

# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DESCOMPLICANDO MONTRACHET E OS GRAND CRUS VIZINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



06

**DESCOMPLICANDO MONTRACHET E OS GRAND CRUS VIZINHOS -  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"CHABLIS, UM VINHO BRANCO  
QUE GANHA MERCADO NO  
BRASIL" - POR SUZANA BARELLI**



09



13

**"FIM DE UM MARCO BENEVOLENTE DE  
MÉDOC" - POR JANCIS ROBINSON**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**14 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 !



## LAS CEPAS RESERVE ROSE 2020 – VALLE CENTRAL - CHILE

Vinho produzido pela Vinícola Terraustral S/A. Em 1938 o patriarca José decidiu plantar uvas e maçãs no Vale do Curicó no Chile e durante anos venderam as frutas no mercado interno (por 3 gerações); até que José Crispi Jr. decidiu que era hora produzir vinhos.

**Corte de uvas:** Syrah e Cabernet Sauvignon.

**Notas de Degustação:** : Um rosé bem claro, com aromas de frutas frescas vermelhas como framboesas e morangos, evoluindo para amoras e ameixas. Na boca mostra boa acidez, repete o sabor das frutas e é bem refrescante. Corpo leve, com boa intensidade de sabor e média persistência. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto, porque a primeira estava furada e acabou sem a gente perceber. Álcool: 13%.

**Estimativa de Guarda:** não é vinho para guardar. Aproveite do frescor deste rosé bem geladinho.

**Reconhecimentos de Críticos:** 93 Pontos - Guia Descorchados e 91 Pontos - James Suckling – Na minha opinião, um dos melhores custo x benefício no mercado.

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmoniza muito bem com comida japonesa, saladas, massas de molhos a base de creme de leite, ou simplesmente para aperitivar num dia quente de verão. Acompanhou muito bem esta terrine de Champagne com pães e depois uma casquinha de siri.

**Serviço:** sirva gelado, entre 10 e 12°C (Bebemos numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de preço:** \$ (está em promoção)

**EM BH – Comprei na rede SUPERNOSSO.**



## COURT ROLLAN GENUS SYRAH 2018 – ALTO TOTIHUE – VALE DO CACHAPOAL - CHILE

Court Rollan nasceu como expressão da paixão e compromisso familiar pela qualidade dos vinhos. Este projeto mostra a excelência através de diferentes vinhos, elaborados com as melhores uvas das vinhas. Vinhos com presença soberba, encorpados, com grande carácter, estrutura e complexidade intensa. Extraordinário potencial de envelhecimento.

Em 1994, o Château Larose Trintaudon, um grande produtor de vinhos da região de Bordeaux, associou-se a uma tradicional família de produtores de vinho da região de Totihue, no Chile, e juntos fundaram a Vinícola Casas del Toqui, produtora de Vinhos Court Rollan. Em 2010, o seu legado foi retomado pela família Court, que tem uma grande paixão pelo vinho, contribuindo e acrescentando à empresa um selo próprio e diferenciador.

O Vale do Cachapoal é mundialmente conhecido por seu clima mediterrâneo, onde a Cordilheira Costeira e os Andes criam um dos melhores solos da região para produzir vinhos de alta qualidade. O terroir de Casas del Toqui inclui uma ampla gama de tipos de solo. Cada terreno é tratado individualmente de acordo com as características únicas do terroir, que através de uma colheita coordenada, vinificação e gerenciamento de barris permite que Casas del Toqui e Court Rollan mantenham lotes individuais para mostrar a mais pura expressão de cada componente antes de elaborar os diferentes lotes

**Corte de uvas:** 100% Syrah com passagem por 14 meses em barricas de carvalho francês + 6 meses em garrafa.

**Notas de Degustação:** : Vinho tinto com cor escura, profunda. Aromas elegantes, com frutas escuras e madeira muito bem integrada, temperado com uma deliciosa nota de especiaria doce. Taninos macios, encorpado, boa estrutura e complexidade com toque de chocolate ao final. Persistente em boca. 14% de Álcool.

**Estimativa de Guarda:** já pode ser bebido, e pode aguentar mais 2 a 3 anos. Mas não guardaria por muito mais tempo, porque neste momento o equilíbrio entre frutas, madeira e nota de chocolate está muito gostoso. A recomendação da vinícola é até 7anos (portanto até 2025).

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmoniza muito bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves, galletos, massas com molhos mais leves com base em carne, molho de tomate, pode acompanhar pizzas e tortas salgadas. Acompanhou muito bem um Bife de Wellington com brócolis.

**Serviço:** sirva a 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e se quiser decante por cerca de 30 minutos).

**Faixa de preço:** \$\$\$ (está em promoção)

**Bebido numa Confraternização**



# DESCOMPLICANDO MONTRACHET E OS GRAND CRUS VIZINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando nossa série de artigos comentando alguns dos principais vinhos brancos de forma simples e direta, agora é chegada a hora dos vinhos de Montrachet. Para beber vinhos, o melhor é descomplicar...

Montrachet está entre os vinhos brancos mais sedutores e voluptuosos do planeta. O eminente especialista da Borgonha, Dr. Jules Laval, escreveu em 1855 que Montrachet produzia vinhos que “merecem incontestavelmente o primeiro lugar entre os vinhos brancos da Côte d’Or, e provavelmente entre todos os vinhos brancos do mundo”. Poucos o contradiriam, naquela época ou agora. Esta é a melhor expressão da uva Chardonnay em qualquer lugar do mundo!

Na encosta meridional de Beaune, são dois vilarejos, Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet que dividem o Montrachet. Ele deve seu nome a seu aspecto, na idade Média qualificado de monte rachat ou monte rachaz, um monte pelado, calvo, onde cresce, somente uma vegetação espinhosa e de planta buxo. No verão, esta vinha pedregosa exposta sul, sudeste é uma verdadeira fornalha.

As suas origens remontam à Idade Média, apesar de que o nome Montrachet ter sido mencionado a partir de 312 d.C. através de um discípulo de Eumenes, que escreveu a primeira descrição conhecida da vinha. Em 1252, proprietários de terras locais doaram parcelas de vinhas para a igreja cisterciense de Maizières na área de “Montrachaz”. Os vinhedos foram obra da abadia cisterciense de Maizières e dos Senhores de Chagny.

Os vinhos de Montrachet se destacaram no século XVII. Por muitos anos Montrachet foi apenas um vinhedo de pedra sem nenhuma das fronteiras que tem agora. Em 1879, ambas as aldeias de Puligny e Chassagne acrescentaram o nome ‘Montrachet’ aos seus nomes. As denominações Grands Crus datam de 31 de julho de 1937.

Montrachet é a mais antiga das cinco denominações de Grand Cru da Côte de Beaune. É também o segundo maior dos cinco locais. O vinhedo Grand Cru fica entre Meursault no norte e Santenay no sul.

Localizado no meio da encosta na colina de Montrachet, o vinhedo fica acima das aldeias de Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet. Abrange terras nas comunas de Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet.

Curiosamente, a forma como as vinhas são plantadas torna a divisão visível. As videiras do lado Puligny (conhecidas como Montrachet) correm de leste a oeste. No lado Chassagne (comumente conhecido como Le Montrachet), as vinhas geralmente seguem uma orientação norte-sul.

O Montrachet estende suas vinhas em 7,99 hectares, se divide entre 18 proprietários e produz 50.000 garrafas por ano. Nasceu de uma família de 4 grands crus que os entornam: Bâtard-Montrachet, Chevalier-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet.

Seria um erro pensar que cada garrafa com a palavra “Montrachet” no rótulo é equivalente em qualidade. No entanto, um pouco de conhecimento sobre o vinhedo e os outros que o cercam pode ajudá-lo a rastrear um dos vinhos brancos mais extraordinários do mundo, bem como várias denominações satélites que merecem sua refletida glória.

**O CLIMAT** (na Borgonha entendido como TERROIR) – Montrachet fica em uma encosta natural e regular, a cerca de 256 m acima do nível do mar. As rochas subjacentes datam do Jurássico (175 milhões de anos aC). Outro fator único no terroir de Montrachet é que o solo contém manganês, que está ausente em Chevalier-Montrachet ou





Batard-Montrachet.

Toda a área de Montrachet é protegida pelas colinas de três altitudes que cercam a área, proporcionando as melhores condições de temperatura, chuva e vento de toda a Borgonha. Altitudes: 265-290 metros (Chevalier); 250-270 metros (Montrachet); 240-250 metros (Bâtard, Bienvenues, Criots).

As vinhas estão inclinadas para sudeste, expondo-as ao sol que é essencial para o processo de amadurecimento. A inclinação da vinha com o seu solo calcário pedregoso permite uma excelente drenagem. As videiras crescem raízes profundas e saudáveis no calcário para acessar a água e os minerais lá.

O solo calcário também ajuda a refletir a luz até a copa da videira, o que permite que as uvas atinjam a maturação ideal. A maioria das vinhas usa métodos orgânicos e tradicionais para cultivar as videiras - como o uso de cavalos em vez de tratores para evitar a compactação do solo.

No Climat de Montrachet, os solos são finos e assentam em calcário duro atravessado por uma faixa de marga avermelhada. Em Chevalier, os solos são rendzinas finos e pedregosos derivados de margas e calcários margosos. No Climat Bâtard os solos são calcários castanhos mais profundos e, no sopé da encosta, mais argilosos.

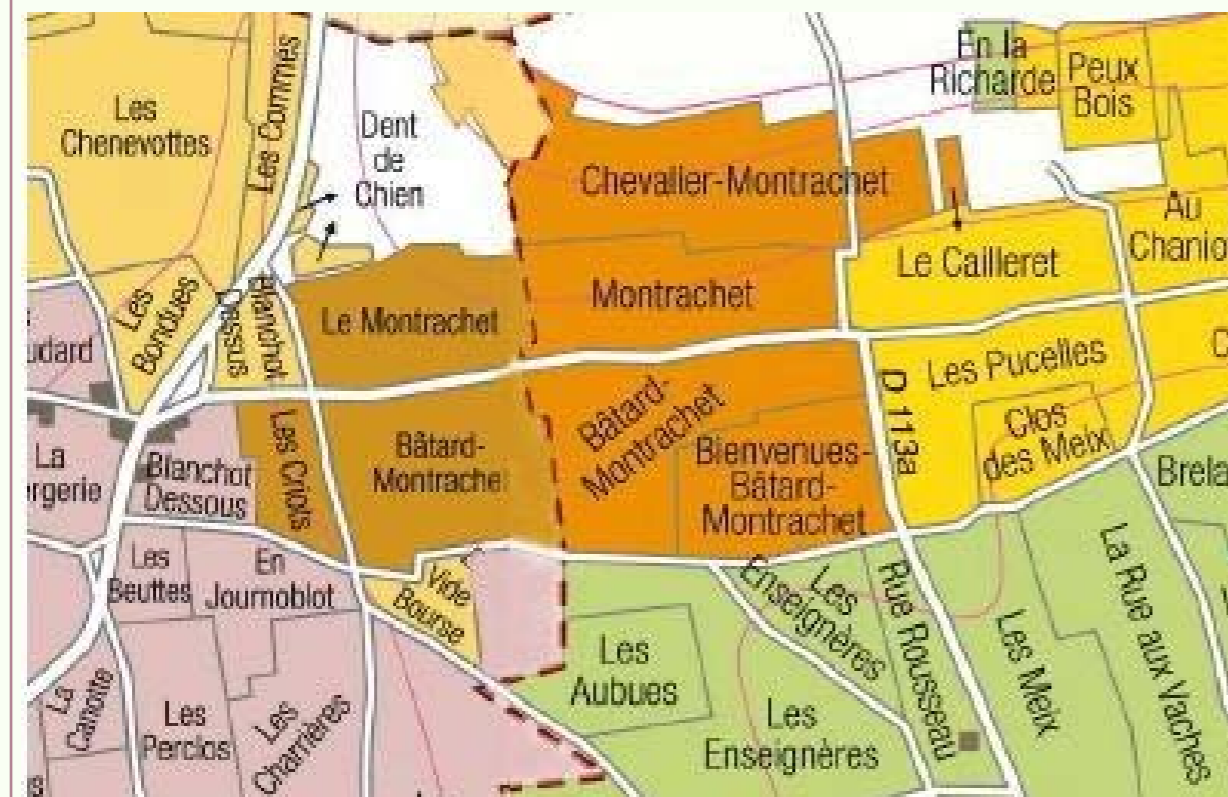
**NUANCES DE CADA GRAND CRU** – A família Montrachet é composta por cinco Grands Crus cultivados nas duas aldeias de Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet. Estes dois compartilham as denominações de Montrachet e Bâtard-Montrachet. Chevalier-Montrachet e Bienvenues-Bâtard-Montrachet pertencem a Puligny-Montrachet, Criots-Bâtard-Montrachet pertence a Chassagne-Montrachet. Estes Grands Crus são os mais a sul da Côte de Beaune, e situam-se entre Meursault no Norte e Santenay no Sul.

**A. Batard-Montrachet** - é um Grand Cru que também cobre terras em Chassagne-Montrachet e Puligny-Montrachet. Seu terroir é ideal para a casta Chardonnay que produz vinhos complexos com excelente potencial de envelhecimento como o Corton Charlemagne e o Grand Cru Etienne Sauzet Batard-Montrachet. Alguns vinicultores famosos neste Grand Cru incluem Domaine Bachelet-Monnot e Girardin.

**B. Chevalier Montrachet** - A denominação Chevalier-Montrachet Grand Cru encontra-se inteiramente dentro de Puligny. Produz os Borgonhas brancos mais concentrados com riqueza em camadas. Os vinhos produzidos em Chevalier-Montrachet são semelhantes em estilo aos vinhos de Montrachet e tendem a se tornar mais complexos à medida que envelhecem. Bouchard Pere et Fils e Domaine Colin-Deleger são alguns dos produtores de vinho mais conhecidos encontrados aqui.

**C. Bienvenues-Batard-Montrachet** - Este é um pequeno vinhedo Grand Cru que fica inteiramente dentro de Puligny-Montrachet. Muitos dos vinhos Bienvenues são comparáveis aos de Bâtard-Montrachet. Produtores de vinho populares em Bienvenues incluem Domaine Louis Carillon et Fils e Domaine Paul Pernot.

**D. Criots-Batard-Montrachet** - Este pequeno vinhedo Grand Cru fica inteiramente dentro de Chassagne-Montrachet e produz algumas das melhores safras de vinho branco. Com 3,9 acres (1,5 hectare), é um dos menores vinhedos Grand Cru da França, produzindo menos de 400 caixas de vinho por ano. Os produtores de vinho aqui incluem Domaine d'Auvenay e Domaine Fontaine-Gagnard.



**COMO É FEITO UM VINHO MONTRACHET?** - Cada enólogo em Montrachet adotou seus próprios métodos especiais de vinificação. Mas as etapas gerais do processo são semelhantes. Podemos citar como exemplo, vejamos as práticas de vinificação do produtor Joseph Drouhin na propriedade Montrachet Marquis de Laguiche Grand Cru, que está localizada no lado Puligny da denominação. Tem um declive muito suave e excelente exposição sudeste. A densidade de plantio é de 10.000 vinhas por hectare - isso ajuda a extrair o máximo de nuances possível do terroir.

A uva é colhida à mão - em pequenas caixas abertas - para preservar a integridade do fruto. Eles são então classificados. Às vezes, as uvas são classificadas duas vezes - uma vez ao serem colhidas, a segunda vez na mesa de seleção na adega.

A prensagem é feita muito lentamente. Os sucos das últimas prensagens não são usados. O vinho vai diretamente para as barricas para fermentação após o débourage (decantação do vinho branco para minimizar os sedimentos). Os vinhos são envelhecidos em barricas de carvalho por 15 a 18 meses - cuja madeira é envelhecida por três anos antes do uso.

O resultado é que as diferenças sutis nos vinhos sinalizam variações no Climat, mas também compartilham muitos traços comuns. Geralmente a cor dos vinhos é

dourada salpicada de esmeralda, escurecendo em direção ao amarelo dourado com a idade. Seu bouquet evoca manteiga e croissants quentes, ervas, frutas secas, especiarias e mel. Corpo e bouquet não são distinguíveis separadamente, estão intimamente misturados com a estrutura e a harmonia em um único todo perfeito. Untuosos e firmes, secos e acariciantes, envolventes e profundos, estes vinhos combinam todas as virtudes numa personalidade firmemente estabelecida.

**HARMONIZAÇÕES E SERVIÇO** - O poder e a persistência aromática destes vinhos nobres exigem pratos aristocráticos e sofisticados com texturas complexas: foie gras, caviar, lagostas, lagostins e grandes camarões, com seus sabores fortes e texturas firmes, homenageiam o vinho e combinam com sua opulência. Peixes brancos de carne firme, como o tamboril, ficam igualmente à vontade em sua companhia.

E não nos esqueçamos de aves de capoeira bem engordadas, cuja delicada carne, com a adição de um molho de creme de leite e cogumelos, será envolta na textura untuosa e deliciosa deste vinho.

Mesmo um simples pedaço de vitela, frito ou em molho, seria elevado às alturas celestiais pela acidez longa e sutil do Montrachet. A temperatura de serviço ideal, para realçar tantas virtudes é entre 12 e 14°C.

Hoje, a vinha de Montrachet tem vários proprietários diferentes que produzem alguns dos vinhos brancos mais famosos do mundo. Bouchard Père et Fils e Domaine de la Romanée-Conti têm parcelas na vinha, e Domaine Leflaive e Joseph Drouhin produzem alguns dos vinhos mais prestigiados entre críticos e amantes de vinhos brancos.

!!! 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

## “CHABLIS, UM VINHO BRANCO QUE GANHA MERCADO NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 05/02/2022

No ano passado, as importações do vinho francês de aromas cítricos e minerais para o Brasil cresceram 66%, em volume, e dobraram em valor.

No norte da Borgonha, está a região de Chablis, terra da uva branca chardonnay, dos solos de marga kimmeridgiana – não se assuste com este termo que significa um solo com argila e muito calcário, resultado das conchas e demais restos marinhos que lá viveram milhões de anos atrás – e de clima frio. O Chablis, agora o vinho, porque tanto a região como a bebida têm o mesmo nome, é um branco que vem conquistando os brasileiros, principalmente desde o início da pandemia

No ano passado, até novembro, suas importações para o Brasil cresceram 66%, em volume, e dobraram em valor (aumentaram 99%) em relação a igual período de 2020, pelos dados da Ideal Consulting. Em 2021, foram importados 17,3 mil caixas de 9 litros, o que equivale a mais de 207 mil garrafas, com uma receita de US\$ 1,7 milhão.

O Chablis tem aromas cítricos e minerais e frescor característico. É o interesse pelo mercado brasileiro que explica a viagem de Bruno Peppin, diretor de exportação da francesa Louis Latour, para o Brasil na semana passada. “Nossas vendas mundiais cresceram mais de 15%. Há muito interesse pelos vinhos da Borgonha, e Chablis representa 20% da produção da região”, afirma Peppin. headtopics.com

A AOC Chablis, sigla para Apelação de Origem Controlada, tem cerca de 3 mil hectares de vinhas e enfrenta nas geadas fora de época, como a que aconteceu em abril do ano passado, o seu maior problema. Com mais de 200 anos de história na Borgonha e dona da primeira vinícola planejada construída na França, isso em 1834, a familiar Domaine Louis Latour é a marca mais vendida de Chablis no Brasil. Até recentemente, a domaine exportava para cá apenas o seu Chablis entrada de linha, que é vendido por R\$ 412,50, a safra de 2020, importado pela Inovini. Mas a procura crescente por este vinho que tem os aromas cítricos e minerais e o frescor característico, pela sua alta acidez, como destaques, levou a importadora a trazer também o Chablis Premier Cru (R\$ 649, a safra de 2020) para o Brasil e testar a sua aceitação no mercado. No portfólio da Louis Latour na França, há ainda mais cinco chablis, como o Montmains ou o Fourchaume, os dois de vinhedos classificados como Premier Cru, até o premium Les Clos, que vem de um vinhedo Grand Cru.

Em um primeiro momento, a maior procura por vinhos brancos causa estranheza por aqui, já que no Brasil, mesmo com o clima tropical, os tintos representam mais de 70% da escolha do brasileiro. Em seguida.....

No Brasil, o Chablis representa 23% do total de vinhos importados da Borgonha. E a Borgonha, por sua vez, representa 27% dos rótulos franceses que chegam ao Brasil, em valores, nos dados da Ideal. No ranking, a segunda marca mais comercializada é a

Domaine Denis Race, importada pela Nova Fazendinha. Em terceiro, está a Louis Jadot, trazida pela Mistral; depois a La Chablisienne, da Claret, e, em quinto, a ...

Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida/chablis-um-vinho-branco-que-ganha-mercado-no-brasil.70003968018>

## “VERÃO PEDE BRANCO” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA - 07/07/2014

E nem combinam os vinhos elaborados com Pinot Noir, casta que compõe rótulos elegantes, com taninos mais finos. Mesmo que o verão sinalize para pratos mais leves e, portanto, para vinhos no mesmo patamar a acompanhá-los, é pouco significativo o aumento no consumo de brancos nesta época do ano. De fato, o apego aos tintos está tão consolidado entre os brasileiros que, na prática, faz com que se abra mão do extremo prazer que se alcança quando existe perfeita harmonização entre vinho e comida. Foi, a propósito, o que ocorreu recentemente em um bom restaurante de São Paulo, quando notei de longe um cliente do local, depois de analisar com atenção a carta, se fixar num Pinot Noir para acompanhar uma massa com vôngole.

Embora não concorde com essa linha e ache que os brancos são insubstituíveis nessas situações, admito que a escolha tenha algum fundamento: apreciadores que demonstram ao menos o mínimo de atenção com relação à compatibilização têm-se valido, como consolo para permanecer no gênero tintos, de Pinot Noir, casta que tem a propriedade de compor rótulos elegantes, com taninos mais finos – taninos finos “brigam” menos, mas brigam, com o vôngole (e frutos do mar em geral).

Cabe, em todo caso, uma ressalva importante: não dá para generalizar. Fora de sua região de origem, a Borgonha, a imensa maioria dos Pinot Noir perde frescor e atinge graduação alcoólica mais elevada, tornando-se, na média, pesado e deselegante. Vem daí minha implicância com o Pinot mundo afora. Se a característica e o grande diferencial da uva são exatamente a delicadeza e a elegância, e nos “pirateados” ela perde esses atributos, não faz sentido insistir com eles.

Por um bom tempo, isso foi “mais ou menos” respeitado, e a Pinot Noir não era muito disseminada. Qualquer resquício de pudor caiu por terra como consequência do filme *Sideways*, de 2004, que ressalta as virtudes dos vinhos com ela elaborados. Num mercado tão influenciável como o dos Estados Unidos, tal menção fez com que a busca por Pinot Noir explodisse – 30% de imediato – sem que houvesse produção suficiente para atender à demanda. Logo a febre se espalhou pelo planeta.

Produtores das mais variadas procedências implantaram às pressas novos vinhedos para não perder o bonde que estava passando. Seria isso Pinot Noir? “É inapelável, não existe Pinot Noir fora da Borgonha”, disse certa vez a competente e geniosa Lalou Bize-Leroy, que comanda o celebrado *Domaine Leroy*. Segundo *Christophe Tupinier*, que dirige a revista *Bourgogne Aujourd’hui*, desde 1994 a publicação referência da região, “se a Pinot Noir não conseguiu se desenvolver pelo mundo da mesma maneira que outras castas tintas e brancas, há razões para tanto, e a primeira delas é sua sensibilidade”. E afirma: “É uma variedade delicada, cuja essência é produzir vinhos que se caracterizam por uma espécie de equilíbrio entre finesse, densidade, plenitude da fruta, taninos finos e frescor. Os fatores intervenientes na qualidade são múltiplos: humanos, geológicos, vegetais e climáticos. Com toda a boa vontade do mundo, não se poderá jamais produzir grandes Pinot Noir em países de clima quente, muito frio, muito seco ou muito úmido.” Com efeito, longe de seu habitat, a casta perde as preciosas características que a distingue de todas as outras variedades.

Regra geral, seja por questões naturais, seja para agradar ao consumidor americano, os “borgonha” existentes por aí são mais alcoólicos e apresentam um padrão marcado por fruta muito madura, quase adocicado – “jammy”, derivado de “geleia”, em inglês, consequência de um grau de acidez insuficiente para dar equilíbrio ao conjunto (as uvas são colhidas mais tarde e procura-se mais extração na vinificação).

É frequente associar vinho encorpado com tânico ou potente em boca. No caso, confunde-se estrutura e persistência (que bons Borgonha têm), com vinhos impactantes (que tanino e volume provocam). .....

Até prova em contrário, e estou aberto para tanto, mantenho minha aversão a Pinot Noir fora da Borgonha. Assim como as harmonizações de peixes e frutos do mar com vinho tinto. Qualquer que seja. Nessas ocasiões, vou sempre de brancos... Leia a reportagem completa em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/colunas/verao-pede-branco/>



## “A MELHOR TAÇA DE VINHO PARA QUALQUER OCASIÃO: NOSSA ANÁLISE AVALIA 5 NOVOS CONCORRENTES” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 27/01/2022

Eu tenho bebido muito por vários meses. As garrafas não foram diferentes – são a mistura usual dependendo das regiões, uvas e produtores em que estou interessado e os itens em que estou trabalhando, com o deleite ocasional. Servi vinho em cinco das melhores taças de vinho que o dinheiro pode comprar.

Durante a maior parte da última década, o melhor copo entre os amantes de vinho foi o Zalto Denk'Art Universal, que quando o encontrei pela primeira vez em 2011 parecia fundamentalmente diferente e drasticamente melhor do que os outros copos altos.

Mas ao longo dos últimos anos, vários outros copos sofisticados desafiaram a supremacia da Zalto, o que me levou a esses cinco copos de cristal sem chumbo universais, cada um projetado com precisão (e comercializado) para ser o único copo que todos precisariam beber todos os tipos de vinho.

Qualquer um, ou seja, disposto a pagar o preço de cerca de US\$ 60-90 por copo.

É verdade que a maioria dos bebedores de vinho não quer ou precisa desses copos rarefeitos. Muitos bebedores casuais hoje em dia ficam felizes em usar copos baratos ou até mesmo copos sem haste, o que eu não usaria, embora de vez em quando eu fiquei feliz o suficiente para beber vinho de um copo.

O vinho aparece melhor em taças com hastes de formato elegante, nas quais o bojo é grande o suficiente para que um copo enchendo um quarto do copo seja generoso. O bojo deve ser transparente, sem gravuras ou decorações, mais largo perto da base e afilando-se para dentro da borda para canalizar os sabores para cima.

Segurar o copo pela haste evita impressões digitais e evita que o vinho seja aquecido pelo calor da mão. (É por isso que geralmente não gosto de copos sem haste.)

O Wirecutter, o site de análise de produtos do The Times, recomenda há muito tempo copos que custam US\$ 12 cada, o que geralmente é bom para pessoas que amam vinho, mas geralmente não o valorizam muito.

Os copos premium abaixo são para pessoas que se preocupam profundamente com o vinho, investem em suas coleções e bebem com consideração e reverência. Se o vinho é uma parte importante da vida, a escolha dos copos é crucial e pode exigir este tipo de empenho considerável.

Para estas pessoas, os copos de vinho devem ser estéticos, mas sobretudo funcionais, favorecendo a percepção de vinhos muitas vezes subtis, matizados e, no caso de colheitas mais antigas, frágeis e efêmeros.

Escolher taças de vinho é um pouco como escolher um carro: até o veículo mais barato te leva onde você quer ir, mas a viagem é uma experiência diferente no melhor Mercedes-Benz.

Eu certamente não sou um purista que só vai beber o melhor. Mas eu gosto de copos bonitos. Foi assim que minha sala de jantar se tornou a arena de uma taça de vinho, termo que uso com sabedoria dada a aparente leveza e fragilidade dessas cinco taças.

Na verdade, descobri que cada um é tão durável quanto delicado. Eu não os mimei ou hesitei em colocá-los na máquina de lavar louça. Todos os seus fabricantes os consideram laváveis na máquina de lavar louça, um pré-requisito para alguém como eu, cujo compromisso com o vinho não se estende a lavar as mãos e secar copos.

Os cinco copos que testei desde novembro incluem o Zalto Universal e quatro concorrentes: o Gabriel-Glas Gold Edition; a taça de vinho, fruto da parceria de Jancis Robinson, o famoso escritor de vinhos britânico, e o designer Richard Brendon; o Vidro Sensorial, desenhado por Roberto Conterno do grande produtor de Barolo Giacomo Conterno, em colaboração com Zwiesel Kristallglas, fabricante alemão; e a Josephine Universal em Josephinenhütte, que talvez tenha a história mais interessante.

“Para crescer mais rápido, fiz o compromisso de aceitar investidores estrangeiros no meu negócio”, disse ele à revista TSWT em dezembro de 2020. “Fui expulso e eles mantiveram o nome” Zalto “. Vale lembrar o impacto dos Zaltos quando chegaram aos Estados Unidos em 2010. Sempre lembrarei do meu primeiro encontro no início de 2011.

Foi durante uma degustação em Nova York. Acho que o tema do encontro foi Valtellina, mas neste caso lembro-me melhor dos copos do que do vinho. Vidros com haste normalmente têm um bojo curvo, com algumas variações padrão. Os dois mais típicos são o vidro Borgonha, com uma taça alta e larga que afunila em direção ao topo, e a taça Bordeaux maior, com uma taça mais estreita que também se curva para dentro em direção ao lábio.

O Zalto era alto como um copo de Bordeaux, mas em vez de curvar-se suavemente e curvar-se para cima, inclinava-se acentuadamente e para dentro em linha reta. Parecia incrivelmente fino e leve, um prazer sensual de segurar. Enquanto eu girava o vinho na taça, a haste parecia se dobrar para frente e para trás, delicada, mas flexível e forte.

Mais importante ainda, os aromas e sabores do vinho apresentaram-se com clareza e intensidade. Ao todo, o vidro era uma alegria. Comprei um conjunto de seis quase imediatamente após a degustação, não é barato por mais de US\$ 50 cada, mas vale a pena para complementar os copos Riedel Vinum Cabernet convencionais e úteis que eu usava diariamente em casa para cada tipo de vinho.

Nos anos que se seguiram, o Zalto Universal tornou-se um padrão entre muitos amantes do vinho. Já vi Zaltos em restaurantes amantes do vinho tão augustos quanto

o Le Bernardin em Nova York e tão humildes quanto o Cave Ox, um wine bar na cidade siciliana de Solicchiata, perto do Monte Etna. Alguns restaurantes, se sua garrafa fosse cara o suficiente ou seu nome fosse reconhecível, levavam os copos genéricos para a mesa e os substituíam por Zaltos.

A chegada da Zalto Universal preencheu um vazio deixado pela Riedel, a maior produtora de taças de vinho da época. Os copos de cristal de alta qualidade da Riedel eram de qualidade excepcional, mas a empresa fez um ponto de venda ao criar cuidadosamente copos especiais. Não apenas um copo específico para Bordeaux, mas um para Bordeaux jovem e outro para Bordeaux velho, outros para Sangiovese, Syrah, Montrachet, Chablis, Oregon Pinot Noir, Zinfandel, Riesling, etc.

Além disso, os copos da série Riedel Sommeliers de alta qualidade pareciam absurdamente colossais, como algo que um esnobe de vinho em uma paródia fingida poderia escolher para impressionar.

.....

Dos cinco que experimentei, o Gabriel-Glas e o Jancis estavam muito nos moldes do Zalto. O Jancis tem uma haste ligeiramente mais curta e a base da taça era mais ligeiramente arredondada e estreita. O Gabriel-Glas era mais largo na base do bojo do que o Zalto e mais abruptamente inclinado para dentro; era também o mais leve dos copos, quase emplumado na mão. Para mim, o Jancis parecia o mais classicamente bonito.

O Josephine se assemelhava ao Zalto, com uma diferença significativa: o bojo se projetava ligeiramente em torno da parte mais baixa de sua circunferência, como se tivesse uma alça de amor circular antes de começar a afunilar em direção à borda, em um arco suave em vez da linha reta do Zalto.

Qual é o propósito dessa forma incomum? "Quando o vinho é girado na taça, o vinco quebra esse movimento e permite que o vinho flua de volta para a barriga em um movimento espiral", disse-me um representante da Josephinenhütte. "À medida que isso acontece, ele absorve oxigênio extra."

A taça final, o Conterno Sensory, foi o verdadeiro outlier. Tinha a forma de uma taça clássica da Borgonha, mais curto que os outros, com um bojo muito mais largo e arredondado, que afunilava para dentro em direção à borda antes de se alargar suavemente para cima.

**Alerta de spoiler:** são todos copos maravilhosos, bonitos de se ver e confortáveis de segurar. Cada um era superior ao Riedel Vinum, o vidro muito mais barato e menos exaltado que uso em casa há anos.

Cada um foi ótimo com champanhes, surpreendentemente até mesmo o grande Conterno Sensory. A sabedoria convencional atual sugere beber champanhe e vinhos espumantes em taças menores, que canalizam bolhas e aromas para cima. Mas o champanhe do Conterno era encorpado, poderoso e intenso, certamente não pior do que os outros copos.

Além do champanhe dessas taças, bebi Borgonha branco, Borgonha tinto, Bordeaux tinto, Riesling seco, Barolos mais velhos e uma variedade de vinhos mais jovens. Encontrei diferenças suficientes para dividi-los em dois grupos.

O Jancis e o Gabriel-Glas foram, para mim, os mais estéticos em termos de forma e sensação. Eu só os queria em minhas mãos porque eles eram tão bons. Mas houve uma diferença notável na forma como os vinhos se apresentaram nestes dois copos. Sejam espumantes, brancos ou tintos, os vinhos nestas duas taças pareciam um pouco menos concentrados, os sabores e aromas não tão claros nem tão intensos. As diferenças eram sutis, mas aparentes.

Encontrei em Zalto, Joséphine e Conterno um pouco mais de precisão, clareza e intensidade nos vinhos. Entre os destaques estava o champanhe Josephine's, no qual uma bela fonte de pequenas bolhas subia diretamente à superfície de onde a haste e a taça se encontram.

O Barolo mais velho no copo Conterno era, como esperado, bonito e cheio de nuances, um pouco melhor do que nos outros copos. Também encontrei outras diferenças. Com tintos mais jovens, como um Savigny-les-Beaune 2017, o Conterno e Josephine pareciam exagerar ou revelar a estrutura tânica do vinho de uma forma que eu não conseguia perceber nas outras taças.

**Foi uma coisa boa?** Os .....

Se você acredita na filosofia de um copo alto para todo vinho, como eu, você não vai errar com nenhum desses cinco copos. Suspeito que muitos encontrarão suas próprias razões subjetivas para escolher um deles. Todos eles me fizeram feliz, mas estou feliz por ter investido nesses Zaltos há 11 anos. Eu acho que eles ainda são difíceis de vencer ... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/01/27/dining/drinks/best-wine-glasses.html>



## “FIM DE UM MARCO BENEVOLENTE DE MÉDOC” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 05/02/2022

Anthony Barton, dos Chateaux Langoa Barton e Léoville Barton, foi enterrado nas vinhas de St-Julien no mês passado, marcando o fim de uma era no negócio de vinhos de Bordeaux. O mais incomum é que esses dois chateaux classificados como Médoc estejam na mesma família, uma família anglo-irlandesa neste caso, desde a década de 1820. Embora sem dúvida muitos tentassem convencê-lo a vendê-lo, Barton era financeiramente independente e nunca teve que ir de cabeça para um banco ou uma das companhias de seguros que agora possuem tantos castelos de Bordeaux. Tampouco estava interessado em jogar o jogo ainda popular entre os proprietários de châteaux de Bordeaux para provar que podia cobrar um preço mais alto do que seus vizinhos. Ele simplesmente queria fazer um bom vinho que seus clientes finais de longa data pudessem beber. ‘Há tantos carros novos que você precisa’, ele dizia aos jornalistas.

Mais notoriamente, quando a distintamente desinteressante safra de 1997 foi lançada a um preço muito alto pela maioria dos proprietários, impulsionado pelo sucesso das safras muito mais impressionantes de 1995 e 1996, Barton manteve suas armas (relativamente) com preços modestos. Ele não se tornou mais popular no comércio de Bordeaux, mas para sempre ganhou muitos amigos entre os bebedores de vinho. Seus preços podem ter aumentado um pouco nos anos seguintes, mas ele sempre desfrutou de uma merecida reputação de justiça.

Abaixo está uma nota gentilmente cedida por Edmund, filho do falecido especialista em Bordeaux Edmund Penning-Rowell, na qual ele registrou os preços de lançamento das safras de 1982 a 1995 para, da esquerda para a direita, Léoville Barton, Pichon Lalande, Léoville Poyferré e Cos d’Estournel.

Lembro-me de Anthony Barton me observando ironicamente no início deste século, um século durante o qual os proprietários de castelos parecem estar transformando sua renda cada vez maior em tijolos e argamassa cada vez maiores, que o Médoc havia sido invadido por guindastes. O único trabalho de construção realizado pela família Barton em St-Julien foi totalmente focado na melhoria das instalações de vinificação.

Mas então Anthony e Eva Barton moraram em Ch Langoa Barton, um dos mais belos prédios do Médoc, um andar térreo descrito pelo falecido Michael Broadbent da Christie’s como combinando “o melhor do gosto francês e inglês, tanto em os jardins e o seu belo interior”. (Ch Léoville Barton, sendo um terço da propriedade original de Léoville, não tem seu próprio castelo e compartilha adegas com Langoa, o terceiro chateau cujo vinho não é tão classicamente reservado quanto o segundo chateau Léoville Barton.)

Nem sempre foi assim. Anthony chegou a Bordeaux, depois de Stowe e Cambridge, em 1951, aos 21 anos, mas foi mantido muito à distância por seu tio Ronald, que dirigia Langoa. Não foi até 1985 que Anthony foi autorizado a fazer o vinho, e ele e Eva só puderam se mudar para Langoa no ano seguinte, quando Anthony tinha quase 56 anos.

Langoa na era Ronald desempenhou um papel na cobertura de vinhos do FT; em 1964, ano em que escreveu pela primeira vez para o jornal, meu predecessor Edmund Penning-Rowell foi autorizado a acampar no terreno com sua família ao pesquisar seu livro abrangente The Wines of Bordeaux. Nele, ele observa como o primeiro Barton a trabalhar no comércio de vinhos de Bordeaux, Thomas, que chegou em 1722 e fundou o comerciante de vinhos Barton & Guestier, passou a comprar propriedades no Médoc (ainda não os dois St-Juliens) e se tornou o comprador mais significativo dos vinhos que um século mais tarde seriam classificados como os primeiros classificados.

O vinho pode ter corrido nas veias de Anthony Barton, mas durante grande parte do século 20 ele foi um humilde vendedor de vinhos, primeiro com Barton & Guestier e posteriormente para sua própria empresa Vins Fins Anthony Barton. Ao ser nomeado o Decanter Man of the Year em 2007, ele disse ao Stephen Brook da revista: “Eu não tinha permissão para lidar com os dois Bartons, que foram vendidos pela Barton & Guestier. Então eu tive que ganhar dinheiro vendendo, por exemplo, branco seco para o monopólio finlandês. Era uma coisa bastante desagradável, mas eles não se cansavam disso.”

A sagacidade seca e a elegância da alfaiataria eram marcas registradas de Barton. Em sua autobiografia Wine: A Life Uncorked, o escritor de vinhos Hugh Johnson descreve Anthony Barton como “um marco do Médoc”. Quando as delícias da degustação se tornam pretensiosas, algo que não é desconhecido nos grandes châteaux, o alto e saturnino Anthony abre a bolha.” Barton sempre foi maravilhosamente acessível. E hospitaleiro. As elegantes salas de recepção de Langoa devem ter visto uma boa proporção dos profissionais do vinho do mundo passar por elas. Ele corajosamente nos permitiu filmar lá quando eu fiz uma série de TV para a BBC em meados dos anos 1990, que também envolvia me dirigir pelo Médoc em um carro aberto com câmera acoplada enquanto ele explicava a hierarquia do entretenimento do Médoc.

.....

Cazes e Barton eram quase travessos em seu humor e claramente tinham enorme respeito um pelo outro, em vez de qualquer tipo de rivalidade. Você sempre quis estar sentado ao lado de um deles no jantar porque parecia mais divertido do que trabalho. Talvez por causa disso, uma vez fomos ousados o suficiente para convidar Anthony Barton para jantar conosco em Londres. Ele era, claro, impecavelmente comportado e sempre se referiria ao modo particular como Nick refogava alho-poró.

Ao contrário de muitos proprietários famosos de Bordeaux durante a era dos anos 1990 e 2000, quando as pontuações do guru do vinho americano Robert Parker praticamente governavam os preços de venda, Barton não mudou o estilo de seus vinhos para se adequar ao que se imaginava ser a preferência de Parker por vinhos encorpados. vinho. Langoa e Léoville Barton permaneceram como Médoc seco e de longa duração – embora vinhos com mais nuances e um pouco mais frutados do que a

maioria dos produzidos, com alguns equipamentos bastante desonestos, na era Ronald. Até Penning-RowSELL admite em seu livro: "Ronald Barton é um vinicultor conservador e, nos anos de folga, seus vinhos podem ser um pouco fracos..."

'Uma das pessoas mais legais de Bordeaux', 'urbano', 'cortês' e 'divertido' são todas descrições que encontrei na minha caixa de entrada depois que publiquei uma breve apreciação de Barton aqui.

Seu legado permanecerá porque as próximas duas gerações já estão totalmente envolvidas com o negócio de vinhos da família: sua filha Lilian e seu marido Michel Sartorius e seus filhos Damien, se moldando para se parecer com seu avô, e Mélanie, que vem fazendo vinho na uma propriedade nas proximidades de Moulis que eles compraram em 2011, Ch Mauvesin Barton.

Mas o número de crescimentos classificados verdadeiramente de propriedade familiar diminui constantemente. E aqueles para os quais uma política de preços benevolente está em vigor está rapidamente se aproximando de zero.

**Vintages favoritos de Barton** - Todos os vinhos eu marquei pelo menos 18 de 20.

**Ch Léoville Barton:** 1945, 1948, 1959, 1961, 1985, 1989, 1990, 1999, 2000, 2001, 2002, 2004, 2005, 2006, 2009, 2010, 2015, 2016, 2018, 2019, 2020

**Ch Langoa Barton:** 1948, 1955, 1961, 1989, 2004, 2005, 2009, 2016

E fique de olho no Ch Mauvesin Barton 2016, apenas £ 23,95 Davy's Wine Merchants e £ 24,95 Mumbles Fine Wines ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/end-benevolent-medoc-landmark>



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### VENDAS DE CAVA CAEM APESAR DO AUMENTO DAS EXPORTAÇÕES, POR CONTA DE PREÇOS MÉDIOS MAIS BAIXOS

Os produtores de Cava conseguiram aumentar seu volume de exportação nos últimos anos, mas ao mesmo tempo tiveram que aceitar uma queda nas vendas.

O mercado mundial de vinhos espumantes experimentou um crescimento espetacular desde 2017: Prosecco alcançou quase 57% e Champagne 17% mais vendas. Cava, por outro lado, registrou um declínio de 1,1 por cento. O volume de negócios caiu 4,1 milhões de euros para 369 milhões de euros.

De acordo com o Observatório do Mercado de Vinhos da Espanha, com base nas estatísticas oficiais de exportação da Espanha, o preço médio global de uma garrafa de champanhe é de 20 euros e o de Prosecco é de 2,74 euros. Ambos são superiores à média de 2,05 euros por uma garrafa de Cava. Se você ganha em volume, mas perde em faturamento, a interpretação é óbvia: no mix de produtos, vence a faixa mais barata”, comentou Xavier Gramona, que dirige a vinícola familiar de mesmo nome... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/cava-sales-decline-despite-rising-exports-spin-off-of-corpinnat-vineyards-causes-lower-average-prices> (Fonte – WEIN.PLUS – 04/02/2022).

### CAMINHÃO TANQUE CARREGADO DE VINHO FOI USADO PARA CONTRABANDO DE DROGAS ENTRE ITÁLIA E ESPANHA

Foi isso que a polícia italiana investigou. Durante as batidas, eles prenderam 19 pessoas e fizeram buscas nas casas dos suspeitos. Como relata wine-searcher.com, a investigação contra a rede de contrabando durou mais de cinco anos. Os detidos dirigiam regularmente o caminhão-tanque cheio de vinho entre o norte da Itália e Málaga.

No decorrer da investigação, a polícia descobriu que os traficantes de Málaga haviam despejado um recipiente de metal lacrado com as drogas no tanque de vinho cheio. O caminhão então seguiu para a Itália.

As drogas no tanque de vinho destinavam-se a clientes de toda a Itália. Segundo os investigadores, as drogas também foram entregues na Lombardia, Lazio e Abruzzo.

Os traficantes transportavam de 1.500 a 2.000 kg de haxixe a cada dois meses e cerca de três quilos de cocaína por mês da Espanha, informa o “La Repubblica”. Cerca de um quarto foi destinado ao mercado da Sardenha.... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/italian-police-uncover-drug-transport-in-wine-tanker-truck-tanker-truck-full-of-wine-shuttled-between-malaga-and-italy-with-cocaine-as-well-as-hashish> (Fonte – WEIN.PLUS – 03/02/2022)

### SEKT AUSTRIA É A NOVA DESIGNAÇÃO D.O.P. DO ESPUMANTE AUSTRIACO

O vinho espumante austríaco com denominação de origem protegida (DOP) é agora denominado “Sekt Austria”. O vinho espumante de qualidade com denominação de origem protegida (“Sekt DOP”) só pode ser comercializado com as menções “Sekt Austria”, “Sekt Austria Reserve” ou “Sekt Austria Große Reserve” desde 26.1. 2022.

Todos os espumantes das três classificações devem passar por um teste de qualidade na Secretaria Federal de Viticultura, que os habilita a portar a bandeira tinto-branco-vermelho no topo da garrafa de espumante. Isso é para enfatizar a qualidade e a origem.

Para as três categorias, as uvas devem ser provenientes de uma única província federal e sua origem deve ser obrigatoriamente indicada como denominação de origem protegida. Sekt Austria Reserve e Sekt Austria Große Reserve também podem mencionar um Großlage, município ou vinha, bem como a designação “colheita manual” e devem ser produzidos de acordo com o método tradicional de fermentação em garrafa. Os estoques residuais com as denominações antigas ainda podem ser comercializados durante uma fase de transição... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/austrian-sparkling-wine-pdo-is-now-called-sekt-austria-new-designation-and-banderole-to-convey-origin> (Fonte – WEIN.PLUS – 01/02/2022).

### VINEXPO PARIS ESPERA CERCA DE 30% MENOS VISITANTES DO QUE EM 2020

Os organizadores esperam cerca de 20.000 convidados de 14 a 16 de fevereiro

Os organizadores da Vinexpo Paris, que começa em 14 de fevereiro, esperam apenas cerca de 20.000 visitantes. Isso é quase um terço a menos que em 2020. No entanto, muitos representantes da indústria vinícola francesa são a favor da abertura da feira.

Segundo eles, a Vinexpo é uma boa oportunidade para apresentar seus produtos a futuros e potenciais clientes após um intervalo de dois anos. Por outro lado, comerciantes de vinho de Bordeaux e Borgonha exigiram o adiamento da data ou redução de preços das vinícolas.

Rodolophe Lameyse, diretor administrativo da organizadora Vinexpoium, ressalta que as pré-inscrições de visitantes aumentaram fortemente em janeiro. Cerca de 65 por cento vêm da França, mas os participantes internacionais também estarão fortemente representados, sobretudo da Holanda, Bélgica, EUA, Grã-Bretanha e Canadá. A Vinexpo Paris é a primeira grande feira internacional de vinhos a abrir após a pandemia de Covid-19... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/vinexpo-paris-expects-around-30-per-cent-fewer-visitors-than-in-2020-organisers-expect-around-20-000-guests-from-14-to-16-february> (Fonte – WEIN.PLUS – 01/02/2022).