



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O VINHO NA ANTIGUIDADE ROMANA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

O VINHO NA ANTIGUIDADE ROMANA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"UMA CAVISTA BRASILEIRA EM PARIS"-
POR SUZANA BARELLI**



10



11

**"CASTIGLIONE DEL BOSCO: QUANDO
A HOSPITALIDADE DÁ AINDA MAIS
VISIBILIDADE AOS VINHOS" - POR MARCEL
MIWA**

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 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 !

TIGNANELLO 2015 – MARCHESI ANTINORI – TOSCANA – ITÁLIA

A família Antinori dedica-se à produção de vinho há mais de seiscentos anos. Desde então, em 1385, Giovanni di Piero Antinori tornou-se membro da Arte Fiorentina dei Vinattieri. Ao longo da sua longa história, abrangendo 26 gerações, a família sempre geriu esta atividade diretamente, fazendo escolhas inovadoras e por vezes corajosas, mas mantendo sempre um respeito inalterado pela tradição e pelo território.

Tenuta Tignanello está localizada no coração do Chianti Classico, nas colinas entre os vales de Greve e Pesa, cobrindo uma área total de 319 hectares de terra, em que cerca de 130 hectares são vinha. Entre as suas vinhas, encontram-se dois tesouros: a vinha de Tignanello e a vinha de Solaia, que se estendem na mesma encosta, em solos derivados da marga marinha do Plioceno com calcário e xisto, originando vinhos de perfis capazes de iniciar o que é chamado o renascimento do vinho italiano.

Tignanello é um Supertoscano que mantém a identidade e personalidade do seu terroir. O blend é composto principalmente por Sangiovese, que lhe confere personalidade e potência, e Cabernets Sauvignon e Franc, que lhe agregam elegância e estrutura.

Corte de uvas: Elaborado com 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc, com passagem de 12 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi sem sinal de evolução. No nariz predominam os aromas de frutas maduras como framboesas, cerejas e ameixas, notas de especiarias e um toque de alcaçuz. No paladar mostra os sabores de frutas vermelhas, framboesas e alcaçuz, sendo equilibrado, fino, com taninos macios e boa acidez. Rico e intenso, com bastante tipicidade das uvas, bastante frutado e elegante. Mostra notas minerais que lhe conferem um final longo, persistente e muuuuito gostoso.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais 8 anos!

Reconhecimentos: 98 Pontos James Suckling, 93WS e 92RP.

Notas de Harmonização: vai muito bem com queijos maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral, carnes de caça, pratos com cogumelos. Acompanhou muito bem um Fettucine com ragu de cordeiro.

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

Faixa de Preço – Estelar

Servido durante uma Degustação GRANDES TAÇAS VINOTÍCIAS.



ORNELLAIA 2016 – BOLGHERI – TOSCANA – ITÁLIA

Criado na década de 80 por Ludovico Antinori, irmão mais novo de Piero Antinori, criador dos famosos Tignanello e Solaia, e primo de Mario Incisa della Rocchetta, produtor famoso pelo Sassicaia. Mais um dos rótulos dos famosos Supertoscans. A propriedade, Tenuta dell'Ornellaia está localizada próxima da famosa Tenuta San Guido, em Bolgheri, e seu nome deriva de uma árvore local chamada "Ornus". A primeira safra foi produzida em 1985. Em 1999 Robert Mondavi adquiriu parte das ações da Tenuta. Pouco tempo depois já eram donos da propriedade. Em 22, a família Frescobaldi comprou 5% da propriedade de Mondavi, até que 3 anos depois os Frescobaldi assumiram total comando ao comprar a cota restante da Constellation Brands, empresa que assumiu a vinícola de Mondavi.

Corte de uvas: Elaborado com 51% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 18% Cabernet Franc e 4% Petit Verdot, com passagem por 20 meses em barricas de carvalho francês (70% novas), numa safra excepcional na Toscana.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi intensa e densa. Um nariz extremamente rico e complexo, apresenta nuances que vão de cereja e groselha a cedro, tabaco, alcaçuz, baunilha e café. Tem paladar concentrado, com taninos vigorosos, mas polidos e maduros, e em bom equilíbrio com a acidez, corpo e álcool.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais 15 anos!

Reconhecimentos: 98RP, 98JS, 95WE e 96WS

Notas de Harmonização: vai muito bem com queijos maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral, carnes de caça, pratos com cogumelos. Acompanhou muito bem um Fettucine com ragu de cordeiro.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Servido durante uma Degustação GRANDES TAÇAS VINOTÍCIAS. Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



SASSICAIA 2007 – TOSCANA – ITÁLIA

Tenuta San Guido é uma propriedade de 2500 hectares com cerca de uma centena de vinhas. Foi a primeira adega a produzir na década de 40 um vinho feito com Cabernet Sauvignon, graças às experiências e à visão do seu fundador, Marquês Mario Incisa della Rocchetta. A utilização desta casta particular e o envelhecimento do vinho em barricas de carvalho francês, lançaram as bases do estilo Bolgheri.

Sassicaia é um ícone. O primeiro vinho com uvas francesas a ser classificado como Supertoscano e a colocar Bolgheri definitivamente no mapa dos grandes vinhos. Mais do que isso, é a única propriedade na Itália que possui sua própria denominação, a Bolgheri Sassicaia.

Corte de uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi de boa intensidade com leves reflexos granada pelos anos de guarda. Nariz de grande complexidade, explode no paladar com frutas ricas e opulentas como cerejas escuras, ameixas, especiarias, toques minerais e ervas vão se desenvolvendo na taça. Paladar que reflete o perfil aromático com grande elegância.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais 15 anos!

Reconhecimentos: 95RP, 95WE e 95WS.

Notas de Harmonização: vai muito bem com queijos maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral, carnes de caça, pratos com cogumelos. Acompanhou muito bem um Fettucine com ragu de cordeiro.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

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



O VINHO NA ANTIGUIDADE ROMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Das muitas contribuições que os romanos fizeram para o mundo - tanto antigos quanto aqueles que passaram para a sociedade moderna - talvez a mais duradoura tenha sido a arte da produção de vinho.

As uvas selvagens, embora agora quase extintas, cresceram em abundância em todo o Mediterrâneo e foram domesticadas e cultivadas em toda a região. Os etruscos e os gregos eram os principais consumidores de vinhos na Itália antes da ascensão de Roma e, embora o vinho fosse uma parte importante da dieta romana, não se tornou o ícone cultural de sua sociedade desde o início. O vinho nem sempre foi tão popular entre os romanos.

Os cartagineses que dominaram o comércio do Mediterrâneo antes dos romanos eram os conhecedores do vinho da época, e as primeiras referências antigas anteriores ao latim foram fornecidas na língua púnica.

A expansão do Império permitiu que os vinhedos fossem estabelecidos na Itália - À medida que Roma se expandia, os conflitos com Cartago pelo domínio do comércio no Mediterrâneo começaram e acabaram por gerar as Guerras Púnicas. As Guerras Púnicas foram três conflitos travados entre Roma e Cartago, entre 264 a.C. e 146 a.C. Foram motivadas pelo controle do comércio do mar Mediterrâneo e pelo controle da Sicília. Na Primeira Guerra Púnica, os romanos derrotaram Cartago e conquistaram a Sicília. Na Segunda Guerra Púnica, o general cartaginês Aníbal foi derrotado e Cartago foi obrigada a aceitar pesados termos dos romanos. Na Terceira Guerra Púnica, Cartago foi cercada pelas tropas romanas, invadida e destruída por completo. Sua população foi escravizada. O norte da África foi convertido em uma província romana, e a região onde ficava a cidade de Cartago ficou inabitada por cerca de 100 anos.

Cartago cresceu principalmente depois que a Fenícia fora conquistada por Alexandre, o Grande. Muitos fenícios se mudaram para Cartago, e o crescimento da cidade fez com que ela se tornasse uma grande potência comercial e marítima no Mediterrâneo. Na época que a guerra contra os romanos se iniciou, Cartago já era, além de uma potência econômica, uma potência marítima e militar. Cartago se localizava no norte da África, atualmente onde fica a Tunísia.

Quando os romanos derrotaram Cartago em meados do século II aC, ficaram admirados pela quantidade de vinhos que encontraram nas adegas da cidade e isto chamou a atenção para o consumo de vinho, e a partir daí os vinhedos começaram a surgir em toda a Itália. Ao final das três guerras contra Cartago, Roma impôs seu domínio sobre o mar Mediterrâneo, transformando-o no que ficou conhecido como Mare Nostrum (nosso mar). Os romanos dominaram o comércio no Mediterrâneo e consolidaram sua expansão pelas terras de Cartago. O domínio comercial permitiu que Roma pudesse expandir-se também territorialmente.

Não mais dedicado à arte da guerra na Itália, as fazendas e vinícolas romanas floresceram. As uvas selvagens que antes formaram a cultura básica do vinho da Itália foram cultivadas e "domesticadas" em abundância. Antes disso, a Itália era uma cultura agrária baseada predominantemente na agricultura de sustento, mas como a expansão em terras férteis, como a Sicília e a África, ocorreu, a porta foi aberta para outras atividades agrárias. A produção de vinhos e uvas na Itália cresceu no século II aC, e grandes levas de escravos foram levados para as atividades nos vinhedos. A produção de vinho substituiu tanto a da agricultura alimentar tradicional, que o Imperador Domiciano foi forçado a destruir várias vinhas em 92 dC, enquanto colocava uma proibição para o plantio de novas vinhas.

Vinhedos e produção de vinho tornam-se estabelecidos na cultura romana - Vários autores antigos dedicaram longas publicações sobre a produção, economia e valor cultural do vinho na Antiguidade Romana.

O Censor Cato forneceu o primeiro trabalho latino envolvendo vinho romano, entre outras atividades agrícolas, 'De Agri Cultura'. Já o autor Varro forneceu uma revisão bastante superficial da produção de vinho em um trabalho maior sobre a agricultura geral em 'Res Rusticae'.

Talvez o melhor exemplo de todas as fontes romanas sobre a produção de vinhos venha de uma das fontes latinas menos conhecidas. Columella, em sua própria 'Res Rusticae' (Sobre a Agricultura), forneceu uma visão altamente detalhada da arte romana de cultivo de uvas, produção e consumo de vinho. Plínio, o ancião, acrescentando seu próprio excelente trabalho, 'Historia Naturalis', que a produção de vinho na Itália em meados do século II aC superou qualquer outro lugar do mundo.

O cultivo de vinho e uvas não foi permitido, pelo menos por agricultores romanos fora da Itália durante esse período, e o vinho se tornou uma grande mercadoria de exportação. Embora continuasse sendo uma parte preciosa da vida cotidiana romana, seu valor de exportação diminuiria à medida que o Império se expandia. Como a Gália e a Hispânia (essencialmente a França e a Espanha) estavam sob influência romana, vinhedos maciços foram estabelecidos nessas províncias, e a Itália acabaria se tornando um importante centro de importação para vinhos provinciais.

O vinho se torna uma bebida para qualquer hora ou ocasião - Os romanos bebiam o vinho como parte básica de sua dieta, preferida a qualquer outra coisa. De fato, a qualidade da água potável era tal que o vinho era uma bebida típica a qualquer hora do dia.

A crença romana de que o vinho era uma necessidade diária fez a bebida se tornar "democrática" e "onipresente"; em várias formas, ele estava disponível para os escravos, camponeses, mulheres e aristocratas igualmente.



No entanto, ao contrário de hoje, o vinho antigo quase sempre era consumido misturado com grandes porcentagens de água. Os vinhos antigos eram mais fortes, tanto no teor de álcool quanto talvez com sabor, tornando necessários acrescentar água ao vinho. Ao fazê-lo, não apenas a longevidade de uma porção garantida, mas os efeitos alcoólicos também diminuíram. Eles desfrutaram de vinhos de muitas variedades e sabores e misturaram o produto original de uva com uma enorme lista de ingredientes que mudavam seu sabor.

Sabor do vinho - Do mel à água salgada, ervas e/ou especiarias de todos os tipos, os romanos pareciam dispostos a tentar qualquer coisa. Até o giz foi adicionado para reduzir a acidez. O sabor do vinho também foi alterado através de seu método de armazenamento.

O método típico de armazenamento estava nas ânforas romanas clássicas (um jarro manuseado com uma área de recipiente cilíndrica e pequeno pescoço e bico longo). Nestes, eles podem revestir o interior com resina, não apenas para preservação, mas para afetar o sabor do produto final. Os procedimentos de ebulição também afetaram o sabor, e os romanos estavam bem cientes das várias propriedades do sabor obtidas usando chumbo, ferro, cobre etc. em panelas de cozinha.

Durante a Roma Antiga, a gastronomia consistia somente em vegetais e frutas. Os romanos gostavam de alho, cebola, nabo, figo, romãs, laranjas, peras, maçãs e uvas. O prato típico era mingau de água com cevada. Uma versão mais sofisticada levava vinho e miolos de animais.

Como o vinho romano foi produzido? - A produção de vinhos variou, é claro, dependendo da qualidade do produto pretendido. Para quaisquer vinhos, as uvas foram reunidas e pisadas com pés, mas geralmente enviadas para uma prensa para um refinamento adicional.

O Torculum ou a prensa romana às vezes podia ser uma peça sofisticada de peças acionadas pela máquina, mas era mais comumente um feixe de madeira pesado. Os sucos

eram grosseiros e geralmente filtrados através de um objeto parecido com uma peneira chamada Colum para separar quaisquer resíduos ou cascas grossas ou mesmo outros objetos indesejáveis.

Para fermentar, os sucos eram colocados em ânforas ou vasos semelhantes chamados 'Dolia', sob condições variadas. Algumas ânforas foram enterradas na areia, outras em terra e outras eram mergulhadas para descansar fundos de lagos ou rios, ou o próprio mar.

Alguns sucos eram fervidos antes de serem colocados em ânforas para fermentação. Os vinhos de safras de alta qualidade podiam ser deixados por um longo período de meses no processo de armazenamento. Embora o tempo necessário pareça ter sido de nove dias a alguns meses, dependendo do produto final desejado, os vinhos safrados eram sugeridos em termos de 10 a 25 anos.

De fato, o imperador Calígula já foi apresentado com uma safra de 160 anos que foi considerada um tratamento supremo. Infelizmente, quando o Império Romano começou a entrar em colapso, os vinhedos e a indústria do vinho como um todo caíram em um estado semelhante durante a chamada "Idade das Trevas". Embora a produção de vinho continuasse, ela não recuperou sua imensa popularidade até o ressurgimento da cultura clássica no Renascimento Europeu.

Tipos de vinhos antigos

Alguns vinhos gerais

Mustum - Um suco de uva de baixa qualidade, misturado com vinagre e se bebia fresco após pressionar as uvas.

Mulsum - Um vinho comum, geralmente adoçado com mel e servido a plebe e as classes mais baixas em eventos públicos.

Lora (Vinum Operário) - Um vinho amargo feito com cascas de uva, sementes e qualquer outro produto que sobrou do processo de prensagem. Fermentado por imersão na água, geralmente era servido a escravos, embora algumas classes mais baixas, e até soldados podiam ter acesso a vinhos que não eram os melhores. Varro em um de seus escritos, afirmou que era a bebida de mulheres velhas. Hoje, esses produtos de uva em excesso são usados na destilação da grappa de bebidas alcoólicas.

Posca - Um vinagre azedo como vinho (acetum) misturado com água para reduzir a amargura e geralmente disponível para soldados e classes mais baixas.

Vinum Praeliganeum - Fabricado a partir de frutas inferiores e meio maduras reunidas antes do período de colheita regular. Talvez também usado na produção de sidras

e bebidas semelhantes.

Vinum Dulce - Um vinho saudável doce, feito de uvas secas que foram pressionadas no calor do dia.

Diachytum de Vinum - Semelhante a Vinum Dulce, mas as uvas foram colocadas a secar ao sol por períodos mais longos. O vinho foi descrito como mais 'delicioso' do que o Vinum Dulce.

Passum - Vinho de passas. Obviamente feito de uvas quase completamente secas. A variedade mais valorizada foi importada de Creta.

Vinum marrubii, scilites, absintios, mirtites - Exemplo de vinhos usados para fins medicinais. Marrubii para tosse, Scilites para digestão e como um tônico, correspondendo ao vermute moderno e aos mirtitas como uma medicina geral que ajudava muitas doenças.

Alguns vinhos específicos

Vinum Pramnian - Um vinho grego que era considerado duro, adstringente e notavelmente forte.

Chian - Talvez o vinho grego mais apreciado, com a melhor variedade vindo de Ariusium.

Lesbian - Um vinho grego vindouro da ilha de Lesbos e Mileno em particular. Era considerado leve, saudável e tinha um sabor natural de água salgada.

Setinum - Um forte e doce vinho italiano de Latium considerou talvez o melhor dos vinhos. Era o vinho preferido de Augustus vindo das colinas de Setia. No entanto, Setinum parece ter caído em desfavor e ficou quase extinto devido à distribuição e ao canal de Nero que foi escavado diretamente no habitat natural dessa uva.

Caecuban - Outro vinho doce de Latium. Antes do período imperial, essa parece ter sido a variedade de uva mais valorizada. Essa uva também parece ter sofrido sob o canal de Nero.

Rhaético - Um vinho doce feito de uvas cultivadas nos Alpes, especialmente de vinhedos perto de Verona, Itália. Suetonius afirma que este vinho, e não Setinum era realmente o favorito de Augustus.

Falerno - Um vinho altamente premiado, disponível principalmente para as classes altas. Foi feito a partir da uva amineiana originária de Nápoles, mas transferida para o Monte Falernus entre Latium e Campania. Essas videiras se tornaram melhores em torno de árvores de olmo. Produziu uma bebida encorpada que era melhor quando envelhecido entre 10 e 20 anos e tinha um teor de álcool de até 16%.

Alban - Um vinho preferido entre as classes altas, com vários matizes de sabores, incluindo muito doce, doce, áspero e nítido. Foi considerado perfeito se mantido por 15 anos.

Surrentine - Vindo da baía de Nápoles, esse vinho de classe média foi considerado carente de riqueza e muito seco. Era melhor quando bebido entre 5 e 20 anos. O imperador Tibério se referiu a ele como nada mais que vinagre generoso. Seu sucessor Calígula chamou de 'Nobilis Vappa', indicou que era conhecido como inútil. Obviamente, esses homens tinham gostos para qualidades mais altas, para que sua reação possa ser entendida.

Massic - Outro produto das vinhas de Nápoles. Foi considerado um vinho duro.

Gauranian - Criado a partir de vinhas plantadas na cordilheira acima de Baiae e Puteoli, produzidos em pequena quantidade, mas de alta qualidade, e muito encorpado.

Calenum - Vindo de Cale (Portus Cale era uma cidade da Galécia romana, correspondente à atual cidade portuguesa do Porto.), o calenum era um grande vinho, segundo Plínio, era melhor para o estômago do que o Falerno.

Fundanian - Novamente, Plínio sugere que este vinho estava encorpado e nutritivo, mas apto a atacar o estômago e a cabeça, portanto, pouco procurado nos banquetes.

Mamertino ou Messanic - Este vinho era produzido na Sicília e foi servido no aniversário do Imperador Júlio César. Ele serviu este vinho frequentemente em seus vários eventos públicos e triunfos. O melhor "rotulo" desse tipo foi chamado Potalanum.

Baeterrae - Um vinho gálico (francês na atualidade) considerado aceitável para os romanos. Sua uva foi cultivada no Sudeste francês na região de Narbone, e daí também ser conhecido como 'narbonensis'.

Baleares, Tarraco e Lauron - 3 vinhos da Hispania (e das Ilhas Baleares, obviamente) que eram consideradas importações dignas.

Laletani - Outro vinho da Hispania, que era famoso não tanto por qualidade, mas pela quantidade maciça em que foi produzida.

Mareoticum - Feito a partir de uma uva egípcia originária perto de Alexandria. Dizia -se que era branco, doce, perfumado e leve, e que era o preferido de Cleópatra..

Chalybonium - Um vinho oriental, cujo melhor produto parece ter vindo de perto de Damasco, na Síria.

Taenioticum - Nomeado a partir de um longo cume de areia perto da extremidade ocidental do Delta do Nilo. Era aromático, levemente adstringente e de uma consistência oleosa, que desaparecia quando misturada com água. 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

“UMA CAVISTA BRASILEIRA EM PARIS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 03/09/2022

Cavistas são aqueles profissionais que sabem, como poucos, indicar o vinho certo para cada ocasião.

Os franceses se orgulham dos seus cavistas, aqueles profissionais que sabem, como poucos, indicar o vinho certo para cada ocasião, que conhecem os gostos dos clientes, suas uvas preferidas etc. No país, são 6.500 cavistas, sendo 4.400 deles pequenos e independentes. E uma delas é uma brasileira, a capixaba Marina Gilbert, dona da Divvino, já eleita entre as 100 melhores caves francesas pela imprensa local.

Depois de conquistar seu espaço na Cidade das Luzes – ela é dona de duas pequenas lojas, a Divvino Charonne, no 11° arrondissement, inaugurada em 2013, e a Divvino Maraes, montada em uma cave do século 16 e com fachada tombada pelo patrimônio histórico parisiense –, Marina agora sonha em ter rótulos brasileiros em suas prateleiras. Ela passou o último mês no Brasil, exatamente para prospectar produtores. Conversou com 40 viticultores e agora está degustando as amostras recebidas. “Nossa ideia é ter pelo menos vinhos de três produtores, mas os preços que as garrafas brasileiras chegam na França atrapalham muito esta exportação”, conta ela.

O foco de Marina são os rótulos de pequena produção e, se possível, elaborados com a filosofia orgânica ou biodinâmica. O desafio é tornar estes rótulos, de vinícolas menos comerciais, competitivos em território francês, seja pela curiosidade de provar um vinho brasileiro, seja pela melhoria de qualidade da produção nacional. Atualmente, as caves de Marina contam com 1.200 rótulos, cada uma, 80% deles franceses. Os 20% restantes são de vinhos italianos, portugueses e alemães, todos prospectados pela própria cavista... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,uma-cavista-brasileira-em-paris,70004140844>

“COMPRAR UM VINHO ESPECIAL É COMO ESCOLHER UM PIANO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 02/09/2022

A experiência de comprar o instrumento e a bebida depende de alguma sensibilidade e muita vontade de desenvolvê-la.

Poucos livros me remeteram às melhores imagens sobre vinho como “A loja de pianos da Rive Gauche” (Editora Record, 2001), um livro cujo tema central nada tem a ver com vinhos. Ao me dar o presente, meu especial amigo comentou que se tratava de uma história de amor ao piano e à música, e que o autor fazia algumas comparações com vinho. Dado por quem deu, o livro tinha de ter muito mais do que algumas alusões à bebida. É o relato sensível e detalhado de situações vividas pelo autor, o americano T.E Carhart, em Paris, resgatando sua paixão pelo instrumento quando descobre uma lojinha de restauro e venda de pianos no bairro onde estava morando. Nesse caminho, Carhart conta com um guru, o carismático responsável pelo local, que sabe tudo sobre o assunto.

As primeiras páginas se dedicam a dar um caráter mágico e enigmático à loja. Como convém a todo santuário. O autor descreve as inúmeras vezes em que lá esteve até deixar de ser confundido com um mero curioso e aí conseguir ter acesso à sala das preciosidades e poder conversar e aprender com seu guia. E o dono da loja que lhe mostra as diferenças entre as diversas marcas, o requinte dos mais antigos e detalhes de sua produção.

São, enfim, particularidades que cada piano esconde atrás do teclado e que são responsáveis pelas incríveis diferenças de sonoridade existentes entre eles.....

Não altera a essência do livro trocar piano por vinho, mesmo levando em conta que, para experimentar e comparar os instrumentos, basta sentar-se e tocar, enquanto com a bebida é preciso comprá-la. Em todo caso, para quem é realmente apaixonado por um tema, o verdadeiro e definitivo prazer se consuma com a posse.

Cada garrafa, antiga ou nova, tem uma história, um projeto e uma origem por trás, que a distingue. Assim como Carhart narra no livro que ele gostava de piano e foi melhorando sua capacidade de percepção com o tempo e ajuda externa, no vinho também tudo começa com um mínimo de sensibilidade e muita vontade para desenvolvê-la. Para isso é preciso ter boca ávida e curiosa, mas também mente e ouvidos bem abertos. A palavra compartilhar, no vinho, serve tanto na hora de beber quanto na de trocar informações sobre ele... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-comprar-um-vinho-especial-e-como-escolher-um-piano.ghtml>

“CASTIGLIONE DEL BOSCO: QUANDO A HOSPITALIDADE DÁ AINDA MAIS VISIBILIDADE AOS VINHOS” - MARCEL MIWA

NEO FEED -14/08/2022

Castiglion del Bosco está no coração da Toscana, em Montalcino, e acaba de ter seu hotel eleito o melhor do mundo em 2022. Mais um chamariz para a vinícola que, com a enóloga Cecilia Leoneschi, retomou os tempos de glória.

Mais conhecida pelo vinho, a propriedade Castiglion del Bosco está no coração da Toscana, mais exatamente em Montalcino, e acaba de ter seu hotel eleito o melhor do mundo em 2022. A premiação realizada pela publicação Travel + Leisure vem em momento surpreendente, pois a propriedade passou por uma troca de mãos recentemente.

Em março deste ano, a família Ferragamo (descendentes do fundador da grife Salvatore Ferragamo), que estava no controle desde 2003 vendeu os 2.000 hectares de terra para um family office (que prefere se manter anônimo) pela quantia de 400 milhões de euros.

Mesmo com o forte apego às raízes toscanas, a cifra acima foi um argumento imbatível para explicar a venda por parte da família Ferragamo. Em 2003, o valor aproximado pago por Chiara e Massimo Ferragamo na compra de Castiglion del Bosco foi de 30 milhões de euros.

“Castiglion del Bosco entrou em seu novo capítulo em 2003, quando foi transformado em sua glória atual por Massimo e Chiara Ferragamo. Em 2022, o Castiglion del Bosco mudou de mãos e os novos investidores não são italianos. Trata-se de um family office internacional que, por um lado – graças a sua natureza internacional – garantirá o maior desenvolvimento de toda a propriedade”, comentou Simone Pallesi, CEO de Castiglion del Bosco com exclusividade ao NeoFeed.

Obviamente houve grande investimento tanto nos vinhedos quanto na vinícola e na criação e manutenção do campo de golfe de 18 buracos desenhado por Tom Weiskopf, 16 vezes campeão do PGA Tour (principal torneio internacional de golfe), além da estrutura criada para a hospitalidade.

O hotel com 42 habitações e 11 vilas ocupa as instalações originais do castelo construído em 1100 (parcialmente em ruínas em 2003). Por estar dentro do parque natural do Val d’Orcia, patrimônio da UNESCO, não é permitido erguer novas construções no terreno, apenas reformar. Além disso, deve-se manter a arquitetura original do projeto.

A recuperação da propriedade contemplou até a reforma de uma capela com afrescos romanos do século XIV. “Criamos uma cooperação harmoniosa entre duas realidades muito diferentes. De um lado, o mundo mais artístico e criativo da vinificação. E, do outro, a organização e estrutura da indústria hoteleira”, diz Pallesi.

O hotel Castiglion del Bosco é administrado desde 2015 pela rede cinco estrelas Rosewood, que recentemente inaugurou seu primeiro hotel no Brasil, em São Paulo. Com a premiação, o capítulo dos vinhos ganhou ainda mais visibilidade. A propriedade tem pedigree de primeira linha Castiglion del Bosco é um dos sete produtores a fazer o Brunello di Montalcino desde a primeira década de 1900. Quando a DOCG (Denominazione de Origine Controlata e Garantita, um degrau acima da DOC) de Brunello de Montalcino foi criada, em 1967, Castiglion del Bosco estava no grupo de vinícolas fundadores da regulamentação. Hoje são mais de 250 produtores a engarrafar seus vinhos com o selo da DOCG.

Em 2003, porém, os vinhedos estavam parcialmente abandonados e mais da metade dos 62 hectares de Sangiovese, ou melhor, seguindo o nome do clone local, Brunello, tiveram que ser replantados. Na adega, o trabalho não foi menor. Sequer havia controle de temperatura nos tanques de fermentação.

Todo o trabalho para reerguer a reputação do Brunello de Castiglion del Bosco esteve e ainda está nas mãos da enóloga Cecilia Leoneschi... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/castiglion-del-bosco-quando-a-hospitalidade-da-ainda-mais-visibilidade-aos-vinhos/>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ESTUDO MOSTRA QUE VIDEIRAS REGADAS COM ETANOL SOBREVIVEM MELHOR À SECA

- As plantas regadas com álcool diluído podem sobreviver a períodos de seca melhor do que aquelas regadas com água pura. Isso é sugerido por um estudo na Universidade de Oxford.

Um grupo de pesquisadores regou uma área plantada com arroz e trigo com 5, 10 e 20 mm de etanol, tendo um respectivo grupo controle com água pura. Posteriormente, todas as plantas foram expostas a uma fase de seca de duas semanas.

Apenas cerca de 5% das plantas normalmente regadas sobreviveram à seca. Por outro lado, 75 % das plantas que receberam etanol sobreviveram. Os melhores resultados foram tratados com álcool de 10 mm. Os pesquisadores também descobriram que a temperatura nas folhas de planta regada com etanol era maior do que naqueles que receberam água pura.

O álcool levou a um fechamento anterior dos estômatos e, portanto, a menos evaporação. Também foi encontrada uma regulação positiva de genes relacionados ao metabolismo de sacarose e amido, entre outros. Além disso, os cientistas registraram um acúmulo de açúcares, glucosinolatos e aminoácidos, levando a uma melhor tolerância à seca e crescimento sustentável das plantas.

Segundo o estudo, esses resultados mostram uma nova estratégia de sobrevivência para aumentar a produção de plantas em condições de falta de água, que também devem se tornar interessantes para mais e mais regiões de crescimento de vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/alcohol-in-irrigation-helps-against-drought-plants-watered-with-ethanol-survive-drought-better-study-shows?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 02/09/2022).

CHINA IMPORTA 19% MENOS VINHO DO QUE EM 2021 – PANDEMIA, CRISES POLÍTICAS, A GUERRA NA UCRÂNIA CAUSAM UM COLAPSO DAS IMPORTAÇÕES

Nos primeiros sete meses de 2022, a China importou 19 % menos vinho do exterior do que no mesmo período do ano anterior.

No total, pouco mais de 2,1 milhões de hectolitros de vinho foram importados para a China em 2022. Isso é confirmado por números do Instituto de Pesquisa de Mercado italiano Nomisma. Comparado ao ano de importação recorde de 2018, o valor importado atualmente representa uma diminuição de quase 50 %. Especialmente os vinhos franceses são menos em demanda (-59% em comparação com 2018), mas as importações da Itália também estão notavelmente em declínio (-32% em comparação com 2018).

As razões para a queda nas importações de vinhos são múltiplas: a política corona do governo chinês com bloqueios recorrentes, as tensões com os EUA e a Europa em relação a Taiwan, a crise política com a Austrália, o que levou ao cancelamento de ordens, bem como da China's A posição na guerra da Ucrânia levou à instabilidade econômica no país. O consumo de vinho dos chineses também está sofrendo com isso... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/china-imports-19-per-cent-less-wine-than-in-2021-pandemic-political-crises-ukraine-war-cause-imports-to-collapse?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 02/09/2022)

UM HECTARE NA ZONA DE BAROLO PODE CUSTAR ATÉ TRÊS MILHOES DE EUROS

Segundo números do Instituto Crea de Enologia e Viticultura, as vinhas mais caras da Itália continuam sendo as plantadas com Nebbiolo no Langhe. Para um hectare na área de Barolo, é preciso pagar entre 200.000 euros e 1,5 milhão de euros, enquanto alguns principais crus da denominação valem até 3 milhões de euros.

Preços semelhantes também se aplicam aos principais locais da Barbaresco. As vinícolas com sede no Piemonte estavam particularmente interessadas em comprar, mas também houve perguntas do exterior.

Na Toscana, por outro lado, um hectare de Brunello di Montalcino custa entre 250.000 e 700.000 euros, com valores de pico de mais de dois milhões de

euros. Também em Bolgheri, os compradores precisam cavar fundo nos bolsos e esperar de 200.000 a 400.000 euros por hectare. Os preços são muito mais baixos no Chianti Classico, onde o alcance está entre 90.000 e 150.000 euros por hectare na província de Siena e entre 110.000 e 160.000 euros por hectare na província de Florença.

Também são altos os preços dos vinhedos na denominação Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, que é vendida por 250.000 e 380.000 euros por hectare, com picos de 500.000 euros. Atualmente, um hectare de Franciacorta está disponível em 200.000 euros - mas os preços mais altos são significativamente maiores.

Os vinhedos no sul da Itália, por outro lado, são mais baratos para comprar. O Etna se confirma como a área de crescimento mais cara na Sicília, com preços entre 37.000 e 75.000 euros por hectare, enquanto em Ogliastra na Sardenha, você pode comprar um hectare de Cannonau por apenas 11.000 a 15.000 euros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/one-hectare-of-top-cru-in-barolo-costs-up-to-three-million-euros-italy-s-most-expensive-vineyards-in-the-langhe-montalcino-and-conegliano-valdobbiadene?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 30/08/2022)