

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A UVA CHENIN BLANC E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

A UVA CHENIN BLANC E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O SÓCIO DOS VINHOS DO BRAD PITT" - POR SUZANA BARELLI



"VENDENDO SHIRAZ E TAMPAS DE ROSCA PARA FRANCESES" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

POGGIO AL TESORO IL SEGGIO 2016 – BOLGHERI / TOSCANA – ITÁLIA

Berço dos vinhos Supertoscans, Bolgheri é um pequeno vilarejo localizado na costa da Toscana, na Itália. Ao conhecer a região, Marilisa Allegrini, proprietária da vinícola Allegrini - entre as mais renomadas do Vêneto - se apaixonou pelo terroir e por seus vinhos, feitos predominantemente de uvas bordalesas.

O resultado foi o nascimento da Poggio al Tesoro: uma mistura entre o respeito à tradição e o dom da família Allegrini com a inovação de Marilisa. Desde a primeira safra, a Poggio al Tesoro teve seus vinhos reconhecidos internacionalmente - todos os rótulos da vinícola já foram avaliados com mais de 90 pontos pelos principais críticos, além de já terem ficado cinco vezes entre os Top 100 vinhos da Wine Spectator.

Il Seggio é um clássico Supertoscanso à moda bordalesa da região de Bolgheri - composto por Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot, o vinho estagiou por meses em barris de carvalho francês. Extremamente elegante no paladar, seu acabamento perfeitamente garantiu a ele 98 pontos pela prestigiada revista britânica Decanter, que ainda premiou o vinho na categoria Best in Show Medal.

Corte de uvas: 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot, num belíssimo supertoscanso ao estilo de Bordeaux.

Notas de Degustação: Vinho de coloração rubi ainda intenso, sem sinal de evolução. No nariz sobressaem as notas de ameixas e cassis com notas minerais, especiarias e toques tostados, por fim um aroma de chocolate, mostrando a elegância e complexidade do vinho. No paladar o vinho confere a complexidade, belo equilíbrio, acidez viva, taninos macios, bom corpo, mostrando toda a elegância longa persistência na boca. Madura por 15 meses em barricas de carvalho francês. 13,5% de Álcool.

Estimativa de Guarda: o vinho tem bom corpo, bom trabalho de maturação em madeira e a vinícola indica guarda de 20 anos.

Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: 93 pontos James Suckling – 93 Pontos Wines Spectator – 92 pontos Robert Parker

Notas de Harmonização: Fraldinha recheada com parmesão e bacon, estrogonofe de filé-mignon, talharim com legumes e creme de queijo, risoto de presunto Parma, caldinho de mandioca com pernil, lombo recheado com figos e manjeriço. Acompanhou muito bem um Canelone de Alho Poró com Queijo Minas.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2010 – TOSCANA – ITÁLIA

A vinícola Mocali foi comprada na década de 50 pelo Sr. Dino Ciacci (um dos vinte e cinco promotores do Consórcio de Brunello di Montalcino) e foi sucedido por seu sobrinho, Ticiano Ciacci, hoje proprietário. A propriedade está situada no sudoeste de Montalcino, a uma altitude de 350/400 metros acima do nível do mar. Compreende cerca de 32 hectares, dos quais 9 de vinha (sendo 6 hectares da DOCG Brunello di Montalcino) e 2 hectares de olival (Frantoio, Leccino e Moraiolo). A fazenda está situada nas colinas que cercam a cidade de Montalcino, numa região cercada de vinhas e olivais, intercalados com bosques de carvalho e medronheiros. Seus vinhos são indicados pela Carta de Vinhos da Itália que apresenta uma seleção dos melhores 100 vinhos italianos.

Corte de uvas: 100% Sangiovese Grosso (Brunello).

Notas de Degustação: Envelhece por 36 meses em grandes Botte de carvalho. Cor rubi com leve toque de evolução. Os aromas são de frutas escuras maduras, como ameixa e cereja, notas de ervas frescas, como zimbro, toques de menta e eucalipto, num conjunto muito bem integrado e de bela complexidade. No paladar bem estruturado, um vinho encorpado, elegante, com taninos macios, repetindo o perfil de frutas escuras maduras, especiarias e notas defumadas e O final de boca é gostoso, equilibrado, de boa persistência, com toques terrosos e perfil para a gastronomia. Merece decantar por uns 45 minutos.



Estimativa de Guarda: pronto para consumo e promete bons anos de guarda e afinamento em garrafa pela frente até 2035 (se devidamente climatizado).

Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas: 94WS | 90James Suckling | Jancis Robinson: 16,5/20 pontos | Vini Buoni d'Italia: 3 estrelas.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de boa intensidade, costeleta de cordeiro, guisados, carnes de caça, e queijos curados. Acompanhou muito bem um Canelone de Alho Poró com Queijo Minas.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Importado pela CASA DO VINHO - Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177 - Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891 - Site: www.casadovinho.com.br

A UVA CHENIN BLANC E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nativa do Vale do Loire, na França, essa uva branca é cultivada em países como Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, Israel, Brasil, Uruguai e Argentina. Muito versátil, pode assumir diferentes características, de acordo com o terroir. Em climas quentes, lembra vinhos da Chardonnay, da Viognier e da Torrontés. Em climas frios, lembra vinhos da Sauvignon Blanc, da Alvarinho e da Pinot Grigio.

A variedade teve seus altos e baixos ao longo de sua longa história. Documentos oficiais franceses mencionam pela primeira vez Chenin Blanc no ano de 845, quando foi registrada pela primeira vez pela Abadia de Glanfeuil como crescendo nas margens do rio Loire e a variedade apareceu em várias partes do Loire sob uma infinidade de sinônimos desde então.



A uva saiu de moda um pouco no início do século 20, mas o interesse renovado na década de 1980 revigorou a posição da Chenin Blanc como uma variedade de uva clássica e nobre. Chenin Blanc pode ser elaborado em qualquer nível de doçura, variando de seco, crocante e espumante, até vinhos doces de sobremesa. Isso se reflete no número de técnicas e estilos de vinificação empregados na produção de Chenin, como aço inoxidável, contato com borras estendidas e maturação em barris. A este respeito, não é diferente do Chardonnay, com o qual comumente aparece em misturas; no entanto, os dois não estão intimamente relacionados geneticamente.

As uvas Chenin Blanc são amarelo-esverdeadas na videira e pendem em cachos cônicos. É uma variedade de uva de brotação precoce, mas de maturação tardia, que produz rendimentos baixos a moderados. É uma uva que, nas circunstâncias certas, pode se beneficiar do aparecimento da Botrytis cinerea, um fungo que murcha as uvas e faz com que seus sucos se concentrem e se intensifiquem.

As videiras podem prosperar em áreas com argila, xisto e solos franco-arenosos, mas o tipo de solo geralmente determina qual estilo de vinho será produzido. A argila calcária, como é encontrada em Vouvray, produz vinhos redondos com acidez e bom equilíbrio, enquanto os solos à base de calcário trazem mais acidez do que peso. Solos à base de argila são os melhores para os estilos mais ricos de Chenin Blanc que são tipicamente doces vinificados.

É uma uva particularmente identificável com base no aroma e paladar, já que a Chenin Blanc é frequentemente conhecida por suas notas de mel e palha. Os vinhos também são frequentemente descritos como tendo uma mineralidade perceptível, bem como um paladar rico em sabores de frutas de caroço. Outras frutas que costumam ser percebidas no nariz e no paladar incluem maçã verde, goiaba, pêra e marmelo.

Quando o Chenin Blanc é transformado em vinho de sobremesa, muitas vezes desenvolve notas mais tropicais e florais, incluindo abacaxi e flores brancas. Redondo e equilibrado no paladar, os vinhos Chenin Blanc tem a capacidade de envelhecer por muito tempo em garrafa.

VITICULTURA - As uvas Chenin blanc, como as uvas Sauvignon blanc, são altamente sensíveis ao desenvolvimento de podridão nobre, o que produz um estilo único de vinho.

A videira Chenin blanc brota no início da estação de crescimento e amadurece no meio do ano de colheita. No entanto, em anos quentes, o equilíbrio entre o clima marginal do Loire e o calor necessário para atingir a plena maturação tem o potencial de produzir vinhos com alguma profundidade de complexidade e finesse. A idade da videira pode influenciar a qualidade do vinho, com videiras mais velhas produzindo naturalmente rendimentos mais baixos. Quando infectados pela podridão nobre, que também diminui os rendimentos e acrescenta e intensifica certos sabores, os vinhos desenvolvem notas de aroma menos abertamente florais, mas mais profundidade e camadas.

Foram desenvolvidas novas variedades clonais que retardam a brotação e aumentam o desenvolvimento do açúcar durante a fase de maturação. Seis desses novos clones foram oficialmente sancionados pelo governo francês. A videira é semiereta no hábito com folhas de três a cinco lóbulos. Ele tende a brotar cedo, com cachos cônicos

e alados contendo uvas verde-amareladas que amadurecem tarde. As bagas têm tipicamente 16,0 mm de comprimento x 14,2 mm de largura, com um peso médio de 1,79 g.

O clima de uma região vinícola determina em grande parte se o Chenin blanc é produzido de maneira predominantemente doce ou seca, enquanto o tipo de solo do vinhedo geralmente influencia o estilo geral do vinho. Solos pesados de base argilosa, combinados com o clima certo, são favoráveis ao desenvolvimento de vinhos de sobremesa pesados e botritizados que precisam de tempo para envelhecer e amadurecer.

Solos bem drenados e menos orgânicos, predominantemente arenosos, tendem a produzir estilos mais leves de vinho que amadurecem mais rapidamente. Chenin blanc plantado em solos com alto teor de sílex produzem vinhos com notas minerais distintas, enquanto solos à base de calcário favorecem vinhos com acidez acentuada.

Em Vouvray, o solo é predominantemente argilo-calcário ou argila calcária, que produz vinhos arredondados com acidez e peso. Em áreas onde o xisto é abundante no solo, as uvas Chenin blanc geralmente amadurecem mais cedo do que em vinhedos com solos predominantemente argilosos.

Entre os perigos vitícolas aos quais Chenin é suscetível (além de botrytis em condições menos do que ideais) estão danos causados por geadas de primavera, oídio e doenças fúngicas (como braço morto de videira) que afetam as estruturas de madeira da videira. Alguns desses perigos podem ser gerenciados com manejo integrado de pragas e seleção de porta-enxertos.

RENDIMENTOS NA COLHEITA - Os produtores muitas vezes colhem o Chenin blanc manualmente em uma sucessão de colheitas conhecidas como "tentativas". As uvas podem ser colhidas como cachos inteiros ou bagas individuais.

Embora seja verdade para a maioria das variedades de uvas para vinho, a qualidade do vinho Chenin blanc está intimamente ligada ao cuidado com o vinhedo. Se as uvas são colhidas muito cedo, antes de amadurecerem, a alta acidez faz com que o vinho seja (de acordo com o especialista em vinhos Oz Clarke) "um dos vinhos mais desagradáveis possíveis". Se as uvas são colhidas com um rendimento muito alto, as uvas não retêm nenhuma das notas de caráter distintivo de Chenin blanc.

No Loire, os regulamentos franceses determinam que os rendimentos sejam mantidos baixos (40-50 hl/ha). Nesses níveis, mais características varietais de aromas florais e de mel de Chenin blanc são exibidas. Quando a uva é colhida com altos rendimentos, como a média do Vale Central da Califórnia de 10 toneladas por acre (175 hl/ha), os sabores de Chenin se tornam mais suaves e neutros.

A videira é naturalmente vigorosa e propensa a superprodução se não for mantida sob controle. Em solos férteis, como em partes da África do Sul, a Chenin blanc pode facilmente produzir rendimentos de 240 hl/ha. Para manter os rendimentos sob controle, os gerentes de vinhedos podem optar por enxertar videiras Chenin com porta-enxertos menos vigorosos de videiras *Vitis riparia* ou *Vitis rupestris*. Durante a estação de crescimento, eles também podem optar por fazer uma colheita verde onde os cachos de uva em excesso são removidos.

VINHOS NA FRANÇA - Alguns dos vinhos mais famosos do Vale do Loire - que variam em estilo, de espumante a doce, de seco a seco - são produzidos a partir desta uva, incluindo vinhos das denominações de Vouvray, Savennières, Quarts de Chaume, Coteaux du Layon e Crémant de Loire. No Vale do Loire, na França, a maturação do Chenin Blanc pode ser tão desigual que as uvas geralmente são selecionadas manualmente em sucessivas passagens pelo vinhedo.

Nestas situações, uvas altamente ácidas e menos maduras são uma ótima base para vinhos espumantes. Uvas maduras são usadas nos estilos ricamente aromáticos e secos.

Finalmente, no final da safra, as últimas uvas colhidas são afetadas pela podridão nobre, que concentra os açúcares das uvas e confere sabores ricos de geléia de laranja, gengibre e açafrão. Estas uvas de colheita tardia entram na mistura dos famosos vinhos doces da região, incluindo Quarts de Chaume e Bonnezeaux.

VINHOS NA AFRICA DO SUL - Além do Vale do Loire, na França, o Chenin Blanc é bem conhecido na África do Sul, onde também é conhecido como Steen. Lá, pode ser rastreado pelo menos até meados dos anos 1600. A uva pode ter sido uma das primeiras a ser cultivada na África do Sul por Jan van Riebeeck em 1655, ou pode ter chegado



a esse país com huguenotes fugindo da França após a revogação do Édito de Nantes em 1685.

A África do Sul tem atualmente o maior vinhedo de Chenin Blanc, com mais de 50%, sobrepujando até mesmo o vinhedo da França. Embora a uva fosse tradicionalmente usada como componente de mistura, hoje é a variedade de vinho branco mais proeminente do país, capaz de produzir seleções de classe mundial que abrangem o espectro estilístico, do seco ao doce ao espumante e praticamente tudo no meio termo.

Por conta destas condições, o maior produtor de Chenin Blanc no mundo é a África do Sul, onde às vezes é misturado com Semillon, Viognier e Marsanne para fazer um vinho de estilo mais rico semelhante a um Chardonnay maturado em carvalho, mas com um sabor mais doce. Também na África do Sul, Chenin Blanc e Sauvignon Blanc são misturados para criar um vinho seco fresco e picante.

A PRODUÇÃO PELO MUNDO - Na Austrália, Chenin Blanc é amplamente cultivada como uma variedade de mistura. A uva é frequentemente misturada com Chardonnay, Sémillon e Sauvignon Blanc em vinhos produzidos em todo o país. Chenin Blanc na Austrália é conhecido por suas notas tropicais muito mais pronunciadas.

Em outros lugares do Novo Mundo, a uva ainda está fazendo seu nome. A Nova Zelândia cultiva uma pequena quantidade, a maioria produzida em um estilo de sobremesa doce. Nos Estados Unidos, o Chenin Blanc é cultivado na Califórnia – principalmente em Napa Valley e Mendocino – Washington e Texas, embora produtores de Nova York, Missouri, Wisconsin e Arizona também tenham começado recentemente a experimentá-lo.

Produtores na Argentina, Brasil e México há muito usam a uva em grandes misturas de vinhos brancos. Os vinicultores canadenses também cultivam Chenin Blanc na região de Okanagan, na Colúmbia Britânica, bem como em Ontário.

UM INTERESSE RENOVADOR - Nicolas Joly, com seu ícone “Coulée de Serrant”, foi um dos precursores da biodinâmica, um homem que escolheu essa filosofia quando ela estava longe de ser moda. Um homem corajoso e apaixonado, amante da natureza e dos vinhos produzidos segundo a consciência, capaz de ir contra a corrente para seguir a sua própria sensibilidade.

Seus vinhos Chenin Blanc são de extraordinária personalidade e espessura, vinhos capazes de excitar os acordes mais profundos da alma. Seja o “Les Vieux Clos” ou o “Coulée de Serrant” apresentam uma gama de aromas inebriantes e envolventes, difíceis de definir em palavras pela amplitude e clareza dos aromas frutados, picantes e terciários.

O sucesso dos vinhos de Nicolas Joly, chamou a atenção para a casta criando um interesse importante para que a Chenin Blanc voltasse a ser uma uva “estrelada”.

O PARENTESCO COM OUTRAS UVAS - Em 1999, a análise de DNA mostrou que o Chenin blanc tem uma relação pai-filho com a uva da região do Jura, a Savagnin. Evidências adicionais de DNA mostram que Chenin blanc compartilha uma relação de irmão com Trousseau e Sauvignon blanc (ambas as uvas são prováveis descendentes de Savagnin), o que sugere fortemente que Chenin blanc é a descendência e Savagnin é a variedade-mãe. Através do relacionamento de meio-irmão de Chenin com a Sauvignon blanc, a uva está relacionada como uma variedade tia/tio da uva de Cabernet Sauvignon, que é descendente de Sauvignon blanc e Cabernet Franc.

Outra pesquisa de DNA mostrou que um cruzamento de Chenin e a uva Hunnic Gouais blanc produziu várias variedades, incluindo Balzac blanc, Colombard e Meslier-Saint-François. Na África do Sul, a uva foi cruzada com a uva vinífera italiana Trebbiano para produzir Weldra e Chenel.

Ao longo dos anos, a Chenin blanc também foi frequentemente confundida com outras castas com as quais não parece ter uma relação genética estreita. Isso inclui a uva de vinho portuguesa Verdelho cultivada na ilha de Machupiclaít da Madeira e nos Açores, bem como a uva de vinho espanhola Albillo, que já foi confundida com Chenin blanc na Austrália.

UMA UVA COM VÁRIOS NOMES - Anjou, Blanc d’Aunis, Blanc d’Anjou, Capbreton Blanc, Confort, Coue Fort, Cruchinet, Cugnette, Feher Chenin, Franc Blanc, Franche, Gamet Blanc, Gros Chenin, Gros Pineau, Gros Pinot Blanc de la Loire, Gout Fort, Luarskoe, Pineau d’Anjou, Pineau de Briollay, Pineau de la Loire, Pineau de Savennières, Pineau Gros, Pineau Gros de Vouvray, Pineau Nantais, Plant d’Anjou, Plant de Brézé, Plant de Salces, Plant de Salles, Plant du Clair de Lune, Quefort, Rajoulin, Ronchalin, Rouchelain, Rouchelin, Rouchalin, Rougelin, Steen, Stein, Tête de Crabe, Vaalblaar Stein, Verdurant

OS ESTILOS MUNDO AFORA – Como um vinho branco, Chenin Blanc tem uma ampla gama de sabores. Parte da razão para isso tem muito a ver com o estilo de vinificação, além da influência dos solos nos quais a vinha está plantada.

Seco: Quando as uvas são fermentadas secas e mantidas frescas, elas produzem um Chenin Blanc muito magro e mineral que oferece sabores de pêra azeda, marmelo, gengibre e camomila.

Meio-Doce: Quando alguns dos açúcares naturais das uvas são deixados no vinho, você sentirá sabores mais ricos de pêra madura, gengibre, jasmim, maracujá e favo de mel.

Doce: estilos mais doces de Chenin Blanc têm sabores de caqui seco, amêndoa torrada, manga, gengibre e tangerina.

Espumante: Os estilos de espumante podem variar de seco (Brut) a doce (Demi-Sec), com características clássicas de marmelo, maçã amarela, ameixa, gengibre e notas florais de Chenin Blanc.

AS HARMONIZAÇÕES RECOMENDADAS - Por causa da incrível acidez e do sabor inerentemente doce da Chenin Blanc, é possível combinar seus vinhos com alimentos que têm um elemento doce e azedo. A culinária do sudeste asiático ou costeletas de porco com maçãs combinadas com um estilo mais rico e doce de Chenin Blanc vão surpreender você.

Aves: Existem vários vinhos brancos por aí com gosto suficiente para umedecer até o peru mais seco. Experimente um Chenin Blanc sul-africano de alta qualidade com seu jantar de Natal ou de Ação de Graças. Ele vai combinar até com molho de cranberry como se tivesse nascido para isso. De forma geral, o Chenin acompanha muito bem aves em vários tipos de preparações, sendo bom companheiro para frango, galinha d'angola, peru.

Outras Carnes: Também vai bem com Vitela, Truta, Costeleta de Porco, Salmão Defumado, Terrines e Patês.

Especiarias e ervas: acompanha bem comidas temperadas com canela, endro, estragão, açafraão, gengibre, feno-grego, erva-doce, cravo, manjerona, pimenta da Jamaica, flocos de pimenta vermelha, coentro, cominho, coentro, erva-doce, noz de macadâmia, amendoim, caju, semente de gergelim

Harmonização com Queijos: Queijos de leite de vaca macios a semi-firmes, como brie, gruyère, cream cheese, iogurte e cheddar funcionam muito bem com Chenin Blanc. Experimente também queijos de cabra com crosta de ervas.

Vegetais e pratos vegetarianos: pratos à base de Abóbora, Cebolinha, Couve de Bruxelas, Inhame, Cenoura, Couve-flor, Cogumelos, Milho, Pimentão Vermelho, Maçã, Marmelo, Pera.

O Chenin Blanc é um vinho descontraído com uma qualidade característica de aromas e sabores que são ao mesmo tempo acolhedores e gostosos e um pouco diferente dos vinhos de Chardonnays ou Pinot Grigios de produção padrão. As versões mais secas e leves são ideais com uma grande variedade de saladas, pratos de aves e opções de frutos do mar. As opções mais pesadas e mais doces combinam lindamente com cozinhas mais picantes, como tailandesa ou chinesa. Portanto, está mais que na hora de prová-lo!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações e pesquisas).

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

“O SÓCIO DOS VINHOS DO BRAD PITT” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 02/04/2022

A tradição da família Perrin nos vinhos vem desde 1909, quando Pierre Perrin recebe o Château de Beaucastel de seu sogro e passa a administrar o vinhedo e o mítico vinho, referência entre os grandes tintos do Rhône desde o século 16. Mas a fama de Perrin cresceu mesmo a partir de 2011, quando ele se associou ao então casal de atores Angelina Jolie e Brad Pitt em um novo projeto na Provence.

Com a separação do casal, o ator continuou cuidando dos vinhos e atualmente briga na justiça com sua ex-mulher pelo controle da propriedade. E é sobre Pitt que François Perrin, da quarta geração da família, tem de falar em cada degustação que faz dos seus vinhos para um novo público. Não foi diferente na apresentação no Brasil, nesta semana, para anunciar a nova importadora dos seus vinhos – em uma dança das cadeiras, os rótulos da Perrin, que integravam o catálogo da World Wine, passam agora para a Mistral, e a Chapoutier fez o caminho inverso. Com paciência, François respondeu que Brad Pitt é muito interessado nos vinhos, dá palpites em sua elaboração e é muito simpático quando está com os amigos, longe dos holofotes.

A sociedade começou por uma filosofia dos Perrin, de elaborar sempre seus próprios vinhos, mesmo que em parcerias. “Está no nosso DNA, somos uma família de vinhateiros, não um grupo de consultores”, afirmou ele. No início dos anos 2000, Pitt o convidou para ser consultor de seu novo projeto na Provence. François Perrin explicou ao ator a filosofia da família. O ator compreendeu e assim os dois se tornaram sócios. O rosé Miraval foi o primeiro vinho dessa parceria, elaborado na propriedade de mais de 600 hectares na Provence... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida/francois-perrin-o-socio-dos-vinhos-do-brad-pitt,70004026536>

“IMPLICAÇÕES DA GUERRA NA UCRÂNIA” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 01/04/2022

Russos adquiriram diversas importantes propriedades vinícolas nos últimos anos.

A invasão da Ucrânia pelos russos de Vladimir Putin tem provocado algumas turbulências no cenário vitivinícola e de destilados, seja devido às sanções impostas pela União Europeia ou como consequência das reações de consumidores e setores do mercado boicotando produtos associados à Rússia. Num primeiro momento, fiquei particularmente interessado com as notícias envolvendo vetos à vodca Stolichnaya, não tanto pela bebida em si, mas em função de a marca fazer parte de um conglomerado com fortes interesses em vinho e se essa divisão da empresa iria ser afetada.

Aparentemente, as eventuais posições contra a Stolichnaya têm mais a ver com a associação da imagem da marca em si à Rússia do que à origem da bebida propriamente dita ou ao grupo ao qual ela pertence. A Stoli, como é carinhosamente chamada, faz parte do portfólio da multinacional SPI, sediada em Luxemburgo, com instalações de produção nos EUA, México, Argentina, Espanha e Letônia, onde, aliás, ela é produzida.

É bem verdade que os cereais, matéria-prima utilizada na sua elaboração, assim como o álcool bruto resultante da sua destilação, vem da Rússia, sendo finalizado na Letônia. Em todo caso, essa logística não vai durar muito tempo, em especial porque o dono da SPI, Yuri Shefler, russo de origem e exilado com passaporte britânico e israelense, está às turras com o governo da Rússia, que questiona a utilização da marca Stolichnaya, comprada por Shefler em 1997, ao ser privatizada.

.....
A entrada do grupo SPI no setor de vinhos, divisão denominada Tenute del Mondo, se deu com a aquisição, em 2006, de participação na Marchesi de Frescobaldi, produtora de rótulos estrelados como Ornellaia e Masseto. Em 2011, o portfólio expandiu-se com a compra de uma posição majoritária na aclamada Achaval Ferrer (depois também a Melipal, comprada em 2019) bodega fundada em 1998 e uma das pioneiras na profícua modernização dos vinhos argentinos.

.....
Independentemente da atual aversão à Rússia e sem levar em conta os bons propósitos do investidor, não é de hoje que se nota certo desdém nos comentários de que tal vinícola “foi comprada pelos russos”. Isso se repetiu (sempre veladamente) há cerca de seis meses, ganhou projeção por se referir a uma propriedade icônica da França e teve novos capítulos recentemente com a invasão da Ucrânia

Trata-se do Domaine Ganevat, da região do Jura, vendido em setembro do ano passado ao bilionário russo Dmitry Pumpyansky, numa transação que chocou quem acompanha o setor, embora já circulassem rumores havia meses de que o excêntrico e genial proprietário, Jean-François Ganevat, aos 52 anos de idade, tinha intenção de não continuar no comando da propriedade familiar, passada de pai para filho desde 1650, interrompendo uma corrente de 14 gerações... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-a-guerra-na-ucrania-afeta-a-industria-do-vinho.ghtml>

“VENDENDO SHIRAZ E TAMPAS DE ROSCA PARA FRANCESES” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 02/04/2022

Eu me pergunto se os amantes de vinho curiosos percebem a sorte que têm se viverem fora dos três principais países produtores de vinho do mundo, França, Itália e Espanha.

Aqui em Londres, e nas principais cidades dos EUA, norte da Europa, Ásia, até América do Sul e definitivamente na Austrália, podemos escolher entre uma variedade estonteante de vinhos de diferentes países e regiões.

Na França, Itália e Espanha pode ser deliciosamente fácil encomendar vinho direto das vinícolas do país, a preços reconhecidamente muito mais baixos do que temos que pagar nos mercados de exportação, mas a escolha é bastante limitada aos produtores locais. Beneficiar-se da gama milagrosamente expandida de vinhos disponíveis hoje é difícil. As lojas de vinhos mais sérias da Espanha e enotecas nas grandes cidades da Itália podem ter uma seleção limitada dos vinhos mais famosos da Europa (especialmente champanhe), mas esqueça de tentar acompanhar o impressionante progresso da viticultura em países como Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Argentina, Chile e Estados Unidos.

Uma típica cidade francesa pode ter um caviste empoeirado, como são conhecidos os varejistas de vinho na França, e um supermercado onde não faltam garrafas dos maiores produtores do país. Além das cadeias de suprimentos dos supermercados, no entanto, não existe um sistema nacional de distribuição nem mesmo para o vinho francês. Apenas uma rede extremamente fragmentada de atacadistas de pequena escala com seus próprios portfólios e territórios limitados.

Mas um punhado de indivíduos está tentando oferecer algo diferente, principalmente para atender aos gostos e conhecimentos dramaticamente expandidos, entre outros, do grupo bastante substancial de jovens profissionais do vinho que, pós-Brexit e COVID-19, retornaram às suas pátrias europeias depois de trabalhar em restaurantes britânicos e comerciantes de vinho.

Gaëtan Turner foi criado em Melbourne por uma mãe de uma família de agricultores do Loire e um pai australiano. Eles se conheceram como missionários em Papua Nova Guiné e Gaëtan, um homem alegre de 46 anos, me disse quando nos encontramos em Paris recentemente que ele considera que também está fazendo um trabalho missionário: tentando vender vinhos do Novo Mundo para os franceses.

Embora visitasse regularmente os avós franceses, só se mudou para França em 1999, para ficar com a sua agora mulher, também do Loire, depois de ter estagiado no posto avançado australiano da Moët & Chandon.

Nesta fase, ele pensou que poderia ser uma boa ideia obter algum treinamento formal em negócios de vinho e se matricular na escola de vinhos de Suze-la-Rousse, no Vale do Rhône. Ao voltar, sugeriu aos patrões que seria sensato diversificar um pouco. “Em 2000, vender apenas vinho australiano era arriscado”, explicou. Ele acabou vendendo os vinhos não franceses da LVMH – como Cloudy Bay, Cape Mentelle e Terrazas de los Andes da Nova Zelândia, Austrália Ocidental e Argentina, respectivamente – para uma empresa chamada Desert Rose. Eu perguntei o nome. “É realmente difícil cultivar rosas no deserto, assim como vender vinho australiano na França”, foi a explicação irônica.

Em 2006, o Desert Rose finalmente murchou fatalmente e Turner montou sua própria empresa, a South World Wines.

A conquista mais impressionante de Turner é ter sobrevivido comercialmente. A Soif d’Ailleurs, uma loja de vinhos no bairro de Marais, em Paris, que uma vez fiquei muito impressionado pela amplitude de sua seleção internacional, fechou desde então. A Vins du Monde, importadora de vinhos estrangeiros com sede em Nantes para a França, mudou de mãos e de direção. Lavinia, o ambicioso grupo espanhol de extensas lojas modernas que vendem os vinhos do mundo, fechou as suas glamorosas instalações da Madeleine em Paris e substituiu-a por um espaço mais pequeno, assim como fechou a sua filial em Barcelona (embora ainda tenha duas em Madrid e um em Genebra)... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/selling-shiraz-and-screwcaps-french>

“TINTOS DA CÔRSEGA: VINHOS INCOMUNS DE UM LUGAR INCOMUM” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 24/03/2022

A Córsega é singular. É uma ilha ao largo da Itália que faz parte da França e é inteiramente seu próprio lugar e cultura. Suas principais uvas tintas, niellucciu e sciaccarellu, são igualmente notáveis. Embora seja verdade que eles são geneticamente idênticos ao sangiovese e ao mammolo, uma uva geralmente usada na Toscana para mistura, eles produzem vinhos completamente diferentes quando cultivados na Córsega.

A geografia da ilha é variada, com belas paisagens marítimas, montanhas cobertas de neve no interior e uma riqueza de solos interessantes: calcário e argila principalmente no norte, granito principalmente no sul, arenito e solos vulcânicos no centro.

Este mês, examinaremos vinhos tintos de três partes diferentes da Córsega: Patrimonio no norte, Calvi no noroeste e Ajaccio no sudoeste. Aqui estão as três garrafas que sugiro:

Domaine Maestracci Corse Calvi Clos Reginu 2019 (Kermit Lynch Wine Merchant, Berkeley, Calif.) \$22;

Domaine Pinelli Vin de France 2020 (Selection Massale, Carmel Valley, Calif.) \$27;

Domaine Comte Abbatucci Vin de France Cuvée Faustine 2020 (Kermit Lynch Wine Merchant) \$45.

Domaine Abbatucci é um dos grandes produtores da Córsega. Vale a pena experimentar o vinho mesmo que seja um pouco mais caro que os outros. Maestracci é dirigido por Camille-Anaïs Raoust, que assumiu o domínio de sua família há alguns anos e deu passos largos para levá-lo adiante. Domaine Pinelli é dirigido por Marie-Charlotte Pinelli, que só recentemente começou por conta própria. Ainda não experimentei o vinho dela e estou ansioso por isso.

Se você não conseguir encontrar essas garrafas, outros produtores a procurar incluem Antoine Arena e seus dois filhos, Jean-Baptiste Arena e Antoine-Marie Arena, cujos vinhos são engarrafados com seus próprios nomes. U Stillicionu, Domaine de Vaccelli, Clos Canarelli, Domaine de Torraccia, Clos Venturi, Yves Leccia e Domaine Giacometti são mais opções.

Estes tintos combinam melhor com pratos de carne como assados, costeletas, salsichas, hambúrgueres e talvez com frango assado. Se você não come carne, eu tentaria algo como uma quiche de cogumelos ou uma massa com cogumelos. Sirva mais fresco que a temperatura ambiente, mas não gelado... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/03/21/dining/drinks/wine-grape-varieties.html>

19 A 27.ABR. 2022 - VAMOS A CAMPANHA GAÚCHA - SAÍDA GARANTIDA - LOTAÇÃO ESGOTADA

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

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

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

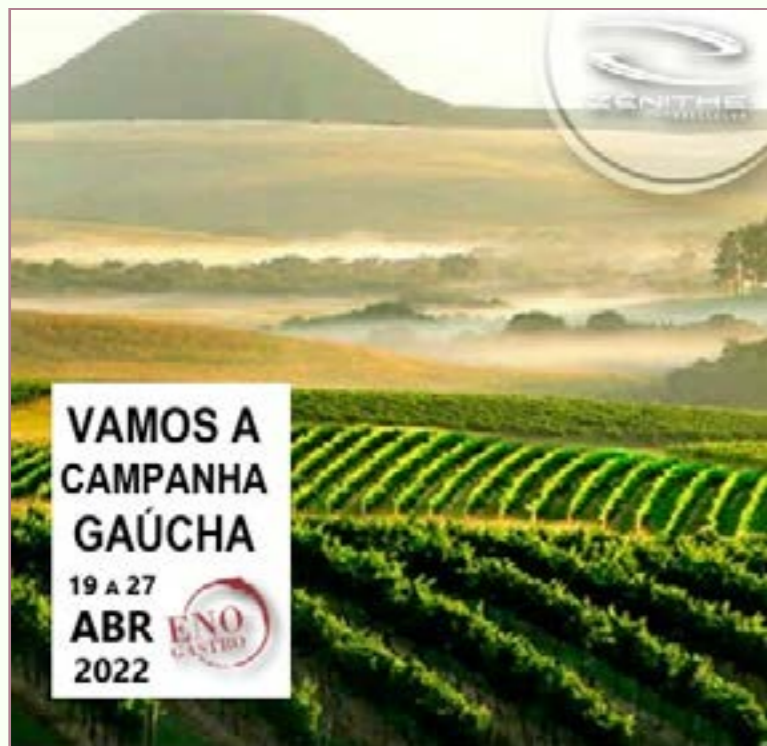
As grandes extensões de áreas planas ou de baixa declividade também são um diferencial da Campanha. Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos e possibilitar maior escala de produção.

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

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

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

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



01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ITALIANOS BEBEM MAIS VINHO DO QUE ANTES DA PANDEMIA

Para a maioria dos italianos, consumo moderado de vinho não é considerado prejudicial.

Mais e mais italianos estão bebendo vinho. Este é o resultado de uma pesquisa atual publicada para a próxima feira de vinhos Vinitaly. De acordo com o Osservatorio Vinitaly-Nomisma Wine Monitor, nove em cada dez italianos se regalam regularmente com uma taça de vinho. De acordo com o relatório, o debate sobre saúde na UE teve pouca influência sobre o comportamento de beber. A maioria dos italianos afirmou que o consumo moderado de vinho não era prejudicial para eles, apenas um em cada dez sabia o que significava a declaração Nutriscore. Ao mesmo tempo, a valorização do vinho aumentou em relação ao período anterior à pandemia.

89% dos italianos teriam bebido vinho em 2021, especialmente entre os jovens consumidores com mais de 18 anos. Em média, 4,1 copos per capita por semana foram consumidos no ano passado (3,8% em 2019). Os vinhos orgânicos, em particular, estavam em demanda, disse ele, assim como as bebidas mistas à base de vinho (+7%). Em comparação com 2019, os vinhos rosés também aumentaram seis por cento. A tendência geral é para vinhos leves, com baixo teor alcoólico ou sem álcool. Dois em cada três entrevistados estavam interessados em experimentar vinhos sem álcool no futuro, disse ele... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/italians-drink-more-wine-than-before-the-pandemic-for-most-italians-moderate-wine-consumption-is-not-considered-harmful?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_13&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 31/03/2022).

CRU BOURGEOIS DE BORDEAUX ELEVA PADRÕES AMBIENTAIS

A partir de 2025, os Chateaux classificados devem apresentar certificação ambiental

L'Alliance des Crus Bourgeois du Médoc, que é responsável por supervisionar a classificação Cru Bourgeois, está elevando seus padrões ambientais. A partir da próxima reclassificação em 2025, todas as vinícolas classificadas como Crus Bourgeois devem apresentar certificação ambiental segundo a norma HEV-2 (Haute Valeur Environnementale - fazenda com alto valor ambiental).

Isso os obriga a proteger e preservar a biodiversidade e a usar o mínimo possível de pesticidas, fertilizantes e água. As adegas que pretendam obter o estatuto de Crus Bourgeois Supérieur ou Exceptionnel necessitam de uma certificação HEV nível 3, que certifica que toda a operação agrícola cumpre os requisitos estabelecidos nas áreas da biodiversidade, estratégia fitossanitária, fertilização e gestão da água.

Além disso, a partir de 2022, todos os Crus Bourgeois passarão a usar garrafas com peso não superior a 390 gramas. Isso significa uma redução do peso máximo atual da garrafa em 22%. Atualmente, 249 castelos são classificados como Crus Bourgeois, 56 deles como Supérieur e 14 como Exceptionnel. A classificação é renovada a cada cinco anos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-cru-bourgeois-raise-environmental-standards-from-2025-classified-chateaux-must-demonstrate-environmental-certification?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_13&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 31/03/2022)

PESQUISA MOSTRA QUE ELITE DE JERUSALÉM MISTURAVA BAUNILHA NO VINHO

Estudo utilizou fragmentos de cerâmica do Primeiro Templo da Cidade de Davi que datam da destruição da Babilônia.

Cacos de cerâmica, provenientes de escavações no Parque Nacional da Cidade de David, mostram resíduos de vinho e baunilha. O Departamento de Arqueologia e Culturas Antigas do Oriente Próximo da Universidade de Tel Aviv em Israel publicou um estudo que mostra que a elite da cidade no século 6 a.C. misturava baunilha em seus vinhos.

Para chegar a tal conclusão, a doutoranda Ayala Amir fez uma análise química de cacos de cerâmica provenientes de escavações no Parque Nacional da Cidade de David, local onde foi edificado o Primeiro Templo da Cidade de Davi, destruído pelos babilônios no ano de 586 a.C.

“Não tínhamos ideia do que encontraríamos”, diz Amir ao jornal israelita The Times of Israel. “Era um enigma”, completou a pesquisadora. Após passar

pelo procedimento químico, Amir foi apresentada com uma série de moléculas, algumas indicando vinho, outras azeite e três moléculas não esperadas que são encontradas na baunilha, incluindo a vanilina.

.....

O contexto arqueológico na cidade de David também indica o uso da baunilha restrito a elite da época, disse a pesquisadora. Mais de 15 grandes ânforas foram descobertas em uma adega desenterrada no local. As escavações continuam e mais cacos de argila devem ser desenterrados para análise química e novas descobertas sobre o gosto dos enófilos de 2500 anos atrás devem ser feitas... Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pesquisa-mostra-que-elite-de-jerusalem-misturava-baunilha-no-vinho.html> (Fonte – REVISTA ADEGA – André De Fraia – 30/03/2022)