



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS DE MALTA – PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHOS DE MALTA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“DO FUTEBOL AO VINHO, A HISTÓRIA DE JUSSIÊ VIEIRA”- POR SUZANA BARELLI



10



12

**“EFERVESCENTES FAVORITOS DE 2022” -
POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 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 !

NUITS-SAINT-GEORGES AUX SAINTS JULIENS DOMAINE CHEVILLON-CHEZEAUX 2018 – BORGONHA – FRANÇA

O Domaine foi criado em 1887 por Eugène-François CHEVILLON, que herdou algumas parcelas de vinhas de seu pai, Symphorien CHEVILLON. A vinícola que está em sua quinta geração, evoluiu quando em 1999, Claire Chevillon, depois de estudar no Lycée Viticole de Beaune, juntou-se a seus pais na propriedade e 2000, Philippe CHEZEAUX, seu marido, juntou-se a ela para criar o Domaine CHEVILLON CHEZEAUX que atualmente opera 7 hectares de vinhas, todas classificadas como AOC em 15 denominações diferentes.

O Domaine é distribuído da seguinte forma: • 1 ha 80 a 43 ca em denominações Premier Cru • 2 ha 21 a 46 ca em denominações villages • 3 ha 87 a 86 ca em denominações regionais.

As uvas vem de um vinhedo com idade média de 60 anos, com área plantada de 30 ares em altitude de 230 a 250 acima do nível do mar. Os métodos de trabalho e sobretudo de vinificação mantiveram-se tradicionais, de forma a respeitar a tipicidade e autenticidade de cada terroir, os métodos de cultivo, vinificação e envelhecimento mantiveram-se tradicionais, contando com técnicas e equipamentos modernos e eficientes. O cultivo da vinha é fundamentado com lavoura total do solo sem capina e respeito pelas normas ambientais.

O trabalho da vinha baseia-se em podas curtas e desbrotas severas para manter apenas um rendimento correto para melhor amadurecimento e qualidade das uvas. A desfolha é feita sistematicamente para uma melhor ventilação das uvas e da vegetação e assim limitar a umidade nas vinhas e reduzir as doenças.

O método de vinificação assenta no respeito por cada terroir ou localidade e na expressão aromática do Pinot Noir, tendo o Pinot Noir uma paleta aromática muito ampla, aliando finesse e complexidade.

A colheita é manual, 100% desengaçada e prensada pneumáticamente. O transporte da colheita é feito sem trituração para manter as uvas o mais intactas possível. Uma pré-fermentação a frio (10-11°) de 6-7 dias é sistematicamente realizada para melhor extração e fixação aromática. Cubagem durante cerca de 21 dias em cubas abertas para permitir a Pigeage (operação que consiste em empurrar a matéria sólida das uvas trazida à superfície para o mosto em fermentação para melhor extração de taninos e antocianinas). O vinho é transferido por gravidade para barricas de carvalho. Envelhecimento em barricas de carvalho por 12 a 16 meses dependendo das denominações com no máximo 20% de barricas novas para os Villages e 1er Crus para manter a expressão de cada terroir. Os vinhos são então engarrafados, se possível sem colagem ou filtração.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi claro, típico da casta Pinot Noir. No aroma traz cereja e framboesa madura e especiaria doce da passagem por carvalho. Na boca mostra taninos macios, boa acidez, repetindo os aromas, num vinho muito elegante e complexo, de corpo médio, boa persistência. Na evolução dos aromas e sabores em taça aparecem o café e o tostado de carvalho. Vale a pena ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: pronto para beber mas poderá evoluir por mais 5 a 6 anos em guarda.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com cordeiro, corte de carnes vermelhas assadas, grelhadas ou como no boeuf-bourguignon, magret de canard, queijos cremosos. Acompanhou muito bem um lombinho de porco em molho de jabuticaba servido com batatinhas rusticas e cogumelos flambados em gin com molho shoyu.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Borgonha ou Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

PARA COMPRAR – CRU CLASSÉ – Contatos: www.cruclasse.com.br



CHAMBOLLE- MUSIGNY 1ER CRU PHILIPPE PACALET 2007 – BORGONHA - FRANÇA

Philippe Pacalet formou-se em química, biologia e enologia, e é profundo conhecedor dos solos. Em 1991, entrou como régisseur no Domaine Prieuré Roch, que é um dos donos da Romanée-Conti. Hoje, cria seus vinhos de forma natural, sem o uso de defensivos e nem SO2, numa adega cavada na rocha borgonhesa. Os resultados são incríveis. Os vinhos são a verdadeira expressão de seus terroirs

Corte de uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi claro (típico da pinot), turvo por não ser filtrado e já ter evolução de 15 anos. No aroma traz frutas como a framboesa e cereja, notas de madeiras finas e um fundo de especiarias como baunilha, toques de cogumelos, tudo bem integrado e mostrando muita complexidade. Na boca mostra-se médio encorpado, equilibrado e de boa complexidade. Os taninos estão macios, num vinho de boa acidez, muita harmonia e num conjunto integrado e persistente.

Estimativa de Guarda: pronto para beber, creio que num ponto ideal de sua evolução. Mas poderá evoluir por mais 5 anos em guarda.

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai muito bem com cordeiro, corte de carnes vermelhas assadas, grelhadas ou como no boeuf-bourguignon, magret de canard, queijos cremosos. Acompanhou muito bem um lombinho de porco em molho de jabuticaba servido com batatinhas rusticas e cogumelos flambados em gin com molho shoyu.

Serviço: servir entre 15 e 16°C (Beba numa taça grande de Borgonha ou Bordeaux).

Faixa de Preço – ESTELAR

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



VINHOS DE MALTA – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a escrever sobre a recente viagem que fizemos pela Sicília e Malta, quando tivemos oportunidade de provar algumas uvas incomuns no Mundo do Vinhos, agora completaremos as informações sobre as Denominações de Origem, uvas e os vinhos de Malta.

Mesmo o mais experiente amante de vinhos provavelmente nunca provou um vinho da ilha de Malta. Quase todo o vinho produzido é consumido localmente pelos malteses e pela horda de turistas em busca de sol que visitam a ilha o ano todo. Apenas uma pequena quantidade da produção de vinho maltesa é destinada à exportação ou a alguns clientes estrangeiros. Aproveitei uma curta estadia na ilha para descobrir os vinhos de Malta e um mundo vínico ainda desconhecido!

Os vinhos de estilo moderno de Malta são agradáveis de beber, e despertam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles quase não estão disponíveis. Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo num oceano global do vinho. O que é surpreendente sobre Malta é que, para o tamanho pequeno da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés para escolher, em vez de apenas um ou dois vinhos, que é a norma em outras regiões vinícolas maiores no exterior. Há diversidade e um vinho maltês para cada ocasião.

SITUAÇÃO GEÓGRAFICA E CLIMA:

Malta é constituída por um arquipélago de 7 ilhas, das quais apenas 3 são habitadas, a cerca de 100 quilómetros ao sul da Sicília e a cerca de 300 quilómetros da norte da Tunísia. A ilha principal, Malta, e a segunda ilha, Gozo, têm pouco mais de 800 hectares de vinhas. O clima é mediterrâneo com verões muito quentes e secos (as poucas chuvas concentram-se entre setembro e final de março). A irrigação é, portanto, obrigatória para o cultivo da vinha. O clima de Malta é muito mais favorável à produção de vinho tinto, mas os malteses preferem beber vinho branco, por causa do calor.

DENOMINAÇÕES DE ORIGEM DE MALTA:

DOK MALTA – O clima de Malta é tipicamente mediterrâneo e é muito influenciado pelo mar circundante. A temperatura média mensal do ar varia de 9,9 ° C (durante o período de inverno) a 31,7 ° C (durante o período de verão). As temperaturas médias mais altas diárias geralmente são registradas em julho, enquanto as mais baixas são registradas em fevereiro. O padrão anual dos invernos chuvosos é seguido pelos verões secos e geralmente sem chuva. A precipitação total média das Ilhas Maltesas é de cerca de 575 mm. Os meses com a maior precipitação são novembro e dezembro, totalizando cerca de 36% da precipitação anual total. O período de verão entre junho e agosto representa apenas 1,8% da precipitação total. Os períodos de janeiro até maio e setembro até outubro representam 38,4% e 23,7% da precipitação total, respectivamente.

A velocidade média anual do vento é de 8,8 nós (milha náutica por hora) ou 16,3 km/h. No entanto, há uma variação considerável nas médias mensais. A direção mais comum do vento é o norte de Westerly, que sopra em média cerca de 20,7% dos dias em um ano. Em seguida, na frequência são ventos soprando do oeste. Esses dois ventos principais são frios e secos e ajudam a manter a temperatura do verão sob controle.

Os tipos de solo na região variam de arenoso a barro e argila; raramente é mais profundo que um metro e é ligeiramente acentuadamente alcalino. A rocha subjacente é principalmente calcário poroso, que as raízes podem penetrar para acessar a água. O solo na área do sul de Malta, que se estende de Wied Il-Għajn por todo o caminho até Żurrieq, é composto principalmente por solo "Terra Rossa". Este geralmente é o solo mais fértil da ilha, mas tem a desvantagem de ser bastante superficial (30 cm a 40 cm).

Na parte central da ilha o solo é geralmente o Xerorrendzina (conhecido também como "bajjad" localmente) ou uma mistura de solo Xerorrendzina (Bajjad) e solo argiloso (solo bruto carbonato). Este solo é geralmente de boa profundidade (50 cm a 100 cm). No entanto, sendo calcário de natureza, em certas áreas em que o tipo "bajjad" é predominante, a quantidade de cal ativa nesse tipo de solo pode ter efeitos adversos na captação de nutrientes das videiras. Não obstante o exposto, hoje,

com a fácil disponibilidade de sistemas de irrigação, um grande número de vinhedos foi plantado com muito sucesso na parte central de Malta, que é dominada pelo solo Xerorrendzina (bajjad).



O lado norte de Malta é principalmente o solo argiloso (solo bruto carbonato). No passado, a maioria dos vinhedos nessas áreas, especialmente os vinhedos tradicionais plantados em vaso (plantio tipo Bush), não irrigada, eram plantados especificamente nesse tipo de solo.

A combinação de solo, clima e meio ambiente (salgado devido à proximidade do mar) fornece vinhos brancos bem estruturados e vinhos tintos intensamente coloridos (dependendo da variedade). Os vinhos tintos adequadamente colhidos e processados são caracterizados por taninos doces e altos níveis de álcool de 13% ou mais.

Vinhedos usados para produção só podem ser da ilha de Malta, com um número pequeno de variedades para garantir que apenas as mais adequadas sejam usadas para essa categoria de vinho. Algumas variedades cultivadas para Dok Malta são: Girgentina, Chardonnay, ġellewża, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc e Cabernet Franc.

Somente os métodos de cultivo Cordão Speronato, Guyot e Método Tradicional em Vaso (Bush) são permitidos para a produção da DOK Malta. A produção máxima permitida por hectare, para garantir a qualidade, na produção para DOK Malta é limitada a 91HL/ha para algumas variedades apenas 84hl/ha para o restante das variedades permitidas para Dok Malta.



As tipologias de vinho podem ser tintas, rosé e brancas são as mais produzidas como Dok Malta, mas outros tipos de vinhos, como espumante, frisantes, licorosos, novello, passito, fortificado, também podem ser produzidos e certificados como DOK. As menções especiais, quando os vinhos estão em conformidade, as menções Rizerva e Superior podem ser usadas no rótulo.

DOK GOZO - O clima de Gozo é fortemente influenciado pelo mar e é tipicamente mediterrâneo. Os invernos são leves, com um curto período frio ocasional trazido pelos ventos norte e norte da Europa central. Os verões são quentes, secos e muito ensolarados. As temperaturas diurnas no verão são frequentemente mitigadas por refrigeração da brisa do mar, mas na primavera e no outono um vento de Sirocco muito quente da África ocasionalmente traz altas temperaturas e umidade não sazonais. A temperatura média mensal do ar varia de 9,4 ° C (durante o período de inverno) a 31,5 ° C (durante o período de verão). Agosto é, em média, o mês mais quente, fevereiro, o mais legal. O padrão anual dos invernos chuvosos é seguido pelos verões secos e geralmente sem chuva. A precipitação total média das Ilhas Maltesas é de cerca de 575 mm. A precipitação média anual em Gozo é geralmente (10% a 15%) maior que a de Malta. O mês com a maior precipitação é de dezembro, no valor de 17,3% da precipitação anual total. O período de verão entre junho e agosto representa apenas 2% da precipitação total. O período de outubro a dezembro é responsável por cerca de 65% da precipitação anual total.

O solo na ilha de Gozo é principalmente solo argiloso (solo bruto carbonato), com algumas pequenas áreas que consistem em outros tipos de solo, como um solo arenoso encontrado no vale de Ramla de Gozo. Esses solos raramente são mais profundos que um metro e são um pouco a moderadamente alcalinos (pH entre 7,3 e 8,5). A rocha subjacente é principalmente calcário poroso, que as raízes podem penetrar para acessar a água. No passado, a maioria dos vinhedos estava plantando nesses solos argilosos, especialmente o tipo de calicola tradicional, vinhas não irrigadas. O maior teor de argila dos solos em Gozo, quando comparado a Malta, representa um ambiente mais frio para as raízes das videiras do que os solos arenosos ou argilosos, o que resulta em um pH mais baixo de vinhos da Ilha de Gozo.

A ilha de Gozo também exibe uma salinidade muito maior que a ilha de Malta. Isso se deve ao tamanho pequeno da ilha e à topografia do penhasco situada em áreas costeiras, que por acaso é a direção dos ventos predominantes, o que causa o spray de ondas que atingem os penhascos durante as tempestades a serem transportadas para o interior. Além disso, Gozo é caracterizado por uma paisagem montanhosa em comparação com Malta, especialmente na costa norte, onde está situada a maioria das vinhas em Gozo. Essas colinas formam uma variedade de vales, a maioria deles se abre para o mar e possui um microclima mais frio e particular, às vezes exclusivo de

cada vale.

Juntos, esses fatores resultam em uvas de vinho em Gozo, geralmente amadurecendo até uma semana depois de suas contrapartes varietais cultivadas em Malta e em vinhos cujos sabores são aprimorados e que possuem boa estrutura e equilíbrio, sem ter uma acidez severa. Em particular, os vinhos mantêm um bom nível de pH e ácido total, mesmo no caso de uvas muito maduras.

Vinhedos usados para produção só podem ser da ilha de Gozo com um número pequeno de variedades para garantir que apenas as mais adequadas sejam usadas para essa categoria de vinho. Algumas variedades cultivadas para Dok Gozo são o Chardonnay, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino e Cabernet Franc.



Somente os métodos de cultivo Cordão Speronato, Guyot e Método Tradicional em Vaso (Bush) são permitidos para a produção da DOK Gozo. A produção máxima permitida por hectare, para garantir a qualidade, na produção para DOK Gozo é limitada a 91HL/ha para algumas variedades apenas 84hl/ha para o restante das variedades permitidas para Dok Gozo.

As tipologias de vinho podem ser tintas, rosé e brancas são as mais produzidas como Dok Malta, mas outros tipos de vinhos, como espumante, frisantes, licorosos, novello, passito, fortificado, também podem ser produzidos e certificados como DOK.

As menções especiais, quando os vinhos estão em conformidade, as menções Rizerva e Superior podem ser usadas no rótulo. Quando aplicável, os vinhos DOK Gozo podem incluir métodos específicos de vinificação, como o barril para amadurecimento, envelhecidos em borras e colheita tardia. A cor da etiqueta de rótulo é em amarelo claro.

IGT ILHAS MALTÊSAS - O clima das Ilhas Maltesas é tipicamente mediterrâneo e é muito influenciado pelo mar circundante. O solo das Ilhas, como em Malta e Gozo é calcário, variando de ligeiramente a marcante alcalino. Os tipos de solo variam de arenoso a barro e argila. A profundidade do solo e do material do solo é muito variável, mas, em geral, raramente é mais profunda que um metro. A rocha subjacente é principalmente calcário poroso, que as raízes podem penetrar para acessar a água.



Tipologias de vinho: O vinho ainda é mais comumente produzido, mas a Novello, frisantes e licorosos também podem ser produzidos e certificados como iñt. A cor das etiquetas é em verde claro.

AS UVAS DE MALTA

Em Malta, são cultivadas mais de vinte castas internacionais. Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, entre outros, são os preferidos dos viticultores, já que grande parte da produção é voltada para atender ao turismo e as uvas clássicas são mais conhecidas dos consumidores estrangeiros.

No entanto, há duas curiosidades locais, a Girgentina para produção de vinhos brancos e a Gellewza para tintos. Ninguém concorda com a origem dessas duas variedades de uva. A Girgentina dá vinhos muito leves e com muita acidez. Muitas vezes é misturada com Chardonnay para dar mais estrutura. Quanto à Gellewza, é uma variedade de cor muito clara, muitas vezes desinteressante quando vinificada sozinha. Geralmente é misturada com syrah ou cabernet, ou usado para fazer rosés e espumantes.

Seja a Girgentina ou a Gellewza tem origens envoltas em mistério. Evidências da vinificação precoce no arquipélago maltês - nas ilhas de Malta, Gozo e Comino - foram descobertas durante escavações arqueológicas recentes que encontraram ferramentas de colheita e processamento de uvas que datam de 500 d.C.

A uva Girgentina recebeu o nome de uma cidade na costa sudoeste da ilha de Malta. O vinho elaborado com esta uva é delicado e fresco com um teor alcoólico de apenas 10%. Os vinhos Girgentina são adequados tanto como aperitivo como para acompanhar qualquer refeição ligeira. Até aos anos 90, apenas duas castas locais eram

cultivadas nas vinhas maltesas, incluindo a Girgentina. Quando variedades internacionais (como chardonnay e merlot) foram introduzidas, o cultivo de variedades locais começou a declinar. Felizmente, na última década, o interesse por essas variedades locais quase extintas começou a aumentar.



As duas variedades de uvas autóctones (locais) que são exclusivas de Malta e Gozo têm muito valor apesar de serem de certa forma desprezadas pelos produtores graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina quanto a Ġellewża são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As vinhas são de idade indeterminada, provavelmente cerca de 50 anos, e muitas vezes ainda são cultivadas em sequeiro e cultivadas no método tradicional “bush vine” ou enroladas como se fossem uma cesta, protegendo os cachos de uvas do vento e sol intenso.

Os vinhos de qualidade de Malta são vinhos estilo boutique. Eles são produzidos em quantidades extremamente pequenas, difíceis de arrancar do arquipélago. Se forçado a escolher, eu recomendaria dois vinhos feitos com a variedade de uva nativa Ġellewża, que é extremamente rara e subestimada. Entretanto, fiquei entusiasmado com esta uva que pode ganhar fama como “o Pinot Noir de Malta” por seu nariz de violetas e paladar amplo de ameixa e cereja, com um toque intrigante de licores. Há também a possibilidade de encontrar sabores de morango e bastante vigor, apesar do teor baixo de álcool (faixa de 11 a 12%).

Provando alguns exemplares de vinhos malteses, seria fácil e rápido destacar o Syrah como o vinho tinto de Malta. O Merlot local talvez seja ainda mais intrigante por causa de sua inegável qualidade saborosa e especial, ainda mais se puder ter na taça o Nexus Merlot da Meridiana Estate (leia-se Antinori). Mas diria que também vale provar o Sangiovese, o Cabernet Sauvignon e Franc, e ainda se você preferir Carignan e Grenache, eles são frequentemente encontrados juntos em misturas.

OS DESAFIOS DA PRODUÇÃO DE VINHOS EM MALTA

Os produtores de vinho da ilha enfrentam muitos desafios. Em primeiro lugar, a falta de espaço. O arquipélago maltês é muito pequeno e encontrar terreno para plantar novas vinhas é uma dor de cabeça. Há muitos produtores de vinho, mas pouca terra disponível. Portanto, existem muitos lotes de terra muito pequenos e os viticultores tiveram que ser incentivados a produzir uvas de qualidade. Enólogos das principais vinícolas estão constantemente na estrada para garantir que as vinhas estejam crescendo e sendo bem conduzidas.

O outro desafio é o clima. Em alguns lugares, podem passar vários meses sem que caia uma única gota de água. Por causa desta seca, as vinhas devem ser constantemente irrigadas para não sofrerem muito. Na época da colheita faz tanto calor que a colheita é feita ao amanhecer terminando por volta das 10h30 – 11h00. Na Meridiana Wine Estate, por exemplo, eles até alugam caminhões refrigerados para a colheita para garantir que as uvas cheguem à vinícola em ótimas condições. Também não é fácil recrutar trabalhadores qualificados para a vindima porque o trabalho é muito árduo.

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

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

“DO FUTEBOL AO VINHO, A HISTÓRIA DE JUSSIÊ VIEIRA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 18/11/2022

Jogador profissional, do time da cidade francesa de Bordeaux, ele hoje é embaixador da importadora brasileira Clarets.

..... E foi também o futebol que o colocou no mundo dos vinhos. Quando chegou na França, ele nem sabia o que era esta bebida e nem pensava em nada alcoólico para não atrapalhar a carreira. Mas quando foi contratado pelo Bordeaux descobriu que as garrafas de vinho eram prêmios que os jogadores ganhavam em suas vitórias... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/geral/do-futebol-ao-vinho-a-historia-de-jussie-vieira,70004158772>

“CHEVAL DES ANDES NOS EIXOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 18/11/2022

Como o projeto da LVMH na Argentina encontrou seu estilo e ganhou elegância e longevidade.

Ter berço, com nome e retaguarda por trás, não faz necessariamente com que um vinho alcance o padrão desejado, à altura do que se espera e tem potencial para atingir. Às vezes é uma questão de tempo. O Cheval des Andes, parceria entre o festejado Chateau Cheval Blanc e o argentino Terrazas de los Andes, ambos ligados ao grupo LVMH, sempre foi bom, mas poderia chegar mais longe. Sinais de mudança começaram a aparecerem 2015 e 2016, para sacramentar essa arrancada nas três safras seguintes, em especial em 2019. Nada foi por acaso.

Como o nome sugere, o Cheval des Andes tem a ver com seu nobre irmão, o Premier Grand Cru Classé Cheval Blanc, de Saint-Emilion. O projeto nasceu de uma joint venture entre a Terrazas, bodega pertencente a Chandon argentina, e o chateau bordalês, em meio a algumas desconfianças por parte de seu diretor técnico, Pierre Lurton que tinha receio de associar uma marca de dimensão extraordinária numa aventura sul-americana, mesmo considerando tratar-se de uma parceria com um nome forte como era a Chandon.

Numa viagem a Mendoza, ele descobriu uma tradição vitivinícola que desconhecia e principalmente, um ecossistema com velhas parreiras de malbecs extraordinários. Lurton conhecia os antigos malbecs de Bordeaux, que perderam suas origens quando foram atingidos pela crise da filoxera, praga que destruiu os vinhedos europeus na segunda metade do século XIX. A malbec tinha forte presença em Bordeaux na época da classificação oficial de 1855, não sendo trazida de volta pela dificuldade de se adaptar ao clima úmido da região e por ser muito sensível a algumas pragas locais, o que diminuía a produção - naquela época, saindo da crise, aos vinhateiros interessava quantidade.

Sua primeira experiência com vinhos argentinos se deu em 1999, a partir de parcelas selecionadas da zona de Las Compuertas, pertencentes à Terrazas. Junto com Roberto de la Mota, então enólogo responsável da bodega mendocina e profissional reconhecido internacionalmente. Lurton começou a moldar um vinho até chegar a um resultado que o deixou otimista, a ponto de voltar a França já querendo levar em frente a ideia da associação Cheval Blanc e Terrazas de los Andes

A safra de 1999 foi considerada experimental, não tendo sido comercializada, e em 2000 as condições climáticas não permitiram alcançar a qualidade desejada, sendo descartada. Suas barreiras caíram definitivamente quando ele e a equipe da Terrazas chegaram ao blend final do 2001. Considerado “um vinho excepcional, com a marca elegante dos Bordeaux no frescor e na fineza dos taninos, guardando a identidade argentina”. Isso foi conseguido a partir de 60% de velhas parreiras de cabernet sauvignon e 40% da melhor parcela de malbec de Terrazas. O conceito: a cabernet é responsável pela espinha dorsal do vinho (estrutura, com madurez de taninos e frescor) e a malbec complementa, contribuindo com a carne, a polpa.

Mas o estilo do Cheval des Andes estava se formando, em 2006, surpreendentemente... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-projeto-da-lvmh-na-argentina-desenvolveu-seu-estilo.ghtml>

“A TANNAT E A REPRESENTATIVIDADE ENOGASTRONÔMICA DO GAÚCHO URUGUAYO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 18/11/2022

Dando sequência à análise da evolução da vitivinicultura uruguaia, nas últimas décadas do século 20, a exemplo de outros países da América do Sul, o Uruguai teve que promover reformas no seu processo de produção, à medida que o mercado mundial foi se reorganizando em blocos continentais, com políticas que favoreciam as trocas comerciais e suas oportunidades, mas que colocavam em xeque a competência de vinhos de grande volume e baixa qualidade.

As reformas empreendidas nos processos de produção de vinhos ocorreram em nível mundial e cada vez mais rápido à medida que este mercado se globalizou e se tornou mais competitivo. Na América do Sul, os protagonismos do Chile e da Argentina serviram de exemplo para países como o Brasil e o Uruguai, mas também pressionaram as produções vizinhas a empreenderem rápidas mudanças, a fim de não perderem seus mercados domésticos, especialmente com a maior oferta de vinhos argentinos e chilenos, facilitadas pelo Mercosul.

A reconversão vitivinícola, como é denominado este processo, teve início na década de 1980 no Uruguai e envolveu mudanças nas castas utilizadas, nos métodos de condução dos vinhedos e nas tecnologias de produção. Isso exigiu investimentos e reduziu, desde então, o número de produtores. Algumas bodegas mais longevas, descendentes dos imigrantes inaugurais, começaram seus negócios na primeira metade do século 20 e foram adaptando suas produções. Outras, fundadas no período da transformação, tiveram o apoio de alguns personagens fundamentais, como eu já dizia no último artigo.

Um deles foi Reinaldo de Lucca, proprietário da Bodega De Lucca (Canelones), que foi estudar em Montpellier (França) e importou melhores clones da Tannat, fundando um viveiro de uvas, que serviu de reservatório para muitos produtores. Reinaldo continua sendo uma importante referência em enologia no país.

Outra personalidade é Francisco Carrau, PhD em Química, especialista no estudo das leveduras para a fermentação alcoólica e professor de Enologia da Escola de Vitivinicultura Tomas Berreta. É muito comum conversarmos com enólogos proprietários de vinícolas uruguaias que foram alunos dele.

Referência de empreendedorismo foi Fernando Deicas, que adquiriu o Establecimiento Juanicó em 1976 e fundou um dos mais bem-sucedidos negócios vitivinícolas do país – desde a linha mais simples, Don Pascual, ao ícone de qualidade premium, Preludio.

Fim dos anos 1990, início dos anos 2000, o mundo começou a conhecer vinhos premium uruguaios desses e de outros produtores, como das bodegas Pizzorno, Pisano, Toscanini, Marichal, Gimenez. Inicialmente, Uruguai significava Tannat. A assinatura Tannat, de certo modo, encontrava um lugar ainda pouco explorado no mundo dos vinhos para o país. Além disso, Tannat, sendo uma cepa cuja marca mais notável é o alto teor de taninos, de certo modo remetia à ideia do autêntico homem dos pampas – forte, rústico, carnívoro por excelência.

Os irmãos Pisano, liderados pelo carismático Daniel Pisano, exploraram e ainda exploram muito bem essa ideia de uma produção que carrega uma identidade própria, proveniente dessa fusão entre as origens europeias reencarnadas em território latino-americano.

Escutei em um podcast de um sommelier uruguaio (e achei interessante) a versão de que eles teriam mais tolerância ao amargor dos taninos pelo alto consumo de chimarrão. Se, por um lado, o Tannat se funde com a imagem do gaúcho uruguayo, a ideia que foi trabalhada em relação ao Tannat nacional era de que o vinho dali seria a melhor elaboração da cepa, uma vez que, em sua origem (Madiran, França), o vinho era muito tânico e difícil de ser consumido.

Versões à parte, o fato é que os avanços da enologia mostram que, para além das questões climáticas, que tornam a Tannat uma boa opção para essas regiões, hoje já se sabe trabalhar melhor a cepa, de forma a gerar vinhos prontos mais jovens, com taninos de boa qualidade e capacidade de expressar frutas, aromas e elegância – seja no Uruguai ou na França.

Adespite dessa constatação, a Tannat... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-tannat-e-a-representatividade-enogastronomica-do-gaoucho-uruguayo/>

“EFERVESCENTES FAVORITOS DE 2022” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 19/11/2022

As recomendações de espumantes escolhidas a dedo para as festas de final de ano.

O champanhe tornou-se algo para se investir, os preços dispararam e alguns dos nomes mais famosos estão em falta. Portanto, vale a pena procurar vinhos dos produtores de menor escala mais talentosos, até porque as uvas amadurecem de maneira muito mais confiável em Champagne do que antes. (Os champanhes mais baratos costumavam ser uma mistura desconfortável e desconexa de ácido, uvas verdes e açúcar, quando não era esse o caso.)

Outro efeito do clima mais quente é que os champanhes descritos como Extra Brut não têm mais nenhuma semelhança com o champanhe deste estilo. A maioria dos que encontro hoje em dia pode não ter muita “dosagem” de edulcorante adicionada quando os vinhos envelhecidos em garrafa passam pelo “degorgement” para ter sua rolha final aplicada, mas eles tendem a ser bem equilibrados.

A Inglaterra agora está produzindo um vinho espumante seriamente excitante, e aquele feito em uma única propriedade (o equivalente aos cada vez mais caros “champanhes de produtores”) geralmente tem individualidade real. Mas como você pode ver nas minhas recomendações abaixo, o champanhe mais barato é mais barato que o espumante inglês mais barato. A maioria das alternativas menos caras são os crémants franceses, todos feitos da mesma forma que o champanhe, mas com uvas mais baratas, geralmente variedades diferentes do clássico Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier de Champagne e Inglaterra.

Uma palavra final sobre Champagne: a safra de 2013 colhida tardiamente produziu alguns vinhos excelentes para envelhecimento a longo prazo, mas muitas vezes são muito enrolados para o prazer precoce. O Dom Pérignon 2013, por exemplo, só será lançado no ano que vem.

Os vinhos abaixo estão listados em ordem crescente de preço por cl. Todos os vinhos são 12 ou 12,5%, salvo indicação em contrário.

Leia a Lista completa dos espumantes através do link a seguir e tenha recomendações para seus espumantes para o Final de Ano... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/favourite-fizzes-2022>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AS PLANTAS NA VINHA INFLUENCIAM OS AROMAS DO VINHO

Estudo reconhece a ligação entre a botânica das vinhas e o caráter do vinho.

Os vinhos geralmente oferecem aromas e aromas de plantas, ervas e flores como eucalipto, alecrim e violetas. Que essas notas realmente vêm das plantas que crescem nas proximidades dos vinhedos é comprovado pelo estudo recentemente apresentado do centro de pesquisa espanhol "Institut Català de la Vinya i el Vi" (Incavi) em Vilafranca del Penedès. Conclusão dos cientistas: As plantas fazem parte do terroir e devem ser melhor compreendidas pelos viticultores, pois reforçam o caráter de origem.

É cientificamente incontestável que características como topografia e clima podem ter uma influência significativa no caráter dos vinhos. Até agora, porém, pouco se sabia sobre se e como a flora predominante na vinha influencia os aromas dos vinhos produzidos. Para esclarecer essa questão, os pesquisadores do Incavi estão trabalhando em um estudo desde 2019. Seu objetivo era encontrar e analisar correspondências entre os aromas das plantas na paisagem e os vinhos ali cultivados. Para o projeto, foi criado um grupo de trabalho com as vinícolas Vinyes Domènech *** (DO Montsant), Perelada *** (DO Empordà), LaFou (DO Terra Alta), La Gravera (DO Costers del Segre) e Can Feixes * ** (DO Penedès).

Para o estudo, foram identificadas 168 plantas que ocorrem dentro ou ao redor dos vinhedos estudados. Isso mostrou que cada parcela possui um ambiente botânico específico, o que também leva a uma "impressão digital aromática" específica.

Extratos foram destilados das plantas de cada vinhedo, que foram comparados por cromatografia gasosa com 73 compostos aromáticos dos vinhos correspondentes das safras 2020 e 2021. Esses 73 compostos incluem os norisoprenóides ionona e damascenona, que possuem aromas florais e frutados como violeta, maçã e ameixa e são encontrados em plantas aromáticas. Terpenos como o terpienol também foram encontrados nos vinhos, encontrados no alecrim. O alecrim cresce em todos os vinhedos estudados.

Os 73 compostos aromáticos analisados foram classificados em 17 famílias. Os aromas identificados nos vinhos e encontrados nas plantas incluem terpenos como o terpienol com aroma cítrico, fenóis como o eugenol com aroma picante e polimercaptanos como a mercaptopentanona com aroma vegetal de buxo. Estes resultados foram complementados por uma análise sensorial dos vinhos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/plants-in-the-vineyard-influence-the-aromas-of-the-wine-study-recognises-link-between-botany-of-vineyards-and-wine-character?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_46&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Alexander Lupersböck - 14/11/2022).

MOËT HENNESSY PODE FICAR SEM CHAMPANHE

Demanda por produtos de luxo particularmente alta, de acordo com o CEO Philippe Schaus.

Alguns dos melhores champagnes do Grupo Moët Hennessy podem estar indisponíveis na véspera do Natal. Isso foi explicado por seu CEO Philippe Schaus em entrevista à Bloomberg Television. No entanto, ele não especificou quais marcas como Moët & Chandon, Krug, Dom Pérignon, Ruinart ou Veuve Clicquot podem ser afetadas pela escassez.

"À medida que as pessoas saem da contenção cobiçosa, há uma demanda reprimida por luxo, indulgência e viagens", explicou Schaus, acrescentando que a equipe da Moët Hennessy se referiria ao período deste outono como "os loucos anos 20". A divisão de vinhos e bebidas espirituosas do grupo de artigos de luxo LVMH relatou recentemente um crescimento de vendas de dois dígitos, sendo o champagne um dos principais impulsionadores desse desenvolvimento. A força do dólar americano também incentivou os compradores americanos a comprar mais produtos de luxo enquanto viajam pela Europa, disse. Mas a demanda do consumidor em geral "aumentou acentuadamente". A inflação e o aumento dos custos das matérias-primas podem em breve elevar os preços de alguns champagnes e vinhos.

Relatórios semelhantes sobre problemas de abastecimento de champagne foram divulgados por representantes da indústria há cerca de um ano. A escassez não se materializou mais tarde, no entanto... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/moet-hennessy-could-run-out-of-champagne-demand->

[for-luxury-goods-particularly-high-according-to-ceo-philippe-schaus?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_46&utm_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/south-africa-allows-rose-from-white-wine-aged-in-red-wine-barrels-manufacturing-process-now-officially-approved-there?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_46&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS - 18/11/2022)

ÁFRICA DO SUL PERMITE ROSÉ DE VINHO BRANCO ENVELHECIDO EM BARRICAS DE VINHO TINTO

Processo de produção agora foi oficialmente aprovado.

O Departamento de Agricultura da África do Sul já aprovou a produção de vinhos rosés prensados a partir de vinhos brancos e armazenados em barricas que antes continham vinho tinto. A pequena vinícola Mooi Bly em Paarl usou esse processo pela primeira vez em 2020, como explica a proprietária Lisbeth Wouters: “Tínhamos um pouco de Chenin Blanc sobrando e não havia mais espaço em nossos tanques de aço inoxidável. Usamos as barricas de carvalho que já haviam sido utilizadas para o nosso Malbec, pois sabíamos que o vinho ganharia um pouco de cor.” Com base no resultado positivo, ela solicitou autorização para comercializar o vinho dessa forma. Isso agora foi concedido.

De acordo com as regras, o vinho branco deve ser envelhecido por pelo menos dois meses em barricas nas quais o vinho tinto foi previamente maturado. A cor do vinho deve ser típica de um rosé clássico. Nenhum vinho tinto pode ser adicionado ao vinho branco. As indicações no rótulo também são claramente regulamentadas. Além disso, as vinícolas devem anunciar sua intenção de produzir tal vinho antes da colheita.

O Mooi Bly's Chenin Rosé é vendido principalmente na Bélgica, a terra original da enóloga Lisbeth Wouters, e custa o mesmo que seu clássico Chenin Blanc por cerca de dez euros ao consumidor. Ela vê o vinho branco rosé como um diferencial de outras vinícolas, que outras vinícolas sul-africanas podem agora seguir... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/south-africa-allows-rose-from-white-wine-aged-in-red-wine-barrels-manufacturing-process-now-officially-approved-there?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_46&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 15/11/2022)