertoscanos-na-italia.ghtml>

“CHIANTI LOVERS WINE & CINEMA EXPERIENCE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 24/08/2023

Antes de prosseguir com a cobertura dos vinhos do extremo norte italiano, achei importante noticiar um evento que ocorreu no início de agosto e que também tem relação com os vinhos italianos. O Chianti Lovers Wine & Cinema Experience foi uma realização do Consorzio Vino Chianti no Rio de Janeiro e em São Paulo, envolvendo master classes, degustação e trailers de filmes.

A conexão com o cinema visou enfatizar a popularidade alcançada pelo produto internacionalmente, que pode ser constatada em vários registros cinematográficos de filmes de diferentes épocas e origens, em que o vinho aparece em sua tradicional garrafa bojuda, revestida de palha (fiaschi), hoje menos utilizadas.

O vinho Chianti está de fato presente no imaginário de muitas pessoas. Os vinhos apresentados no evento, entretanto, estão um pouco distantes de sua versão popular, cuja qualidade pode ser bem variável. Como disse o sommelier Manoel Beato, convidado para comentar a degustação, a sua paixão pelo Chianti vem aumentando à medida que constata uma significativa evolução na consistência de sua qualidade.

É que, justamente, por ser um vinho que goza de boa popularidade, há uma larga produção que pode variar muito de qualidade, levando-se em conta as áreas de produção, categorias de qualidade, que, por sua vez, implicam métodos produtivos diferenciados e, ainda, a normal variação de abordagens entre distintas vinícolas.

Degustação de Chiantis de alta gama - Neste caso, em se tratando de um evento para profissionais da área, o recorte foi propositadamente de Chiantis de alta gama. Foram apresentados sete Chiantis Riservas da safra 2019, de diferentes áreas produtivas e produtores.

Chamamos isso de “Degustação Horizontal”, isto é, uma coletânea de vinhos da mesma Denominação de Origem e categoria (Chianti’s Riservas), pela qual podemos avaliar, comparativamente, o trabalho de cada vinícola.

Ali buscou-se mostrar não apenas o trabalho de cada produtor, mas também e até mais ainda o fato de que cada vinho se origina de uma subárea de Chianti, cujas condições de clima, solo, topografia, entre outros, podem gerar resultados diferenciados. Sendo assim, nivelou-se por cima as categorias e montou-se um painel representativo da diversidade da região.

Por uma questão política, já que o Consorzio é uma instituição representativa da DOCG, em todos os eventos que promove, os vinhos são degustação às cegas, sem privilegiar produtores. Todos recebemos os vinhos com a única informação de que eram da mesma categoria e safra e de uma subárea de Chianti.

Só ao final, os rótulos foram exibidos, mesmo assim sem que se falasse de vinho melhor ou pior, mas de seus diferentes perfis. Quem conduziu a apresentação foi Lucas Alves, Chianti Wine Embaixador, com muitos detalhes históricos e técnicos que ajudaram a compreender a sua evolução e status produtivo atual.

Vinhos de Chianti são tintos, a partir das variedades de uva Sangiovese - A identidade do Chianti se mistura com a identidade do vinho italiano e com a Toscana, uma de suas mais consagradas regiões vitivinícolas. Ao visitarmos essa região, que tem muito mais vinhos, o Chianti é majoritário. Os 15.500 hectares das cerca de 3000 explorações estão delimitados nas províncias de Arezzo, Florença, Pisa, Pistola, Prato e Siena. Um sistema de colinas com grandes terraços em vales, atravessados por rios.

Os esforços para a construção da primeira delimitação oficial remontam a 1932, que resultou na criação da DOC (Denominazione di Origine Controlata) em 1967. Posteriormente,... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/chianti-lovers-wine-cinema-experience/>



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

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

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

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

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

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

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ROSE: O FIM DO CRESCIMENTO DE CONSUMO ALUCINADO?

O último estudo sobre o consumo mundial de rosé mostra que este está estagnado e que a concorrência de novos países produtores está a intensificar-se.

O último estudo do Observatório Mundial do Rosé, criado em 2002 pelo Conselho Interprofissional dos Vinhos da Provença (CIVP) e pela FranceAgriMer (serviço de estatística do Ministério da Agricultura), destaca a situação contrastante que o rosé vive atualmente. O consumo que estagnou desde 2019 e produção que voltou a subir.

Como aponta o estudo, que tem por base os números de 2021, “os anos de 2020 e 2021 foram severamente impactados pela crise sanitária e pelos repetidos fechamentos de restaurantes, que provocaram uma queda no consumo global de vinho rosé”. Outros elementos cíclicos, como o efeito climático, ou estruturais, como o declínio do apelo dos rosés doces, reforçam este fenómeno”.

O consumo global de rosé atingiu o pico em 2019, com quase 20 milhões de hectolitros consumidos, antes de cair novamente. Apesar da crise sanitária, o rosé resistiu melhor, no mesmo período, em relação ao tinto e ao branco, dois estilos que registaram quedas mais pronunciadas.

A produção global de rosé, por sua vez, continuou a aumentar, passando de 17 milhões de hectolitros em 2012 para quase 23 milhões de hectolitros em 2020, para um consumo de 19,4 milhões de hectolitros em 2021. E novos países produtores, como Chile, Nova Zelândia, Hungria, Romênia e Bulgária viram a sua produção de rosé aumentar mais de 50% em dez anos. A produção mundial tornou-se, portanto, excedentária.

Sendo a França o principal produtor mundial (35%), à frente da Espanha (20%) e dos Estados Unidos (10%), corre o risco de ser impactada, a menos que o consumo em 2022 aumente de forma significativa o suficiente para absorver esta produção. Especialmente porque a França, segundo o estudo, também importa cerca de 2,4 milhões de hectolitros de rosé de Espanha, em particular vinhos de entrada, ou seja, 23% das exportações mundiais de rosés... Leia mais em: <https://www.larvf.com/rose-la-fin-de-la-folle-croissance.4836781.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf - Jérôme Baudouin – 01/09/2023)

DICAS DE COMBINAÇÕES DE COMIDA E VINHO

Desfrute de Blaufränkisch de uma forma completamente diferente. A variedade de uva para vinho tinto austríaca Blaufränkisch representa elegância e delicadeza. Além das habituais recomendações de pratos de carne, os vinhos acompanham também peixes e legumes de alto nível. O mestre sommelier Alexander Koblinger do Restaurante Döllerer conta-nos os seus favoritos mais surpreendentes.

Blaufränkisch, com 2.580 hectares, é a segunda variedade de vinho tinto mais importante da Áustria, com seus taninos distintos e estrutura ácida, definitivamente precisa de muito envelhecimento na garrafa. Mas é considerada uma casta com grande potencial entre os experientes apreciadores de vinho internacionais. Na Alemanha, Blaufränkisch é cultivado em 1.940 ha, mas principalmente sob o nome Lemberger. Ocupa o quinto lugar entre as variedades de vinho tinto alemãs. A variedade de uva é produzida principalmente em Württemberg.

Alexander Koblinger MS é sommelier-chefe do restaurante Döllerer em Golling, na província de Salzburgo (Áustria), desde 2016. Desde 2011, detém o título de Master Sommelier como um dos 273 homenageados, foi nove vezes Sommelier do Ano em diversas publicações e é “Sake Samurai”. No entanto, como ainda trabalha diretamente com os hóspedes e combina os seus desejos com as especialidades da “Cozinha Alpina” de Andreas Döllerer, “está sempre a par dos tempos e da evolução”, sublinha. A curiosidade é um de seus impulsos mais fortes.

Para Koblinger, a arte do enólogo é realçar o terroir sem dominar o caráter da casta e o seu sabor sutil. Por isso, recomenda Blaufränkisch de diferentes origens austríacas, não só com pratos de caça e carne, mas também com pratos que inicialmente não pertencem ao cosmos Blaufränkisch. Ele caracteriza os tipos de vinho regionais da casta na Áustria da seguinte forma:

“No Leithaberg e em Rust, os solos calcários e de ardósia e a influência do vizinho Lago Neusiedl conferem aos vinhos notável mineralidade, complexidade e delicadeza. Os vinhos são delicados, elegantes e requintados e apresentam uma acidez viva.

O Blaufränkisch do Spitzerberg bastante seco revela o aroma e a estrutura de um clima mais frio e solo calcário. Têm elegância e leveza, mas também profundidade e concentração.

Nas colinas suaves do centro de Burgenland, o solo argiloso e fresco modera o calor do verão e armazena água. Os vinhos são poderosos com uma combinação equilibrada de frutos pretos e notas de especiarias.

No Eisenberg, no sul de Burgenland, a variedade mostra outras facetas. O solo de ardósia rico em ferro confere aos vinhos uma mineralidade salgada e picante e notas inconfundíveis de laranja sanguínea e pimenta.

Segundo o profissional, é importante para uma combinação de refeições finas “que não seja utilizado Blaufränkisch concentrado ou de ‘sabor doce’. A elegância deve vir em primeiro lugar.” Isto também se aplica - independentemente da tipicidade do terroir - aos vinhos alemães Lemberger... Leia mais em:

https://magazin.wein.plus/blaufraenkisch-ganz-anders-geiessen-food-pairing-tipps-von-master-sommelier-alex-koblinger?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_34&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Alexander Lupersböck em Geral Alex Koblinger MS – 21/08/2023)

UMA GARRAFA DE VINHO EM NAPA VALLEY CUSTA EM MÉDIA 108 DÓLARES

Aumento de preços de 15% em um ano. Os preços de venda direta em Napa Valley, na Califórnia, aumentaram 15% no ano passado, de modo que os consumidores têm agora que pagar uma média de 108 dólares americanos (99 euros) por uma garrafa de vinho. As taxas de degustação custam em média 81 dólares americanos (75 euros) por pessoa em 2023, um aumento de 35% em relação ao ano anterior. No vizinho Vale de Sonoma, os preços são de apenas 57 dólares (53 euros) por uma garrafa de vinho e 38 dólares (35 euros) por uma degustação. Esses números foram divulgados pelo Direct-to-Consumer Wine Report 2023, que examina o estado da indústria vinícola dos EUA.

No seu comentário, o autor do relatório, Rob McMillan, alerta os enólogos contra “confiar apenas na sala de degustação como única forma de atrair pessoas interessadas em vinho”. Isso cria uma dependência excessiva dos visitantes e das vendas diretas, que há dez anos representavam apenas metade das vendas médias de uma vinícola. Hoje, essa participação é de quase três quartos. Há uma década, um quarto das vinícolas nem cobrava taxas de degustação.

McMillan questiona a sabedoria desta estratégia e preços. Embora as vinícolas de Napa Valley como um todo tenham alcançado a “premiumização” – o nome é agora uma espécie de marca de luxo – outras regiões vitivinícolas dos EUA estão conquistando novos consumidores mais jovens com preços acessíveis. E, no total, cerca de 20.000 hectares de vinhas foram arrancados na Califórnia no ano passado devido a uma queda na procura... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/a-bottle-of-wine-in-napa-valley-costs-an-average-of-108-us-dollars-price-increase-of-15-per-cent-in-one-year?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_34&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Bob McClenahan - 24/08/2023)