



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

MÚSICA BARROCA E VINHOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

MÚSICA BARROCA E VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO ENTRE A PRIMEIRA E A SEGUNDA GUERRA" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"PINOT NOIR, A QUERIDINHA DOS ESPECIALISTAS" - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

13 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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, 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.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 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 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 1.000 - Estelar

WEINERT MERLOT 2011 – MENDOZA – ARGENTINA

Fundada em 1975, Bodega e Cavas de Weinert está localizada em Luján de Cuyo, o berço argentino dos vinhos de alta qualidade. O prédio de antiga arquitetura espanhola, remanescente de uma antiga vinícola da família Otero de Mendoza até 1920, chama a atenção, convidando quem passa a ver o que guarda dentro.

Don Bernardo C. Weinert, fundador e proprietário, nasceu em uma pequena colônia alemã no sul do Brasil. Ele construiu sua história de negócios em transporte internacional na América do Sul. Fascinado pelo mundo dos vinhos, ele decidiu abrir sua própria vinícola na Argentina com uma filosofia incondicional: produzir vinhos de alta qualidade.

Realizando um extenso estudo sobre Mendoza, encontrou em Luján de Cuyo, o lugar ideal para seu empreendimento. Hoje em dia Bodega Weinert conta com uma moderna tecnologia para a vinificação e controle de qualidade. Dom Bernardo C. Weinert é um homem cuja filosofia de negócios é muito simples: “enquanto tenhas tua própria filosofia e a mantenha durante os anos, estarás em um bom caminho”.

Robert Parker descreveu essa vinícola argentina como: “A bodega Weinert produz os melhores vinhos tintos da América do Sul. Uma qualidade igualada aos melhores vinhos do Mundo”. A Bodega Weinert tem sido reconhecida ao longo dos anos por manter a tradição e preservar os métodos antigos de produção de vinho. Essa abordagem única e respeitosa pelos processos de vinificação tem atraído admiradores de vinho do mundo inteiro.

Ao visitar a Bodega Weinert, é fácil entender por que seus vinhos são tão especiais. A vinícola mantém um cuidado meticuloso em cada etapa da produção, desde a colheita das uvas até o engarrafamento. O respeito pela tradição é evidente em cada garrafa que sai da Bodega Weinert.

Uma das práticas mais impressionantes da Bodega Weinert é o tempo que seus vinhos passam em envelhecimento. A vinícola possui uma das maiores coleções de barris de carvalho antigos da América Latina, e é nesses barris que seus vinhos envelhecem lentamente, desenvolvendo complexidade e personalidade.

É como se cada garrafa de vinho da Bodega Weinert contasse uma história, com camadas de sabores e aromas que só são possíveis devido ao respeito e cuidado com o envelhecimento. É uma verdadeira experiência sensorial degustar um desses vinhos e sentir toda a dedicação que foi empregada na sua produção.

Seu vinho Merlot é elaborado a partir de uvas de três regiões em distintas altitudes: Luján de Cuyo a 800m, Maipú a 900m e Tupungato a 1050m. As diferentes condições climáticas de cada zona influenciam nas características de cada vinho, os quais são mesclados posteriormente confirmando um Merlot de grande porte, complexidade e interessante bouquet.

Composição de Uvas: Blend de uvas Merlot de três regiões em distintas altitudes. Envelhece 36 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro com tons granada nas bordas, mostrando a bela evolução do vinho em 13 anos. Os aromas mostram um bouquet elegante com toques do envelhecimento em grandes barris de carvalho francês. A fruta é seca, notas de couro e o carvalho está muito bem integrado ao conjunto. No paladar os taninos estão macios, boa acidez, mostra um corpo médio, provocando sensações de harmonia, suavidade e elegância, conjugando uma excelente expressão de sua fruta e terroir, mantendo sua delicadeza varietal encontrada em bons vinhos da Merlot.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda para 5 anos.

Notas de Harmonização: Harmoniza com escabeche de perdiz, cordeiro assado com molho, costela de cordeiro com molho de geléia de hortelã, carnes vermelhas assadas ou grelhada (de preferência não gordurosas), risotos de cogumelos, massas com molhos brancos (como um Fettuccine ao molho Alfredo), queijos de casca branca, ou de média cura.

Serviço: servir entre 16 e 17C

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – AMIGO DO VINHO – Contate o Alisson Salles – (31) 98877-9538.



MÚSICA BARROCA E VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Entre 19 e 28 de abril, o XIV Festival Internacional de Música Renascentista e Barroca Americana Misiones de Chiquitos retornou à Bolívia. Os concertos são realizados a cada dois anos e foram realizados na cidade de Santa Cruz e em San Xavier, Ascensión, Concepción, San Ignacio, Santa Ana, San Miguel, San Rafael, San José, Chochís, Roboré e Santiago. São 10 dias de Festival, 110 concertos girando por essas cidades! Com grupos estrangeiros, vindos patrocinados por universidades e embaixadas e grupos musicais bolivianos de altíssima qualidade.

O Festival de Música Barroca de Chiquitania comemorou em 2024 sua 14ª edição e compreende um patrimônio de obras barrocas de missões jesuíticas que vieram evangelizar regiões sob o domínio colonial espanhol.

Tenho amigos que além do vinho, gostam de música barroca e acompanharam Elisa Freixo num roteiro pela Bolívia, para participarem deste Festival. E ninguém melhor que Elisa Freixo para guiar este grupo, pois após longo período de formação em órgão e cravo, no Brasil e na Europa, a paulista desde 1988 foi convidada, pela Fundação Cultural e Educacional da Arquidiocese de Mariana, a cuidar do órgão de sua Sé e a desenvolver um trabalho de divulgação em torno deste precioso instrumento. Além de suas atividades como concertista, que a levam a viajar regularmente pelo Brasil e por outros países, exerce intensa atividade didática, e vem produzindo uma série de gravações, ao órgão, como solista e camerista.

Os amigos me perguntaram o que havia de vinhos na Bolívia e após uma pesquisa, consegui responder que a região produz vinhos, incluindo rótulos premiados. Em 2013, Montevideú, no Uruguai, sediou um concurso de degustação de vinhos às cegas. Os degustadores provaram vinhos tannat, feitos com uma uva originária (mas não universalmente apreciada) da França, que hoje é um produto de exportação valioso do Uruguai. O vencedor foi uma surpresa: um vinho boliviano. Foi a primeira grande medalha de ouro da Bolívia e, ouvir Ramon Escobar, o boliviano-americano cofundador da Chufly Imports, conhecido pelos vinhos e destilados bolivianos, o resultado foi inacreditável.

O vinho boliviano inclui vinhos tintos, brancos, de sobremesa, fortificados e espumantes, mas o país não é uma região vinícola muito conhecida.

A história da produção de vinho na Bolívia começa no século XVI com a chegada do colonizador espanhol. Para abastecer as ordens religiosas que viajavam com os conquistadores de vinho para a missa, foram plantadas as primeiras vinhas. Monges franciscanos plantaram as primeiras videiras em Tarija.

O fato de a Bolívia estar totalmente localizada em latitudes tropicais era um grande problema para os produtores de vinho. Embora as videiras, uma planta mediterrânea, não prosperem em climas tropicais, os espanhóis conseguiram obter sucesso plantando-as em vales em grandes altitudes. Os colonos conseguiram localizar temperaturas melhores para a videira acima de 1.500 metros de altitude e plantaram variedades como a Criolla, incluindo videiras Negra Criolla (também conhecida como Mission, Pas e Criolla Chica) e Muscat de Alexandria.

Foi a partir de 1960 e 1970, quando a moderna tecnologia e experiência em produção de vinho chegaram ao país, que a viticultura e a produção de vinho avançaram significativamente. Há cerca de 7.500 hectares de vinhas na Bolívia sendo que a parcela de 3.000 hectares é constituída por Muscat de Alexandria. A maior parte dessa produção é transformada em vinho, que eventualmente é destilado para criar o "Singani", o conhaque nacional da Bolívia fabricado a partir de Muscat de Alexandria. Esta bebida destilada com 40% de álcool é frequentemente consumida misturada com ginger ale ou sucos de frutas regionais e captura a força aromática da uva Muscat.

A partir de 1990, os vinicultores bolivianos têm experimentado o plantio de diferentes variedades de uvas, concentrando-se em castas tintas que poderiam ser bem adaptadas às áreas de alta altitude. Quando os vinhedos estão localizados entre 1.500 e 2.800 metros acima do nível do mar, as variedades de casca fina geralmente não toleram o aumento da radiação UV e desta forma o sucesso do plantio foi alcançado com variedades francesas e espanholas menos conhecidas e alguns cruzamentos modernos.

A altitude é um diferencial do vinho boliviano e razão dele se destacar. Em média, o vinhedo em Napa está a cerca de 300 metros acima do nível do mar; na Borgonha - França, o vinhedo estaria cerca de 60 ou 90 metros acima do nível do mar; e na Bolívia, o vinhedo em média começa a 1.500 metros acima do nível do mar. Então, tem-se um clima totalmente diferente onde o sol brilha muito mais forte, a atmosfera é mais rarefeita e quando você leva tudo isso em conta, a uva realmente muda em relação às



áreas que estamos mais acostumados a degustar.

Em resumo, as uvas que você acha que conhece têm um sabor diferente quando cultivadas na Bolívia. Tannat é a variedade mais conhecida da Bolívia. A versão de alta altitude é mais equilibrada do que as versões de baixa altitude, às vezes mais robustas e rústicas.

A Muscat de Alexandria, usada para produzir "Singani", é bastante doce em outros lugares. Mas esses sabores se equilibram nas terras altas e na selva da Bolívia, criando vinhos mais suaves.

A Bolívia tem hoje cinco áreas de produção de vinho (tradicionalmente, em publicações anteriores fala-se de três áreas): Vale Central de Tarija; Vale de Los Cintis, em Chuquisaca; Vale Samaipata, em Santa Cruz; Luribay, em La Paz; e Vinto, em Cochabamba. Oitenta por cento dos vinhedos e 93% da produção de uva vinífera estão concentrados no Vale Central de Tarija.

TRÊS PARTICULARIDADES TORNAM A PRODUÇÃO DE VINHO NA BOLÍVIA ESPECIAL. São elas:

1)- A colheita é totalmente manual.

2)- 100% dos vinhos são de alta altitude. Para serem considerados como tal, todas as uvas devem ser cultivadas a 1 mil metros ou mais acima do nível do mar. No caso da Bolívia, os vinhedos ficam a 1,6 mil metros e além. Na prática isso quer dizer que, quanto maior a altitude, mais intensa é a luz solar que chega aos vinhedos, o que influencia diretamente no sabor e no aroma das uvas.

3)- Apenas 1% da produção de vinho é exportada. Assim, se você tiver a sorte de encontrar um rótulo boliviano por aqui no Brasil, compre logo. Caso contrário, terá de viajar para experimentar in loco.

GEOGRAFIA E CLIMA - A Bolívia é um dos países geograficamente mais desafiadores do mundo. Encontra-se totalmente localizado em latitudes de clima tropical, o que não é bom para a viticultura. Entretanto, o país está localizado em vales de grandes altitudes. Na verdade, a maior parte dos vinhedos do país estão situados entre 1.600 e 3.000 metros. Nas demais partes do mundo, o vinho é produzido ao nível do mar, ou entre 300 e 500 metros, ou entre 800 e 1000 metros. Os vinhedos bolivianos concentram-se principalmente na altitude de 1600 a 2000 metros ou mesmo nas regiões quentes nos Andes onde há colheitas em áreas de 3.000 metros.

A elevada altitude da Bolívia confere aos vinhos do país um sabor único. A vinha média começa a 1500 metros acima do nível do mar, onde o brilho do sol é intenso. E devido à atmosfera ser mais rarefeita as uvas mudam seus aromas e sabores além de aspectos organolépticos. Além disso, os vinhedos se beneficiam da falta de ventos e umidade à noite. As temperaturas diurnas podem oscilar acima de 35° C, o que aumenta a acidez, e as chuvas de verão diluem o vinho.

Ao todo, há 25 vinícolas, sendo seis delas, Campos de Solana, Kohlberg, Bodega Sausini, Marquez de la Viña e Aranjuez, responsáveis pela maior parte do que é produzido.

VINÍCOLAS DE TARIJA SÃO AS MAIS ALTAS DO MUNDO E COLOCAM A BOLÍVIA NA ROTA DO VINHO - Muito se engana quem pensa que a Bolívia é destino apenas para aventureiros. Um dos destaques são as vinícolas de Tarija, região que produz a bebida a partir de 1.600 metros acima do nível do mar, contando com uma vasta rota turística.

Vizinha de Salta, na Argentina, a cidade tem alguns pontos a seu favor: boa incidência de luz solar, chuvas escassas e amplitude térmica. Assim, consegue produzir vinhos de altitude, com maturação e álcool em níveis mais baixos do que os argentinos. Esse nicho do mercado se expandiu em meados de 1970, com a industrialização.

O vale de Tarija é a principal região produtora de vinho da Bolívia. As altitudes variam de 1.600 a 2.150 metros. O vale é amplo e fértil, com um clima ligeiramente mediterrânico e ventos fortes que as vezes impedem a maturação dos frutos das vinhas. Uma brisa fresca oriental influencia a viticultura, contribuindo para o estilo fresco e elegante da região.

Porém, devido à altitude, as condições são geralmente amenas e semiáridas. A irrigação é feita em rios localizados em diferentes vales.

Cerca de 93% da produção boliviana é concentrada no Vale de Tarija, que resulta em 5,7 milhões de litros de vinho por ano. Ao todo, são 25 vinícolas, sendo seis delas responsáveis pela maior parte do que é produzido. Entre as principais está a Campos de Solana, fundada em 1925. As vinhas produzem Cabernet Sauvignon, Riesling, Malbec e Merlot.

Com 25 anos de história, a Bodega Sausini pertence à família de Mario Hinojosa. Inicialmente, as videiras vieram da França para produzir Cabernet Sauvignon em solo boliviano, mais precisamente em San Luis y Sunchuwayco. Depois veio o Moscatel de Alexandria, o Merlot e por fim o Singani, um dos marcos regionais, elaborado com uva branca 100% pura, sem ingredientes químicos e uma produção limitada de 7.000 garrafas por ano.

Já a vinícola Kohlberg, de 1963, produz 15 mil garrafas por ano das uvas Cabernet Sauvignon e Malbec em Cochabamba. No Vale de La Concepción está na ativa há 31 anos a bodega familiar La Concepción, a 27 km de Tarija. São pioneiros na produção de vinhos varietais na Bolívia, apostando em uvas Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ruby Cabernet e Rosé.

Em Cochabamba se destacam as vinhas Marquez de la Viña e Aranjuez, premiada pelo vinho Tannat. A propriedade também produz vinhos Merlot, Cabernet Franc, Moscatel de Alexandria, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Os vales de Sinti e Santa Cruz também entram na Rota do Vinho boliviano.

As vinhas estão a aproximadamente 1000 km ao sul de La Paz. A região está bem conectada com o restante do país, por meio de ônibus que saem da capital Expreso La Paz, Expreso del Sur, Expreso Pilcomayo, Expreso San Roque, Expreso el Bermejeño.

Para ir voando, pegue um avião rumo ao Aeropuerto Oriel Lea Plaza, que opera voos nacionais com as linhas aéreas BOA, TAM Bolivia e Aerocon. Também está ligada com o Norte da Argentina. Salta está a 568 km de Tarija.



DICA DE VINHOS:

VINÍCOLA CAMPOS DE SOLANA, no Vale Central de Tarija, Bolívia - No caso específico da vinícola Campos de Solana, trata-se de uma bodega localizada no Vale Central de Tarija. Com vinhedos a 1.850 metros acima do nível do mar, é considerada uma das mais modernas da América do Sul, tanto nas instalações quanto na tecnologia aplicada na produção de vinhos.

Apesar de relativamente jovem, tendo sido inaugurada em 2000, a Campos de Solana vem conquistando reconhecimento internacional em importantes concursos mundo afora, chegando, inclusive, a figurar na lista dos 20 melhores vinhos latino-americanos.

Entre seus rótulos mais celebrados estão o Tannat Único 2015 e o Trivarietal Tinto Reserva 2011. Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon e Riesling também são produzidos por lá. Uma dica para quem pretende viajar a Bolívia, a vinícola abre para visitaçao. Mais informações: www.camposdesolana.com. Outras vinícolas de destaque no país são Bodegas Landsua, localizada no Vale Samaipata e Vinos Aranjuez, em Tarija.

VALE DE SANTA CRUZ - Constitui 100ha de área de vinhedos, que abriga a Bodega Uvairenda, que foi fundada no início de 2000.



Imagem do grupo de brasileiros na Vinoteca 1750 (foto: Suzana Noronha)

VINOS 1750 - 1.750 vinhos são produzidos pela Uvairenda, uma vinícola boutique localizada no Vale Samaipata, na Bolívia. Samaipata é a fronteira da viticultura sul-americana na encosta oriental dos Andes. A adega dedica-se à produção de vinhos de alta qualidade em pequena escala e a proporcionar ao visitante uma porta de entrada ao maravilhoso mundo dos Valles Cruceños, oferecendo a possibilidade de se envolver na experiência do vinho, conhecendo a natureza do a produção dos vinhos, resgatar a essência do terroir Samaipateño enquanto aprecia a beleza do vale e degusta seus vinhos. Samaipata é apenas a porta dos Valles Cruceños, um paraíso a apenas 2 horas a sudoeste de Santa Cruz de la Sierra.

Produz Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, um Rosé de Syrah e um vinho branco de Torrontés, com variedades selecionadas cultivadas em encostas suaves, pedregosas e arenosas entre 1.700 e 2.100 metros acima do nível do mar. Características de ótimo frescor e jovialidade que convida irresistivelmente a bebê-los.

Um dos vinhos 1750 mais apreciados foi um Tannat bem fresco, sem passagem por madeira, o que de certa forma surpreendeu a todos.

VALE DE CINTIS - O vale possui 300ha de vinha. Está localizado a 2.400 metros acima do nível do mar. A área é considerada o lar espiritual da vinificação tradicional em pequena escala. Existem cerca de 30 vinhas com trepadeiras com cerca de 100-250 anos, intercaladas com árvores molle e chañar .

Então, que tal degustar um vinho de altitude boliviano ao som de um órgão tocando música barroca por Elisa Freixo? Saúde !!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as 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

“O VINHO ENTRE A PRIMEIRA E A SEGUNDA GUERRA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 27/04/2024

Confraria se reúne para provar safras antigas, as primeiras de 1928. O melhor tinto é o do ano de 1940.

Vinho & guerra é um dos livros mais interessantes para quem gosta de história e, claro, de vinho. Nele, o casal Don e Petie Kladstrup narra as aventuras dos franceses para esconder suas garrafas dos alemães durante a Segunda Grande Guerra.

Muitos produtores foram bem-sucedidos nesta árdua missão – os melhores esconderijos foram as paredes falsas e das teias de aranha –, e ainda hoje há (poucas) garrafas que contam a história desta época. Algumas delas foram abertas recentemente no encontro de uma confraria paulistana liderada pelo médico Ricardo Ganc.

O tema eram os vinhos elaborados no período entre as duas grandes guerras, aproveitando algumas garrafas que Ganc e alguns amigos compraram décadas atrás e desde então descansavam em suas adegas. O convite para a degustação já fazia voltar no tempo.

As duas garrafas mais antigas eram de 1928, sem o brilho da safra do ano seguinte, mas, ao menos no exame visual, em boas condições – em alguns anos muito significativos da história da humanidade, como o da crise econômica de 1929, resultam ao menos em safras incríveis. O ano de 1945, quando acabou a segunda guerra, é excepcional para os vinhos de Bordeaux, por exemplo. Havia também uma garrafa de 1935, outra de 1940, e outras fora deste período, digamos, bélico, mas nem por isso jovens. A mais recente tinha quase 60 anos.

A começar pelo branco que dava as boas-vindas ao encontro: um riesling alemão da safra de 1959, quando o termo kabinet, que define uma das categorias do vinho no país, ainda era escrito com “c”. Servido às cegas (sem identificar a garrafa) o Schloss Reinhartshausener Cabinet 1959 conquistava pelas suas notas de frutas secas e muito mel, com uma acidez escondida e uma complexidade.

A dupla de 1928, o Château Talbot, de St. Julian, e o Mouton D’Armailhac, de Pauillac, foi a primeira a chegar à mesa, os dois muito turvos (os demais não estavam turvos, mas apresentaram, todos, longos halos de evolução, aquela marca ao redor do líquido, que dá pistas da idade do vinho). “É um período entre guerras, de poucas safras boas. Mas em 1928, o Mickey Mouse fazia a sua estreia nas telas”, lembra Felipe Campos, um dos participantes da confraria. O Talbot não durou muito na taça, com as suas de folhas secas e acidez, e logo perdeu a batalha frente ao oxigênio.... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-entre-a-primeira-e-a-segunda-guerra/>

“UM BRINDE À CATA DE BERLIM” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 26/04/2024

Eduardo Chadwick comprova qualidade inquestionável de seus vinhos em degustações ao redor do mundo.

Os chilenos contribuíram significativamente para a formação cultural dos brasileiros no quesito vinho. Esta reverência vem da lembrança dos anos 70, quando não tínhamos a oferta que temos hoje e o Chile representava uma rara fonte segura de bons vinhos a preços acessíveis. O Brasil mudou e os vinhos chilenos também, ambos para melhor.

Acostumados as facilidades que a natureza pródiga lhes propiciava, os produtores locais abusavam da quantidade e davam pouca importância à qualidade. Uma visão mais internacional e investimentos e técnicos europeus foram mudando a cultura vigente. Surgiu daí a noção de escolher uvas melhores para elaborar um vinho nobre, a categoria “premium”.

Foi o que fez Eduardo Chadwick formado em engenharia industrial, ele entraria no mundo do vinho em 1983, quando seu pai conseguiu recomprar a Viña Errázuriz, fundada por um de seus ascendentes, Don Maximiano Errázuriz, em 1870, e precisava de ajuda para reerguê-la depois da propriedade passar muito tempo abandonada pela desapropriação, duas décadas antes, para efeito de reforma agrária. Sua determinação e o acaso colaboraram para o sucesso daí em diante... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br/economia/coluna/jorge-lucki-os-20-anos-de-uma-degustacao-que-mudou-a-visao-sobre-os-vinhos-chilenos.ghtml>

“PINOT NOIR, A QUERIDINHA DOS ESPECIALISTAS” - MARCELO COPELLO

VEJINHA RIO – VINOTECA – 26/04/2024

Casta que gera os tintos mais elegantes do planeta é também uma das mais difíceis de ser cultivada.

Nove entre cada dez profissionais o vinho tem na pinot noir uma de suas castas prediletas. Esta uva tinta, porém, traz juntos o céu e o inferno. O céu são seus melhores exemplares, que chegam aos píncaros da qualidade. Basta dizer que o vinho de maior prestígio do planeta é 100% desta cepa, o Romanée-Conti.

O lado do inferno vem primeiro no preço. Quer um grande PN de alta qualidade garantida? Compre um Grand Cru da Borgonha, de uma grande safra e de um produtor renomado. Mas, como diria Iago em Othelo de Shakespeare, “põe dinheiro em tua bolsa”.

E, segundo problema da PN, é que muitos dos de alto preço não valem o que custam.

A PN é uma das castas mais antigas, cultivada há mais de 2 mil anos. Sua origem é a região da Borgonha, no leste da França.

A família das pinots (pinot noir, pinot blanc, pinot gris, meunier, entre outras), que compartilham o mesmo DNA, tem como característica sofrer facilmente mutações. Hoje esta família tem centenas de clones (variações genéticas naturais) espalhadas pelo mundo, em estilos e qualidades diferentes.

A PN é marcada por esta irregularidade, vai de vinhos diluídos e sem tipicidade (que não se parecem com PN) a alguns dos maiores vinhos do mundo.

A PN prefere clima seco e frio (fresco ou moderado), em climas quentes tornam-se facilmente sobremaduros. Outras dificuldades da PN são sua suscetibilidade a pragas e sua alta produtividade – para ter um bom vinho é preciso conter a quantidade em nome da qualidade, sob pena de ter vinhos diluídos.

.....
As melhores regiões para a PN são, além da Borgonha: Suíça (Valais e Zurich), Alemanha (Baden, Rheingau e Rheinhessen), Itália (Alto Adige e Friuli), França (Jura e Alsácia), Nova Zelândia (Central Otago), Austrália (Tasmânia e Yarra Valley), EUA (Los Carneros, Russian River Valley e Oregon), Argentina (Patagônia) e África do Sul (Walker Bay).

Uma boa fonte de PN de boa relação preço-qualidade, são os exemplares do Chile (Casablanca, Leyda, Malleco e Bio Bio), e do Brasil (Campos de Cima da Serra, Altos Montes e Serra Catarinense)... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/pinot-noir-a-queridinha-dos-especialistas/>

“VINHO E RELIGIÃO – PARTE I” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 26/04/2024

A ancestralidade da bebida teve como grande aliado as doutrinas religiosas que disciplinavam o seu consumo.

Para encontrar a vinícola mais antiga do mundo, deixe a capital da Armênia, Yerevan, para trás, à sombra do iminente Monte Ararat, e dirija rápido por duas horas para sudoeste (...) depois de um tempo, após uma área quase desértica, um pequeno oásis verde se abrirá à sua frente: um aglomerado de pomares, vinhedos e colmeias, todos animados por um rio estreito e agitado que parece brotar do nada. No centro deste posto agrícola solitário fica a aldeia de Areni (...) embora a aldeia em si seja tão obscura quanto minúscula, o seu nome não o é.

Esses são alguns trechos do livro *A Natural History of Wine* (Ian Tattersall, Rob Desalle), que fala de uma visita a uma das rotas mais antigas do vinho, na Armênia. O Monte Ararat é aquele presente nos relatos bíblicos, onde a Arca de Noé teria atracado após o grande dilúvio, trazendo consigo um pé de videira que inauguraria uma nova era. A aldeia de Areni produz até hoje um vinho armeno muito tradicional e considerado dentre os melhores nacionais, feito de uma uva que ganhou o mesmo nome.

A história do vinho é muito antiga e não cessa de mostrar indícios de que pode ser muito mais longeva, à medida que seja possível reunir provas incontestáveis de sua existência, o que não é tão simples, pois deve envolver dados arqueológicos contundentes, cruzados com outras evidências culturais.

Hoje, o registro científico mais antigo de produção de vinhos data de 8 mil anos atrás, na atual Geórgia, região do Grande Cáucaso. Mas a uva que, por si só, poderia dar origem a um vinho acidentalmente – uma vez que é portadora de um suco diretamente fermentável pela ação de leveduras naturais – já habitaria a terra muito tempo antes. As vinhas selvagens surgiram muito antes da humanidade e ainda são representadas na Europa pela *Vitis vinifera* subespécie *sylvestris*, particularmente nas florestas inundadas do Reno.

A viticultura domesticada, entretanto, só foi possível a partir de 10.000 a.C., ou seja, há cerca de 12 mil anos, no período Neolítico, quando várias transformações climáticas criaram condições favoráveis para a prática da agricultura e criação de animais. E a produção de vinhos em si demandou o desenvolvimento de técnicas e artefatos para a sua elaboração, armazenamento e guarda. Demandou também condições culturais e ideológicas que favorecessem a sua permanência e expansão. Quanto mais antigas as referências, anteriores ao desenvolvimento da ciência em seu arcabouço racional, mais a humanidade fundamentou as suas práticas por outros sistemas de ideias, como a moral e sua íntima conexão com as doutrinas religiosas.

.....
Dentre as bebidas alcoólicas, o vinho foi a que mais criou uma aliança com a religiosidade – uma aliança cultural e espiritual. Nas tradições grega e romana, o consumo de quantidades fartas de vinho foi associado aos cultos de Dionísio (nome grego) e Baco (nome romano), deuses de perfil bem hedonista.

O deus do vinho era uma espécie de semideus, uma vez que filho de Zeus com uma mortal, Semele. De certo modo, essa condição “quase-espiritual” do deus era metaforizada pelo efeito do consumo da bebida que representa. Se ingerida com moderação, era um bom estimulante intelectual, inspirando, por exemplo, os Symposia na Grécia antiga (encontros festivos após banquetes, regados a vinho com dança, música, recitais e debates). Se ingerido de forma abusiva, poderia provocar descontrole, violência, como sugerem os atos dionisíacos encenados na tragédia do dramaturgo grego Eurípides, *As Bacantes*. A trama fala de uma vingança de Dionísio, jamais reconhecido pela família como um deus autêntico, por meio de um ritual de êxtase, envolvendo suas ninfas seguidoras, chamadas de bacantes ou mênades.

Junto à comunidade judaica, o vinho era considerado uma bênção dada por Deus, quando consumido com moderação, tanto que o primeiro ato de Noé, ao desembarcar da arca, foi plantar uma vinha. Seguimos, no próximo artigo, falando das demais conexões entre vinho e religião... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinho-e-religiao-parte-i/>

15 A 24. JUN. 2024 – VINO GOURMET PERU - VIAGEM COM EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA SAÍDA GARANTIDA

Conhecido por sua cena culinária ricamente variada, o Peru agora está procurando um lugar ao sol no mundo dos vinhos. Na realidade, ele é o país mais antigo produtor de vinho da América do Sul.

O país pode ser o próximo grande produtor de vinho, isto porque, tem a mesma altitude e influência oceânica de seu vizinho, o Chile. Além disso, não sofre com geadas e ainda se beneficia com as correntes de ar em direção aos vinhedos, proporcionando assim um equilíbrio perfeito entre temperatura e umidade.

Quando falamos do Peru, logo nos vem à cabeça a imagem de Machu Picchu e ceviche – prato peruano que tem como ingrediente peixe cru marinado em suco de limão ou outra bebida cítrica. Dificilmente, o país nos remeterá a um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

Sua produção de vinho e cultivo das uvas são feitas, principalmente, nas regiões de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash e La Libertad, sendo que a maior produção ocorre em Ica. O país possui como característica o equilíbrio essencial entre a umidade e contrastes diários da temperatura, que oferecem condições ideais de crescimento da videira.

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

Já a gastronomia peruana é fantástica! Não é toa que muitos consideram Lima a capital gastronômica da América Latina. A culinária do país vai muito além do famoso ceviche, possuindo diversos pratos típicos bem peculiares e diferentes de tudo, utilizando ingredientes que só são encontrados localmente, como carne de alpaca, além das pimentas e temperos para os mais variados gostos.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e chefs mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o ceviche.

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajies, aji mirasol, aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados





por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocopa (amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o lomo saltado (file mignon, tomate, cebola roxa, molho shoyu e batata frita servido com arroz).

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha nikkei começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o tiradito, uma espécie de sashimi acompanhado por um molho apimentado.

Peça o Roteiro que já está finalizado e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. • almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos • **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Informações e Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:549998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

RELATÓRIO ANUAL DA OIV 2023: NEGÓCIOS GLOBAIS DO VINHO ESTÃO NO VERMELHO

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) anunciou hoje no seu relatório anual os números da “Economia Vitivinícola Mundial 2023”. Um resumo inicial mostra que o negócio global do vinho caiu para o vermelho em 2023. O volume de colheita – o menor desde 1961 – bem como o comércio e o consumo foram inferiores aos do ano anterior.

A área de vinha caiu meio por cento, para 7,2 milhões de hectares; este valor também inclui uvas de mesa. A produção de vinho ascendeu a 237 milhões de hectolitros – menos 10% do que em 2022. No entanto, excedeu a procura em mais de 16 milhões de hectolitros, uma vez que o consumo também caiu pelo terceiro ano consecutivo em 2,6 %, para 221 milhões de hectolitros.

45% do vinho produzido é consumido num país diferente do país de origem. As exportações caíram 6%, para 99 milhões de hectolitros, o nível mais baixo desde 2010, mas o seu valor atingiu um novo recorde de 36 mil milhões de euros. De 3,62 euros, o preço médio do litro foi 2% superior ao de 2022 e 29% superior ao de 2020. Segundo a OIV, o aumento deve-se à inflação e ao aumento dos custos ao longo da cadeia de abastecimento.

Os países com maiores áreas vitivinícolas são Espanha (945 mil hectares), França (792 mil hectares), China (796 mil hectares, quase exclusivamente uva de mesa) e Itália (720 mil hectares). 48% da produção provém de três países: França (48 milhões de hectolitros em 2023; +4% em relação a 2022), Itália (38,3 milhões de hl; -23%) e Espanha (28,3 milhões de hl; -21%). A participação na produção mundial de vinho aumenta para 75% se forem incluídos os próximos cinco países: EUA (24,3 milhões de hl), Chile (11 milhões de hl), Austrália (9,6 milhões de hl), África do Sul (9,3 milhões de hl) e Argentina 8,8 milhões de hl). Só a UE produz 62% do vinho mundial.

Embora o vinho seja consumido em 195 países em todo o mundo, cinco países representam 51% do consumo total. A maior parte do vinho foi consumida nos EUA em 2023 (33,3 milhões de hl), seguidos pela França (24,4 milhões de hl), Itália (21,8 milhões de hl), Alemanha (19,1 milhões de hl) e Reino Unido (12,8 milhões de hl). De acordo com dados da OIV, em todos estes países foi consumido entre 2 e 3% menos vinho do que em 2022.

Os países exportadores mais importantes em volume foram Itália (21,4 milhões de hectolitros; -1% em relação a 2022), Espanha (20,8 milhões de hl; -3%) e França (12,7 milhões de hl; -6%). Em termos de valor das exportações, a classificação é a seguinte: França (11,9 mil milhões de euros; -3%), Itália (7,7 mil milhões de euros; -1%) e Espanha (2,9 mil milhões de euros; -3%).

Os países importadores mais importantes em termos de volume foram a Alemanha (13,6 milhões de hectolitros; -0,3%), seguida do Reino Unido (12,3 milhões de hectolitros; -5%), dos EUA (12,3 milhões de hectolitros; -15%) e da França (6 milhões de hectolitros; Os EUA (6,2 mil milhões de euros; -12%) lideraram no valor dos vinhos importados, seguidos do Reino Unido (4,7 mil milhões de euros; -3%), da Alemanha (2,6 mil milhões de euros; -5%) e do Canadá (1,8 mil milhões de euros; -3%). euros; -15%) esta estratégia afetará outras variedades de uvas, safras e taninos em maior escala”... Leia mais em:

https://magazine.wein.plus/news/oiv-annual-report-2023-global-wine-business-in-the-red-weaker-harvests-consumption-and-trade?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_17&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS - 25/04/2024).

DANOS CAUSADOS PELA GEADA EM MUITAS REGIÕES VINÍCOLAS EUROPEIAS – A PERDA DE RENDIMENTOS AINDA NÃO PODE SER ESTIMADA

Há relatos crescentes de danos causados pela geada em vinhas jovens da França, Alemanha, Suíça, Áustria e Tirol do Sul. O início do ar frio polar está fazendo com que os brotos, já bastante avançados devido ao clima muito quente de março e abril, congelem.

É provável que o perigo persista por mais algumas noites. Em França, as regiões de Bordéus e Loire estão literalmente a tremer pelos seus rendimentos, e já houve danos no centro de França.

De acordo com uma reportagem do jornal diário suíço “Blick”, os locais do vale do Valais foram duramente atingidos até agora. Na Alemanha, os relatos dos viticultores acumulam-se nas redes sociais. Particularmente na Francônia, Rheinhessen e no Mosela, Sarre e Ruwer, onde o viticultor Florian Lauer fala de danos a cerca de 40% da área de cultivo. A Rádio Praga Internacional relata números semelhantes para os vinhedos da Boêmia.

Na Áustria, as zonas ao longo do Danúbio são principalmente afetadas. Em particular, nas regiões vitivinícolas de Kremstal, Kamptal, Wagram e Weinviertel,

é provável que mais de 1.000 hectares tenham sofrido danos causados pelas geadas apenas na manhã de segunda-feira, como Rudolf Schmid, do Ministério da Agricultura, relatou em uma entrevista. No Wachau, o viticultor Franz-Josef Gritsch tirou fotos em movimento enquanto as velas geladas iluminavam Spitz an der Donau. Isso permitiu que ele e seus colegas salvassem a maior parte das vinhas dos vinhedos do vale.

No entanto, também ocorreram casos isolados de congelamento nas encostas, cuja extensão ainda é difícil de avaliar. Ele estima os custos do uso de velas geladas em cerca de 6.000 euros por hectare. Na Estíria, o frio e a forte nevasca de terça-feira causaram danos desconhecidos nas áreas vitivinícolas, como escreve orf.at. Nenhum dano maior foi relatado ainda em Burgenland... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/frost-damage-in-many-european-wine-regions-loss-of-earnings-cannot-yet-be-estimated?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_17&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS - 23/04/2024).