



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**A EVOLUÇÃO DO SEU PALADAR PARA O VINHO AO LONGO DO TEMPO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

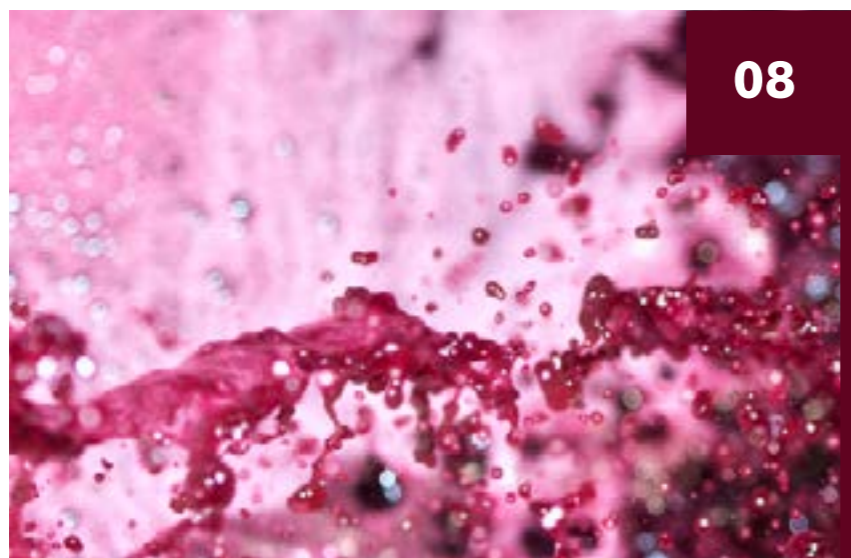
# NESSA EDIÇÃO



05

**A EVOLUÇÃO DO SEU PALADAR PARA O VINHO AO LONGO DO TEMPO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"ESTAS TAIS DE LEVEDURAS AUTÓCTONES" - POR SUZANA BARELLI**



08



10

**"O EXTREMO SUL DA COTE D'OR?" - POR JANCIS ROBINSON**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **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 !

## MASSIS 2016 – CATALUNHA - ESPANHA

Região autônoma e vasta, de clima mediterrâneo e solos pouco férteis, a Catalunha é mais conhecida pela quase totalidade da produção de cava na Espanha. Nas últimas décadas do século XX, passou a ocupar posição de vanguarda pela modernização vinícola, quando também foram introduzidas variedades mais apreciadas internacionalmente. As uvas de vinhedos antigos de Garnacha Blanca e Xarel-lo têm sido usadas para a elaboração de vinhos tranquilos, com excelentes resultados. Em 1999, foi criada a DO Catalunya.

A gama de vinhos produzida nas diferentes denominações de origem da Catalunha é bem diversificada, de brancos mais leves a tintos encorpados. Os brancos apresentam bom corpo e têm grande potencial de guarda.

O vinho é uma obra de um vitivinicultor espanhol Benjamin Romeo, o que já o coloca numa situação diferenciada. Ampliando os horizontes de sua visão marcada pelo sucesso, Benjamin se associou a este projeto na Catalunha, em Olesa de Bonesvalls, pequena comunidade de Barcelona com pouco mais de 1500 habitantes, onde criou este fabuloso vinho branco fermentado em tanques de inox, com estágio de nove meses em barricas de carvalho francês, sendo 50% novas e 50% com um ano de uso.

**Corte de uvas:** 50% Garnacha Blanca e 50% Xarel-lo

**Notas de Degustação:** : Cor de vinho branco evoluído com reflexos dourados, de certa forma “escondido” pela cor da garrafa. Portanto, só verá a cor real do vinho quando colocar na taça. Os aromas de boa complexidade mostram frutas amarelas maduras, com algo de frutas secas (figo) e chá de camomila. No paladar é um vinho que mostra certa cremosidade, associada com um volume de boca potente e estruturado, e boa acidez que traduz frescor, com uma equilibrada elegância. O final é longo, gostoso, deixando o sabor de chá de camomila com um toque mineral. Um vinho de perfil mais que gastronômico.

**Estimativa de Guarda:** creio que está num ótimo ponto para ser bebido, mas pode aguentar mais 1 ano.

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmonizou muito bem com um salmão assado com batatas rústicas, cebolas e alho porró. Vai bem com queijos meio maduros e bacalhau.

**Serviço:** sirva entre 8 e 10 °C.

**Faixa de preço:** \$\$\$

**Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.**



# A EVOLUÇÃO DO SEU PALADAR PARA O VINHO AO LONGO DO TEMPO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Veza por outra, em degustações que realizo no Espaço Vinotícias, escuto que um dos participantes do evento não “aguenta” mais beber vinhos que provava há um ano, como se isto fosse uma consequência de estar participando das confrarias de vinho, e que talvez seu paladar esteja mudando. Então, a pergunta por trás desta “confissão” é se o paladar muda ao longo do tempo?

Você provavelmente já experimentou uma “revolução do sabor” uma vez na vida. Por exemplo, você se lembra de como você gostava de beber um milk shake de morango, mas agora prefere café?

Na realidade, todos nós, ao longo da vida, sofremos mudanças na nossa percepção dos sabores – tão lentas, que nem percebemos. Outras vezes, muito rapidamente. A verdade é que, literalmente, o nosso paladar muda – e muito! – com o passar do tempo.

Ainda me lembro de que bebi muitas garrafas do vinho alemão da garrafa azul, ou do Mateus Rosé e percebo a evolução do meu paladar para vinhos e como ele e meu critério de avaliação da qualidade dos vinhos mudaram ao longo do tempo.

No caso do paladar, o cérebro forma suas percepções por meio da síntese de estímulos sensoriais derivados de tipos diferentes de receptores (língua, nariz e tecidos nervosos na região da boca). Mas, cada indivíduo perceberá o aroma e o sabor de um vinho de forma diferente. Isso acontece devido à interação com fatores emocionais, e elementos físicos como a sede, fome, condições químicas prévias da boca, a própria saúde bucal, nível de salivagem ou dietas prévias.

A condição do indivíduo, como idade, fatores étnicos, culturais, ambientais, de aprendizado e predisposições herdadas geneticamente, também pode influenciar nestas percepções, bem como as faculdades humanas no momento, como a criatividade, a imaginação, a intuição e, no caso da alimentação e do paladar, a capacidade de avaliar e apreciar estética e/ou sensorialmente a bebida ou o alimento.

A memória humana é seletiva, nem todas as lembranças são armazenadas da mesma forma e nem sempre “retomadas” de igual modo. Além disso, as memórias relacionadas aos aromas e aos sabores não estão gravadas de maneira imutável – em vez disso, elas interagem ininterruptamente com nossos estados emocionais, físicos e motivacionais. E todas essas coisas são variáveis em termos temporais e culturais.

## AS FASES DO SEU PALADAR PARA VINHOS

**A FASE DO VINHO SUAVE OU DOCE** – É comum que quando crianças, temos a forte tendência a preferir alimentos com sabor doce. Isso acontece porque os relacionamos facilmente com a nossa primeira experiência gustativa: o leite materno.

Além dessa preferência, é comum observar a rejeição das crianças por verduras e legumes, que normalmente tem sabor amargo, ou terroso. Se você está iniciando no mundo do vinho, é provável que seu paladar prefira vinhos brancos e rosés suaves, com um toque doce final. Esses vinhos são fáceis de provar, com aromas geralmente intensos, óbvios, frutados e sabores adocicados.

Assim sendo, a maioria dos iniciantes começa sua história no mundo dos vinhos pelos suaves. Se a opção for por brancos, será fácil lembrar dos vinhos alemães a partir dos Rieslings doces. Mas se sua opção for por tintos, provavelmente agrada pelos Malbecs argentinos com teor alcoólico mais alto e ligeira sensação de doçura no fim de boca, além de acidez mais baixa. E ele fará boa companhia para um prato nacional que é o churrasco, selando sua preferência pelo vinho.

Com o tempo, você vai querer provar outro estilo e estará pronto para a próxima fase...

**A FASE DO VINHO FRUTADO** – Como o brasileiro de forma geral prefere os vinhos tintos, este é o momento em que os vinhos frutados entram em foco. Vinhos frutados como Malbec, Shiraz, Primitivo e Merlot oferecem um grande manancial de aromas e sabores aos amantes de vinho.

Os vinhos podem ser leves ou meio encorpados, mas todos têm sabores de frutas doces como característica dominante no paladar. Para entregar este estilo, não é incomum ver uma pequena quantidade de açúcar residual (geralmente 2–5 g/L dos açúcares naturais da uva) deixada no vinho para embelezar ainda mais o estilo frutado.

Depois de explorar vinhos frutados, tendemos a buscar mais frutas frescas, passando para maduras.... Vinhos intensos e com mais corpo e complexidade e estamos prontos para passar para uma nova fase....

**A FASE DO VINHO COM PASSAGEM POR MADEIRA** – Chegamos ao momento em que se prefere beber vinhos tintos e brancos como Chardonnay, Cabernet Sauvignon e Syrah e Chardonnay com passagem por barricas de carvalho.

As habilidades de degustação melhoram à medida que você consegue identificar distintos aromas e sabores no vinho e os associa aos processos de vinificação, como o sabor do chocolate cremoso ou da baunilha em um vinho tinto que passou pelo envelhecimento em carvalho.

Além disto, estes vinhos são grandes companheiros para a alimentação e normalmente, você vai procurar entender melhor sobre harmonização de vinho e comida. Ou até mesmo, aprofundar no conhecimento da bebida, vai planejar uma viagem por uma das principais regiões vinícolas do mundo, como Bordeaux, Rioja, Napa Valley, Mendoza, Toscana, etc.

E assim, sem perceber, você entrará na...

**A FASE DO VINHO ELEGANTE** - Para aqueles que evoluem pelo estágio de vinhos com passagem pela madeira e vão treinando seu olfato e paladar pela sutileza dos detalhes, você começará a buscar vinhos que primam pela elegância.

Você já consegue com certa facilidade perceber os toques de couro e aroma e sabor defumado, as notas florais delicadas no vinho, como violeta e hibisco, as frutas vermelhas frescas diferentes das escuras maduras, e reconhece sabores como erva-doce, cogumelos, alcaçuz e alcatrão.

Você provavelmente gostará de beber vinhos da Chardonnay de regiões como a Borgonha, ou vinhos delicados da Gruner Veltiner, Viognier e Alvarinho. Nos tintos, a preferência recai em Pinot Noir, Nebbiolo, Sangiovese (Brunello di Montalcino) e Syrah de clima frio.

**NÃO PODEMOS ESQUECER DOS ESPUMANTES** – quando você começa a apreciar os aromas secundários do vinho, aqueles advindos da fermentação, como as notas de fermentos, dos toques de padaria e confeitaria, e até mesmo de cerveja, está na hora de provar os espumantes.

Há questão de pouco mais de duas décadas, a escolha por um espumante basicamente girava entre dois tipos quanto à concentração de açúcar residual, o Brut e o Demi-Sec. Mas, com a evolução do mercado e as necessidades de novos produtos, outros tipos foram surgindo e hoje, as prateleiras dos lojistas, delikatessens e supermercados trazem várias opções.

**Brut** - É um clássico e, possivelmente o mais popular e concentra entre 8 e 15 gramas de açúcar por litro, tendo paladar considerado seco, embora não tanto quanto o Extra Brut e o Nature.

**Extra Brut** - O paladar seco é uma de suas características, assim como a pronunciada acidez. Essa bebida parte de 3,1 gramas de açúcar por litro e pode chegar até a 8.

**Nature** - Ainda mais seco que os demais, recebe esse nome devido à baixíssima quantidade de açúcar – podendo ser nula ou até 3 gramas por litro – obtida a partir da exclusão do líquido de expedição de seu processo de elaboração, o que confere um aspecto mais natural no seu preparo.

**Sec** - Produzido em menor escala que os demais tipos de espumantes. Tem entre 15,1 e 20 g/L de açúcar e, portanto, apresenta um pouco de doçura e acidez mais equilibrada que os espumantes secos.

**Demi-Sec** - Bem popular no Brasil, é um espumante que fica, como o nome preconiza, no meio termo entre o doce e o seco, o que o faz ganhar muitos adeptos. Entretanto, pode apresentar variações grandes de paladar entre as marcas, uma vez que a legislação classifica como Demi-Sec bebidas feitas a partir de 20,1 g/L até chegar aos 60 g/L de açúcar.

**Doce** - O dulçor aqui é muito pronunciado. Esse tipo de espumante tem de 60,1 a 80 g/L e tem como maior representante o Moscatel.

**A FASE DAS NOVIDADES E DOS AINDA NÃO CONHECIDOS** – Acaba sendo natural que depois de provar tantos estilos de vinhos, você procure por novidades neste mundo em que a viagem sensorial tem começo, mas não tem fim.

Então escuta falar sobre vinhos que ainda desconhecia: vinhos Laranja, vinhos de Ânfora, Jerez, Porto, Madeira, vinhos Naturais, vinhos biodinâmicos e qualquer estilo que fuja do tradicional.

Sim, está na hora de aumentar seu conhecimento na bebida de Baco e provar estes estilos, e certamente haverá os que te agradarão e os que você deixará de lado. Sua experiência e convivência com o mundo do vinho já virou uma verdadeira paixão...Mas há uma hora em que você chega a ...

**A FASE DO TÉDIO** – Sim, depois de provar muitos estilos, de conhecer muitos rótulos, você já não acha tão interessante provar qualquer vinho.

O vinho é uma experiência emocional e certamente pode haver um ponto em que você poderá gostar de provar drinks como um Gin Tônica, um Aperol Spritz, e até mesmo uma cerveja, para variar...

Mas como tudo na vida, isto acaba sendo um ciclo. Na realidade, este pode ser o momento perfeito para você lembrar que quase todos os Master Sommelier e os

Master of Wine, em algum momento, confidenciaram seu gosto por vinhos brancos doces, incluindo o Riesling alemão, o Tokaji húngaro e até mesmo Vin Santo da Toscana. Então, quem sabe este pode ser o instante ideal para dar uma segunda chance para aquele Riesling alemão e começar tudo de novo...!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações).

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

## “ESTAS TAIS DE LEVEDURAS AUTÓCTONES” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 08/01/2022

Há uma tendência de produtores que defendem a tipicidade de um vinho fermentado com uma levedura originária de um vinhedo e que, portanto, vai dar maior tipicidade à bebida.

As leveduras são uma discussão acalorada no mundo do vinho. Se até Louis Pasteur (1822-1895) descobrir a sua importância em transformar o suco da uva em vinho, elas eram ilustres desconhecidas, agora elas são polêmicas. Há uma tendência de produtores que defendem a tipicidade de um vinho fermentado com uma levedura originária de um vinhedo e que, portanto, vai dar maior tipicidade à bebida; mas há também aqueles que preferem a segurança de uma levedura industrial, que garante que a fermentação será completa e ocorrerá sem sustos.

A procura pelas leveduras autóctones ou indígenas chega também aos espumantes. Aqui, a levedura precisa ser mais potente para suportar a pressão da segunda fermentação, aquela que cria as borbulhas, e é menor a quantidade de vinícolas que recorre às indígenas. Mas há produtores que apostam nelas. Um exemplo é a brasileira Cave Geisse, que lançou recentemente um espumante elaborado com fermentação espontânea, com leveduras próprias de seus vinhedos.

Carlos Abarzua, diretor de enologia, conta que o projeto começou com uma experiência em 2011, com 154 garrafas. “fazer o vinho-base (o que nasce da transformação da uva em vinho) com levedura autóctone até que é fácil. O mais difícil foi a segunda fermentação e garantir que ela fizesse todo o processo”, conta. O processo é artesanal, e as leveduras são selecionadas no começo da safra. O vinho é um blend de chardonnay e pinot noir, com 72 meses em contato com as leveduras, e vendido na Mosto Flor (R\$ 452).

A ideia agora é contar com uma levedura própria e que possa ser utilizada continuamente. Para isso, a Cave Geisse fechou uma parceria com a Embrapa Uva e Vinho e microbiologistas da entidade estão começando a trabalhar para a que a vinícola tenha uma levedura de seu próprio vinhedo.

Bruna Agustine, analista da Embrapa, conta que o órgão tem um trabalho de selecionar as leveduras desde a década de 1980... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,estas-tais-de-leveduras-autoctones-agora-nos-espumantes,70003943148>



## “O QUE TORNA UM VINHO EXCELENTE? NÃO É APENAS A IDADE E A COMPLEXIDADE” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 29/11/2021

O que torna um vinho bom? É uma pergunta que intrigou qualquer pessoa que já amou um copo e parou para pensar por que isso provavelmente acontece.

A grandeza tem sido classicamente associada a vinhos que confirmaram complexidade e nuance, que foram capazes de envelhecer e evoluir ao longo de alguns anos, que tocaram os sentimentos, impressionaram a contemplação e provocaram o diálogo.

Os grandes vinhos são concebidos para especificar um modo de localização. Ou seja, seus caracteres distintivos são moldados pelo solo e sua vida microbiana, clima local, altitude e ângulo de inclinação em relação ao solar, além da tradição que o produziu.

No mínimo, todos os bons vinhos devem ser equilibrados e harmoniosos e, portanto, devem ser refrescantes.

Isso é apenas para começar. Os amantes do vinho podem ir em anúncio nauseam discutindo o assunto, debatendo o que constitui estabilidade e concordância. Eles podem em breve transferir para conceitos como objetividade e subjetividade, isto é, se o padrão de um vinho existe ou não independentemente da noção que 1 tem dele.

Em breve, pode se tornar filosófico, relacionado a questões que transcendem o vinho, como “O que é arte?” e “O que é magnificência?”

Não sou um pensador, nem declaro saber as soluções para essas questões - embora definitivamente tenha opiniões. Mas estou fascinado sobre o que torna um vinho bom, sozinho e nas discussões mantidas ao longo dos anos anteriores por Areni, uma forma de tanque assumido de vinho que se envolve em conversas com indivíduos de todas as esferas do mundo do vinho.

O foco de Areni tem sido a melhor maneira de delinear “vinho eficaz”, que talvez seja uma frase nebulosa extra. Eu sou a favor de “bom vinho”, pois acredito que a frase conota algo extraordinário com mais clareza. “Vinho fino” é mais um período de negócios geralmente utilizado por empresários para significar um vinho caro.

Embora eu não conteste os elementos da definição básica de um vinho incrível, cheguei a supor que seu uso é proibido. Os grandes vinhos devem ter seu lugar e, portanto, devem ser refrescantes. Mas os tipos de vinhos que são dignos de envelhecimento e desenvolvem complexidade são geralmente incomuns e cada vez mais caros, e poucos indivíduos têm acesso a eles.

Esses tipos de garrafas representam uma pequena fração do que é produzido e consumido. Ao mesmo tempo, muitos indivíduos experimentam grandeza em vinhos que não caem essencialmente abaixo da definição básica. Eu sei que sim.

O que passei a considerar é que a grandeza não se restringirá apenas a essas garrafas transcendentais e classicamente agradáveis. Em vez disso, a grandeza em um vinho é delineada por sua capacidade de satisfazer as necessidades de um evento selecionado.

Escolhemos vinhos para muitas circunstâncias totalmente diferentes. As necessidades do segundo ditam os tipos de vinhos que selecionamos, e a maneira como esses vinhos se encontram e contribuem para o segundo é uma medida de grandeza.

Uma garrafa para comemorar uma entrega ou promoção, por exemplo, normalmente será um tipo único de vinho do que uma garrafa escolhida para acompanhar uma pizza em uma terça à noite com seu parceiro. É provável que os vinhos sejam diametralmente opostos, um champanhe profundo e comemorativo e um Lambrusco seco, muito bom, porém modesto. Mas, abaixo dessas circunstâncias, o Lambrusco é provavelmente a melhor seleção para pizza do que o champanhe.

De acordo com a maioria dos requisitos de objetivo, as autoridades vinícolas estabeleceriam um preço para o Champagne como um vinho maior com um potencial muito melhor do que o Lambrusco. Se for um tipo de garrafa selecionado, vai envelhecer ao longo do tempo, evoluir e subir até o pedestal sobre o qual posicionamos vinhos tão complicados e chique.

Enquanto Champagne pode ir muito bem com pizza, eu considero para uma noite tranquila em casa, talvez na frente da TV, o Lambrusco pode combinar melhor com o evento. É mais do que provável que seja delicioso e revigorante, e vem com uma humildade silenciosa de que posso valer muito mais naquele cenário do que o tipo de profundidade que requer consideração e foco.

Em outras palavras, com o vinho, o contexto é tudo.

Um vinho pode ser considerado bom se o produtor não se preocupa com a justiça social e a responsabilidade ambiental? Não para mim. Um produtor que explora os funcionários, que abusa da atmosfera ou fornece irresponsavelmente a pegada de carbono não pode fazer um bom vinho.

Se um bom vinho expressa a tradição e os indivíduos que o produziram, tem que ser assim. Já ultrapassamos o tempo em que tudo o que importava era o que estava dentro do copo.

Em certos eventos, o contexto é teórico.

“Às vezes, um Beaujolais incrível é uma escolha mais sensata do que La Tâche”, um amigo que me mencionou anos atrás, referindo-se ao grand cru da Borgonha do Domaine de la Romanée-Conti, um dos muitos mais raros, caros e extremamente vinhos apreciados na terra... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/03/05/dining/drinks/sommeliers-pandemic-restaurants.html>

## “O EXTREMO SUL DA CÔTE D’OR?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 08/01/2022

A segunda semana de janeiro é tradicionalmente a Semana da Borgonha em Londres, mas foi consideravelmente reduzida pelos efeitos do Omicron neste ano. Nas muitas degustações da década de 2020 originalmente planejadas para a próxima semana, a grande maioria dos vinhos apresentados teria sido da Côte d’Or, a “encosta dourada” voltada para o leste de calcário e marga que produz os vinhos mais venerados e caros da Borgonha.

Mas qualquer pessoa que estudar um mapa verá que a extremidade sul da região vinícola de Côte d’Or sangra direto para a extremidade norte da região vinícola de Côte Chalonnaise, em homenagem a sua principal cidade a leste dos vinhedos, Chalon-sur-Saône. A região vinícola da Côte Chalonnaise se concentra nas principais aldeias vinícolas, de norte a sul, Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry e Montagny. Seus vinhos são geralmente muito, muito menos caros do que os da Côte d’Or, mas os solos e a altitude são muito semelhantes, e muitos vinhedos têm o mesmo tipo de aspecto, voltados para o sol nascente, como a maioria dos da Côte d’Or.

Então, por que os vinhos Chalonnaise são vistos como tão decididamente inferiores? As razões são mais históricas e políticas do que geográficas. Napoleão fez questão de dar um caráter forte e enfoque a cada um dos departamentos em que o país havia sido tão nitidamente dividido após a Revolução Francesa. O departamento de Côte d’Or deveria se concentrar na produção de vinho, enquanto, imediatamente ao sul, o foco do Saône-et-Loire, que recebeu o nome de seus dois rios mais famosos, seria a agricultura, especialmente a carne charolesa, e a indústria. A oeste da região do vinho fica Montceau-les-Mines, um centro de mineração como o próprio nome sugere que foi uma importante fonte de carvão durante o século XIX e o início do século XX. Os depósitos de minério de ferro ao redor de Le Creusot, ao norte de Montceau, deram origem a uma enxurrada de grandes fábricas durante a revolução industrial.

Mas tudo mudou. A devastação do piolho da filoxera no final do século 19 deixou os vinhedos da Côte Chalonnaise (como a maioria dos vinhedos do planeta) em um estado terrível. E aqueles que partiram para lutar na Primeira Guerra Mundial e conseguiram voltar foram atraídos para trabalhar nas fábricas e não nas vinhas. (A Côte d’Or tinha pouca indústria para falar em viticultura, então houve rupturas muito menos graves.) O resultado foi que os melhores vinhedos, aqueles nas encostas que eram mais difíceis de trabalhar, foram abandonados em favor das planícies mais férteis. A quantidade foi priorizada em relação à qualidade do vinho e a Côte Chalonnaise tornou-se conhecida como uma fonte de vin de soif (vinho para matar a sede) barato para os operários locais.....

Esta é uma região em transição, mas, como Anne-Cécile, filha do vigneron François Lumpp em Givry, me garantiu enquanto exibia sua última safra, a Côte Chalonnaise está em alta.

### **Produtores recomendados na Côte Chalonnaise:**

- Domaine Belleville, Rully
- Domaine du Cellier aux Moines, Givry
- Domaine Dureuil-Janthial, Rully
- Domaine Faiveley, Mercurey
- Domaine Feuillat-Juillot, Montagny
- Domaine de la Folie, Rully
- P & M Jacqueson, Rully
- Domaine Claudie Jobard, Rully
- Domaine Bruno Lorenzon, Mercurey
- Domaine François Lumpp, Givry
- Domaine Jean-Baptiste Ponsot, Rully
- Domaine Ragot, Givry
- Domaine Suremain, Mercurey
- Domaine de Villaine, Bouzeron... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/cote-dors-deep-south>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CHATEAU ANGELUS TAMBÉM ABANDONA A CLASSIFICAÇÃO DE SAINT-EMILION

Terceira desistência da classificação depois de Cheval Blanc e Ausone.

O Château Angélus tornou-se a terceira maior propriedade vinícola de Saint-Émilion (Bordeaux) a retirar o seu pedido de classificação de 2022. Angélus foi classificado como Premier Grand Cru Classé A desde 2006.

“A classificação de Saint-Émilion passou de fonte de progresso a veículo de conflito e instabilidade. Angélus lamenta este contexto danoso, mas toma nota e abandona este sistema retirando-se da classificação de 2022”, diz um comunicado de imprensa. da casa.

E continua: “A decisão do tribunal que multou Hubert de Boüard (coproprietário da Angelus) pela sua participação nos órgãos responsáveis (pela classificação) confirma a nossa decisão de desistir de um procedimento cuja sustentabilidade já não parece garantida e cujos benefícios já não superam os riscos de acusações injustas. Os valores que prezamos e a dinâmica em que Angélus está agora envolvido levam-nos a considerar o sistema atual inadequado para os desafios da nossa adega e da sua denominação”, explica Stéphanie de Boüard-Rivoal, presidente da Angélus... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/chateau-angelus-also-leaves-the-saint-emilion-classification-third-withdrawal-from-the-top-classification-after-cheval-blanc-and-ausone> (Fonte – wein.plus – 05/01/2022).

### 2021 FOI UM ANO IMPORTANTE PARA EMPRESAS DE VINHOS E DESTILADOS

As ações de oito grandes empresas de vinhos e destilados aumentaram significativamente.

Para os acionistas investidores em empresas globais de vinhos e destilados, 2021 foi um ano excelente. Os preços das ações da Diageo, Pernod Ricard, LVMH, Rémy Cointreau, Davide Campari Milano, Treasury Wine Estates, Constellation Brands e Brown Forman aumentaram combinados 28 por cento. Assim, superaram claramente os índices das bolsas de valores de Frankfurt, Londres e Nova York.

LVMH registrou o maior aumento com um aumento de 42 por cento, seguido por Davide Campari Milano com 39,5 por cento, Diageo com 36 por cento e Pernod Ricard e Remy Cointreau com 35 por cento cada. A LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy) também é a maior empresa da Europa em valor de mercado e se beneficiou desproporcionalmente do bom desempenho da divisão de bens de luxo.

Os grupos americanos Constellation Brands e Brown-Forman (com queda de 8%) não se saíram tão bem quanto seus concorrentes europeus. No entanto, suas ações já haviam subido rapidamente em 2020 e, em 2021, sofreram em parte com o desenvolvimento mais fraco do setor de destilados, as dificuldades de distribuição no comércio varejista e a disputa aduaneira entre os EUA e a UE. Ao mesmo tempo, os investidores aparentemente permitem que a indústria reaja às mudanças e se adapte aos novos padrões de demanda.... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/2021-was-a-top-year-for-wine-and-spirits-groups-the-shares-of-eight-major-wine-and-spirits-companies-rose-significantly> (Fonte – wein.plus – 05/01/2022)

### NOVO ESTUDO: ANCESTRAIS DAS VARIEDADES MODERNAS DE UVAS SURGIRAM PELA PRIMEIRA VEZ NO SUL DO CAÚCASO

Análises genéticas traçam a origem das variedades de uva europeias.

Hoje, as variedades de uvas mundialmente famosas, como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Merlot e Cabernet Sauvignon, não foram domesticadas na Europa, mas no sul do Cáucaso. Isso é comprovado por um estudo genético da Universidade de Udine e do Instituto di Genomica Applicata, na Itália. No projeto de pesquisa, uvas da Europa e do Sul do Cáucaso - hoje Azerbaijão, Armênia e Geórgia - foram analisadas.

Os cientistas descobriram que os ancestrais das variedades de uva europeias já eram cultivados para consumo no Cáucaso há 4.000 anos e lentamente fizeram seu caminho para o oeste via Mediterrâneo, onde se cruzaram com variedades europeias. Os pesquisadores suspeitam que esses cruzamentos ajudaram as uvas a sobreviver aos invernos mais frios da Europa. Isso evoluiu para as variedades que conhecemos hoje, que mais tarde foram cultivadas para frutas

maiores e mais saborosas.

Eles também encontraram uma enzima nas uvas selvagens que estimula a produção de hormônios de crescimento e dá origem a sementes maiores. Como isso está faltando nas variedades nativas, elas são mais adequadas para consumo e vinificação com suas sementes menores... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/new-study-ancestors-of-modern-grape-varieties-first-emerged-in-the-south-caucasus-genetic-analyses-trace-the-origin-of-european-grape-varieties> (Fonte – wein.plus – 04/01/2022).