



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A UVA TANNAT E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

A UVA TANNAT E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"NAMOROS EM TORNO DO VINHO"
- POR SUZANA BARELLI**



09



11

**"A HISTÓRIA DA AMBIÇÃO CEGA" - POR
JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

18 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 !

MONTE MEÃO VINHA DOS NOVOS 2014 – DOURO SUPERIOR - PORTUGAL

A Quinta do Vale Meão é um fantástico produtor que, em pouco tempo, se tornou um dos maiores nomes de Portugal. Em 1971 a Quinta do Vale Meão usou os decursos da desapropriação da Barragem da Valeira para o plantio de uvas autóctones, privilegiando a Touriga Nacional, que não época havia sido quase abandonada na região do Douro devido à sua baixa produtividade. Hoje, a Touriga Nacional é uma das castas mais emblemáticas de Portugal e as vinhas já antigas da Quinta do Vale Meão são um patrimônio invejável para produção de grandes vinhos.

A diversidade do solo nos vinhedos da Quinta do Vale Meão proporciona elevada variabilidade de terroirs, garantindo complexidade aos vinhos portugueses elaborados com uvas que são cultivadas em xisto, granito e aluvião. Revitalizando a Adega dos Novos e a Adega da Barca velha, a Quinta do Vale Meão foi capaz de unir as novas técnicas de produção aos modelos tradicionais da vitivinicultura.

Corte de uvas: 100% Touriga Nacional.

Notas de Degustação: Vinho com cor violeta apesar dos 8 anos de guarda. Aromas de boa intensidade de cereja e ameixa, com toque floral de violeta (típico da Touriga Nacional), com leve tostado da passagem por barrica. Na boca, é fresco, com taninos macios e uma textura agradável e um final persistente. Um vinho equilibrado, com final de boca de boa complexidade. Mostra uma grande elegância, excelente acidez, com taninos presentes, mas finos. Estagia em barricas usadas de carvalho francês de 225 litros, durante 15 a 18 meses.

Reconhecimentos de críticos: 94WE | 93RP

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, mas aguenta 10 anos a safra (portanto até 2024).

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Leitão a moda da Bairrada servido no Capitão Leitão em BH. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d'angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, escalope de mignon, queijos semi-duros.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



REDOMA NIEPOORT 2018 – DOURO – PORTUGAL

Um dos melhores, mais reputados e tradicionais produtores da região do Douro e Porto. A família Niepoort produz vinho do Porto desde 1842 e sua primeira propriedade no Douro foi comprada em 1987 por Dirk Niepoort que deu início a uma nova era na empresa com a criação do primeiro Redoma Tinto em 1991. Nos últimos anos, a Niepoort lançou um grande desafio a si própria, de interpretar outros solos e climas e adquiriu propriedades nas regiões do Dão e Bairrada. Com três terroirs diferentes, Xisto (Douro), Calcário (Bairrada) e Granito (Dão), expressam em cada vinho, todas as particularidades de cada região.

Corte de uvas: Tinta Amarela, Touriga Franca, Rufete, Tinta Roriz, Tinto Cão.

Notas de Degustação: Cor rubi de boa intensidade. No nariz aparecem as notas de especiarias, algum vegetal muito típico da uva tinta Amarela. O aroma é expressivo, com uma nota floral em boa harmonia com notas minerais. No paladar tem boa presença e bom volume em boca, com acidez firme e taninos macios. Embora jovem, tem bom equilíbrio, reflexo do longo estágio em tonel. Final muito longo e persistente. Irá envelhecer muito bem.

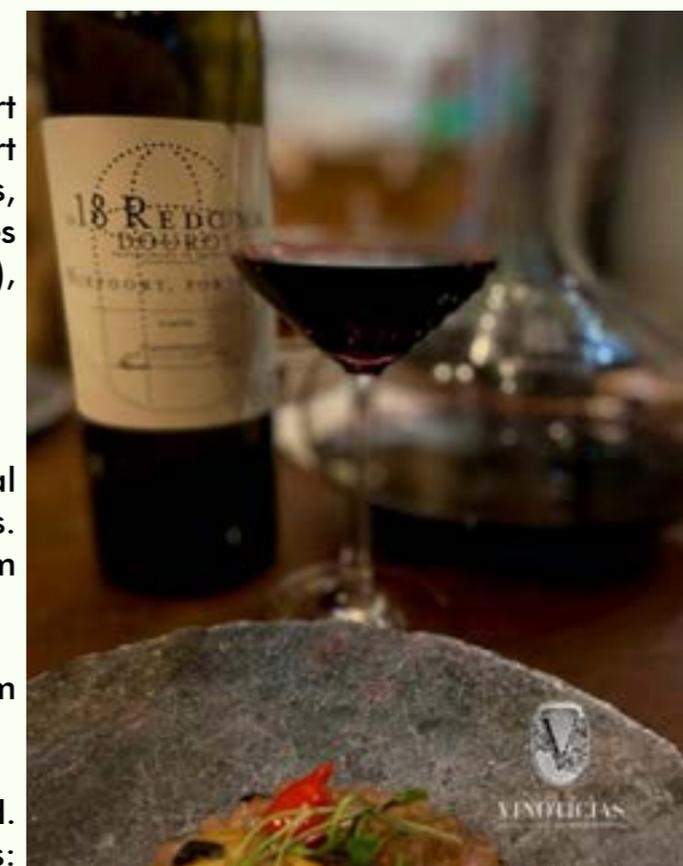
Estimativa de Guarda: o vinho aguenta uma guarda de 10 anos conforme a vinícola (até 2028). Possui um bom potencial de envelhecimento.

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Leitão a moda da Bairrada servido no Capitão Leitão em BH. Vai muito bem com Pratos condimentados, bife apimentado, carnes vermelhas e de caça. Sugestões vegetarianas: Pratos com cogumelos.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



A UVA TANNAT E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A uva Tannat é uma variedade vinífera francesa, da região de Madiran e desembarcou na América no século XIX chegando primeiramente na Argentina e depois ao Uruguai, onde é um emblema nacional.

Mas engana-se quem acha que ela se desenvolve apenas lá, uma vez que esta casta é uma das variedades utilizadas na produção de vinhos na Campanha Gaúcha, conforme descobrimos em recente roteiro pela região.

O provável berço da uva Tannat é o território entre o sul da França e o País Basco (nordeste da Espanha), conhecido como Pireneus. O fruto vem de uma família de uvas que está presente na região desde o Império Romano.

De acordo com o guia "Wine Grapes", de Robinson, Harding e Vouillamoz, a primeira vez que a Tannat foi mencionada foi no ano de 1783. Seu nome deriva do dialeto da região de Béarn e significa "tostada, bronzeada", uma provável referência à coloração escura da uva.

Já no século 19, a casta se popularizou na França graças à sua alta produtividade. Até hoje, permanece sendo muito cultivada na região de Pireneus, ao sul do país, no Madiran e em Saint-Mont, território vizinho, a casta também compõe a maior parte do corte vinícola (cerca de 60%), junto com a Cabernet Franc e a Cabernet Sauvignon. Vale dizer que ela também é encontrada em outras áreas do sudoeste, como Irouleguy, Béarn, Tursan, Côtes du Brulhois e Cahors, onde entra em pequenas porcentagens junto com a Malbec.

Nesta mesma época, foi trazida à América do Sul, primeiro à Argentina e depois ao Uruguai, onde acabou se desenvolvendo muito bem e se espalhando com rapidez. No Uruguai também é chamada de Harriague, em homenagem a Don Pascal Harriague, o imigrante basco francês responsável por difundir a casta no país (ele trouxe 14 mudas para plantar e desenvolver seu vinhedo). Em 1870, ele criou um vinhedo da uva a cerca de 400km ao norte de Montevideu, na cidade de Salto. Atualmente, ela é a mais plantada do país e pode aparecer em blends junto a Merlot e a Pinot Noir. Foi a partir da década de 1970, com o avanço das técnicas de vinificação e o estabelecimento das regiões vinícolas do país, que a Tannat se tornou a varietal mais importante do país.

Além do Uruguai e do sul da França, a Tannat é cultivada na Argentina, no Peru, no Rio Grande do Sul (Brasil), em pequenas plantações na Sicília, no sul da Itália, em maior extensão na Califórnia, nos Estados Unidos, e em algumas plantações nos estados da Virgínia, Illinois e Geórgia. Também são encontradas pequenas quantidades na Austrália, na Suíça, na África do Sul e no Japão.

Com notas de frutas negras como amora, groselha, cereja e também tabaco e couro, os aromas típicos do vinho Tannat são bastante marcantes. Por sua estrutura, na maior parte dos casos requer passagem por barricas de carvalho, que permite a estabilização da cor e polimerização dos taninos, tornando-os mais doces e elegantes. A barrica também aporta complexidade aromática, e deve ser usada com cuidado para que a fruta seja sempre o destaque.

Dois estilos são bem marcantes quando falamos sobre Tannat: o chamado estilo francês do Madiran, e o estilo

uruguaio.

Tannat de Madiran - O Tannat francês se inclina mais facilmente para sabores de frutas vermelhas, como framboesa, taninos mais firmes e poder inconfundível.

Costuma-se dizer que a uva Tannat é um pouco camaleônica e brilha de maneira diferente dependendo de onde é cultivada. Tradicionalmente, o Tannat do Madiran é um vinho encorpado, com taninos e acidez marcantes. Por esta razão, muitas vezes é misturado com Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc para aliviar a tanicidade (adstringência). Ainda assim, a lei francesa exige um mínimo de 60% de Tannat em vinhos rotulados como "Madiran AOC". Dito isto, muitos vinicultores regionais optam por 100% Tannat porque adoram o material. Em conclusão, espere que o Tannat francês tenha taninos fortes, uma cor opaca de "vinho preto", álcool elevado e precisando de tempo de guarda em adega para poder ser provado. Tente esperar por uma década (se você puder esperar tanto tempo!).



Tannat do Uruguai - No Uruguai, os taninos parecem mais maleáveis e macios na abordagem, enquanto os perfis de frutas são principalmente frutas pretas, como amora, cereja preta e ameixa. Os vinhos mostram uma elegância marcante.

Dando um gole num Tannat do Uruguai, você encontrará um estilo mais descontraído, informal e criativo. Intencionalmente misturado com uma variedade de uvas para suavizar sua estrutura firme, não é incomum encontrar o Tannat do Uruguai misturado com Pinot Noir, Merlot, Tempranillo, Syrah ou até mesmo com a Cabernet Sauvignon, onde sabores de frutas suaves e sinérgicos ajudam a domar os taninos de alta intensidade do Tannat.

A área de produção dessa uva é muito similar na França e no Uruguai: em ambos os casos, as plantações de Tannat ocupam cerca de 3 mil hectares. Para o país europeu, entretanto, esse número equivale a 0,3% do total; já para o sul-americano, representa 36%, sendo a principal cepa da região.

Mesmo sendo exatamente a mesma uva, as condições climáticas, o solo e as técnicas de vinificação – ou seja, o terroir – de cada um dos países fazem com que os vinhos produzidos sejam muito diferentes. Na França, graças ao clima mais frio, as uvas não desenvolvem tantas características frutadas, gerando vinhos muito adstringentes e secos. Por essa razão, muitas vezes são feitos blends com Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc, suavizando a bebida. Já no Uruguai, os taninos são mais macios e as nuances de frutas negras são mais abundantes.

Graças aos imigrantes franceses que trouxeram suas uvas de sua cidade natal para o Uruguai no final de 1800, as videiras Tannat foram prontamente cultivadas e desde então se tornaram a variedade de uva dominante do país, representando com entusiasmo mais de um terço das plantações do país.

Seja no vinho francês ou no uruguaio, a cor do vinho, extremamente intensa, fala muito: a coloração é roxo escura, levemente azulada, às vezes até se assemelhando a jabuticabas, e as cascas são bastante grossas e resistentes.

Essas características também são observadas em taça: os rótulos produzidos com a Tannat são conhecidos por sua cor intensa, com bordas violáceas. O vinho chega a ser tão escuro que, muitas vezes, não apresenta nenhuma translucidez.

Os aromas e sabores mais comuns relacionados a esses vinhos são de frutas negras (groselhas e ameixas) e especiarias (canela e cardamomo). Também pode conter notas de chocolate amargo e fumaça.

Um fato importante é que muitos dos vinhos Tannat são envelhecidos em barris de carvalho, processo que deixa os taninos mais aveludados e auxilia no desenvolvimento da bebida. É uma uva para quem de fato aprecia vinhos, com grande carga fenólica e um nível bastante alto de acidez e álcool. Quando bem elaborados, são vinhos com grande potencial de envelhecimento e tornam-se mais interessantes e delicados com alguns anos em garrafa.

Harmonizações – por conta dos seus taninos firmes, a Tannat “pede” por alimentos que tragam alta proteína e alta gordura para a mesa. As gorduras e proteínas suavizam a qualidade intensa e envolvente dos taninos elevados. As combinações felizes de carne bovina (churrasco), salsicha, cassoulet, cordeiro assado, confit de pato e queijos envelhecidos variados (Roquefort ou Chaumes) servirão com prazer para suavizar os taninos e amplificar a rica experiência da própria comida.

Quando falamos em carnes vermelhas, podemos escolher pratos com bastante intensidade de sabor e gordura, como hambúrgueres, picanha ou costela bovina, linguiça suína e carnes de caça. O preparo na churrasqueira pode melhorar ainda mais graças às notas defumadas, presentes tanto na bebida quanto na comida.

E como o cassoulet é uma “feijoada branca”, muita gente acredita que a Tannat seja um belo acompanhamento para a feijoada brasileira, criando uma experiência gastronômica memorável!

Tannat e benefícios para a saúde – se você já ouviu falar no resveratrol, aquele polifenol responsável pela maioria dos benefícios presentes nos vinhos tintos, ficará surpreso ao descobrir que a maior concentração da substância está presente nos vinhos que contêm mais tanino e, Tannat, como o próprio nome sugere, é campeão nos taninos que preenchem a boca! A uva em si apresenta cascas extra grossas e alta contagem de sementes (geralmente 5 sementes por uva em vez do padrão 2-3). Esses atributos contribuem para compostos polifenólicos robustos no vinho.

Como os enólogos domam a Tannat - Os produtores de vinho adoram a uva Tannat porque suas cascas grossas o tornam:

- relativamente fácil de crescer em uma variedade de condições climáticas (especialmente secas)
- menos propensos a serem atacados por pragas de vinha, fungos e mofo
- menos suscetível às variações de temperatura fria e à temida geada.

E para criar vinhos mais suaves, fugindo do estilo rústicos que alguns vinhos mostram, os enólogos trabalham com:

- Envelhecimento em barril de carvalho – enquanto o carvalho introduz taninos de madeira, também permite uma entrada constante de oxigênio no vinho, o que ajuda o vinho a ter um sabor mais suave.
- A microoxigenação – (também conhecida como “microOX” ou “microbullage” em francês) – é o processo de introdução de pequenas quantidades de oxigênio durante o

processo de vinificação para suavizar a estrutura dominante e tornar os vinhos mais acessíveis em uma idade mais jovem. Não à toa, foi no Madiran que foi desenvolvida a técnica de micro oxigenação, que consiste na injeção de volumes microscópicos de oxigênio no vinho durante sua maturação, estimulando o “arredondamento” dos taninos, para que tenhamos um vinho mais macio já em sua juventude.

- Envelhecimento prolongado – uma das vantagens de envelhecer um vinho que é construído para envelhecer (ou seja, carrega taninos altos e alta acidez) é que, com o tempo, os taninos do vinho se quebram e amolecem por conta própria.

Atualmente na França as 20 castas mais importantes representam 86% das vinhas. Disto nasce uma consciência pela conservação destas variedades, que precisam defender para promover a especificidade da nossa produção nacional. Falar de Tannat hoje implica contribuir para a diversidade de vinhos, gostos e emoções. O fato de estar presente no Uruguai garante que esta mensagem seja também difundida em todo o continente americano onde predominam grandes variedades de uvas internacionais, especialmente as que tem grande quantidade de polifenóis, origem do paradoxo francês. Falar sobre isso é bom, beber é ainda melhor! 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

“NAMOROS EM TORNO DO VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 04/06/2022

Confira sugestões de rótulos que trazem romantismo para o Dia dos Namorados.

Entre os romances que o vinho possibilita, o primeiro é com os espumantes, Capazes de trazer romantismo a qualquer ocasião. A borbulha mais sugestiva talvez seja a Amour de Deutz, uma cuvée especial da maison Deutz (no Brasil, esta linha não está disponível, mas tem o Deutz Rosé, de uma coloração rosada que também casa com a ocasião, por R\$ 1.119,90, na Casa Flora e na Porto a Porto). Gosto também do champanhe Belle Époque, da maison Perrier-Jouët (R\$ 1.170, no Pão de Açúcar). A garrafa é linda (e o champanhe também), com desenhos florais criados exatamente durante o movimento artístico da Belle Époque e de toda a sua boemia parisiense.....

Quando perguntam à Jancis Robinson como ela se envolveu com o vinho, a mais famosa crítica inglesa conta do Les Amoureuuses, um dos vinhedos mais famosos de Chambolle-Musigny, na Borgonha... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,namoros-em-torno-do-vinho,70004089929>

“EM SÃO PAULO, VINHOS DE ÂNFORA E TRADIÇÃO RENOVADA” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO - 10/06/2022

Evento Vinhos de Portugal acontece até sábado (11) no Shopping Cidade Jardim.

Nesta sexta-feira (10) é “Dia de Portugal, de Camões e das Comunidades Portuguesas”. Para o cônsul-geral de Portugal em São Paulo, Paulo Nascimento, é uma feliz coincidência que a maior mostra de vinhos portugueses organizada no Brasil ocorra durante a data. “Não só pelo fato de estarmos apresentando um produto de excelência ao público brasileiro, mas também pelo fato de que este evento resulta de um esforço conjugado de entidades públicas e privadas. A viticultura tradicional portuguesa alcançou um lugar de destaque internacional por ter tradição, saber acumulado e inovação”, disse, na tarde desta sexta, ao chegar à 9ª edição do Vinhos de Portugal, que acontece no Shopping Cidade Jardim em São Paulo.

Uma das provas concorridas no segundo dia da temporada paulistana foi “Grandes brancos do Alentejo”, comandada por Jorge Lucki, crítico do Valor e da CBN. Ele começou por dizer que era adepto dos brancos por considerar que são vinhos mais fáceis de combinar com comida. Entre os cinco rótulos degustados, dois são feitos em ânfora, recipientes feitos com uma argila especial, que conferem ao vinho um sabor mineral, não de barro. É um tipo de vinificação milenar da região, que foi levado pelos romanos, continuou existindo, mas antes estava restrito ao consumo popular. Hoje, revive a cultura alentejana e se tornou um vinho cada vez mais na moda, feito com uvas autóctones de denominação protegida.

Um dos rótulos apresentados, Herdade do Rocim, também se destacou no salão dos produtores. O box da vinícola tinha dez vinhos, todos orgânicos. “Notei muito interesse nos vinhos de ânfora”, disse o embaixador das marcas portuguesas da importadora World Wine, Raphael Evangelisti, que representa a Rocim. Atualmente, os vinhos constituem uma boa bandeira no portfólio da importadora, que traz desde a linha Mariana, de R\$ 120, branco, tinto e rosé, até o Júpiter, feito em ânfora, que teve produção de 800 garrafas, das quais apenas 12 vieram para o Brasil e chegará ao consumidor a um preço superior a R\$ 15 mil... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2022/06/10/em-sao-paulo-vinhos-de-anfora-e-tradicao-renovada-sembarreira.ghtml>

“AÇÃO ENTRE AMIGOS: ENÓLOGOS CONTAM COMO É FAZER UM VINHO A QUATRO MÃOS” - MIRIAM AGUIAR

LUIZ OCTÁVIO COSTA - O GLOBO - 11/06/2022

Os vinhos elaborados por Celso Pereira e Jorge Alves e Susana Esteban e Sandra Tavares serão as estrelas de uma das provas que acontecem neste sábado (11) na versão paulistana da 9ª edição do Vinhos de Portugal.

Como é fazer um vinho a quatro mãos? Duas duplas de enólogos contam que no início de tudo está a amizade. Celso Pereira e Jorge Alves, da Quanta Terra, e Susana Esteban e Sandra Tavares participam da 9ª edição do Vinhos de Portugal. Os vinhos das duas duplas estarão em provas conduzidas por Jorge Lucki, crítico do Valor e da CBN, na versão paulistana do evento.

O Coração Independente Vermelho com mais de três metros de altura vai rodando lentamente ao som de fados de Amália Rodrigues enquanto somos guiados através das enormes divisões da recentemente inaugurada adega Quanta Terra numa antiga destilaria da Casa do Douro, em Favaios, conselho de Alijó, Norte de Portugal. A adega, um projeto do arquiteto Carlos Santelmo, é, hoje, a menina dos olhos dos enólogos portugueses Celso Pereira e Jorge Alves, amigos que fazem vinho em conjunto.

As antigas cubas revestidas a ladrilhos de vidro carcomidos pela ação do vinho e da aguardente, que aqui repousou desde 1934, confundem-se com as peças “tricotadas” pela artista plástica portuguesa Joana Vasconcelos, que aqui habitam temporariamente (até Julho de 2022): a renda de cinco agulhas sobre os bustos da fábrica de faiança Bordalo Pinheiro, a composição Porto Wine, o bombom tricotado na sala das barricas e La Bonbonne à Vin, um garrafão de vinho em ferro forjado — uma escultura-caramanchão dentro da qual os dois enólogos se deixam fotografar.

Quanta Terra é uma marca que sempre quis “reinventar o Douro”, respeitando-o por inteiro, fazendo brancos “de sete anos”, tintos “de dez”, vinhos “intemporais, imortais” numa região vinícola “ortodoxa”. “É uma região clássica onde as uvas prevalecem durante séculos porque são boas”, diz Jorge Alves. A dupla apostou muito cedo na “longevidade” dos vinhos. “E foi por isso que nos diferenciamos”, admitem.

Quando tudo começou, nos anos 90 — ou quando lançaram o primeiro vinho, o Quanta Terra Tinto 1999 —, não tinham “nem vinha, nem adega”, conta Jorge. “Quem tinha o conhecimento, que eram os enólogos, não tinha patrimônio fundiário, nem adega, nem terra, nem um pé de vinha, nem uma garagem para pôr quatro barricas. Era o nosso caso. Construimos este... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2022/06/11/acao-entre-amigos-enologos-contam-como-e-fazer-um-vinho-a-quatro-maos-sembarreira.ghtml>

“A HISTÓRIA DA AMBIÇÃO CEGA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO – 21/05/2022

- Erica Platter é jornalista que virou produtora de vinhos e editora. Seu sobrenome será familiar para quem sabe alguma coisa sobre o vinho sul-africano. Em 1978, ela e seu marido jornalista John lançaram o Platter's South African Wine Guide, um livro de bolso inspirado no anuário internacional de Hugh Johnson.

O guia dos Platters foi inicialmente descartado pelo estabelecimento vinícola sul-africano como “uma perda de tempo” e a organização vinícola então dominante, a KWV, até se recusou a fornecer detalhes sobre ele. Mas, desde então, estabeleceu-se definitivamente como a bíblia do florescente cenário do vinho do Cabo e este século foi dirigido por uma equipe de degustadores que tentam desesperadamente acompanhar os muitos novos desenvolvimentos lá.

Mas o instinto jornalístico nunca diminui e em 2016 ela me contatou com uma ótima história. Como resultado, no JancisRobinson.com publicamos a extraordinária história de como um pequeno grupo de refugiados econômicos do Zimbábue, cuja educação foi desprovida de vinho e jantares finos, agora eram os principais sommeliers dos melhores restaurantes da Cidade do Cabo.

Um deles, Joseph Dhafana, era típico. Ele chegou a Joanesburgo em 2009 como um pobre de 27 anos, andando pelas ruas em busca de trabalho e dormindo na rua. Ele se juntou a requerentes de asilo na Igreja Metodista Central da cidade, que se tornou um centro de refugiados e apareceu em boletins de notícias de TV. Ele foi visto por um primo que morava no que era então uma promissora região vinícola do Cabo, Swartland, e ela o convidou para visitá-lo.

Seu primeiro emprego foi como jardineiro trabalhando todas as horas que podia, inclusive no jardim de um restaurante na cidade local de Riebeek Kasteel. O dono do restaurante o promoveu – a lava-louças. Ele acabou se tornando garçom e, como disse a Platter, “em 7 de março de 2010, tomei o primeiro copo de espumante da minha vida, de Mynhardt [o dono do restaurante]. Era meu aniversário. Lutei muito para terminar. Olhando para o copo, que estava efervescente, com a mente nos vinhedos, tentando pensar como alguém pode converter uvas em um líquido tão maravilhoso, fiz a mim mesmo dezenas de perguntas sem ninguém para responder. O bichinho do vinho me seguiu desde aquele dia... Vi que as pessoas estavam se divertindo quando bebiam vinho. Percebi que isso fazia as pessoas felizes. É diferente de quando você toma um copo de água.’

Joseph mudou-se para a Cidade do Cabo e subiu a escada do serviço de restaurante, fazendo exames de vinho, de modo que acabou encarregado da carta de vinhos do famoso restaurante La Colombe. Ele fez contato com outros jovens zimbabuanos que vieram para a África do Sul nos anos 2000 em busca de uma vida melhor e, extraordinariamente, refletiam a ética de trabalho de Joseph e o fascínio pelo vinho. Todos eles se tornaram grandes nomes: Tinashe Nyamudoka no The Test Kitchen, Pardon Taguzu no Aubergine e Marlvín Gwese no Cape Grace Hotel.

Joseph entrou na competição de degustação de vinhos da África do Sul e ficou em terceiro lugar, então em 2015 ele foi incluído na equipe sul-africana nos campeonatos mundiais de degustação de vinhos realizados todos os anos pela revista francesa de vinhos La Revue du Vin de France. Os sul-africanos conseguiram o seu melhor desempenho de sempre e, inspirado por isso, Joseph começou a montar uma equipe do Zimbabué, para incluir os seus três amigos, para a competição internacional de 2017.

O único problema foi o custo. Alguns dos empregadores ajudaram, mas a equipe precisava de muito mais. Nós contribuímos com uma campanha de crowdfunding no JR.com. Um total de £ 8.262 de 82 apoiadores acabou sendo arrecadado, mais do que eles precisavam, então no início de agosto de 2017 eles deveriam enfrentar o mundo na Borgonha dois meses depois.

Essa parecia uma história visual tão boa que enviei um e-mail para todos que eu poderia pensar que poderiam estar interessados em fazer um filme sobre sua tentativa, sem sucesso... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/story-blind-ambition>

“O RETORNO DE UM VINHEDO, 200 ANOS EM CONSTRUÇÃO” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE- 02/06/2022

No século 19, Clos de la Perrière foi mencionado ao lado de Musigny e Chambertin como um grande vinhedo da Borgonha. Agora os vinhos são excelentes e cada vez melhores.

Ele classificou a vinha, nesta pequena aldeia perto do extremo norte da Côte d'Or, no coração da Borgonha, em território sagrado ao lado de Chambertin e Musigny, nomes ilustres ainda hoje murmurados com reverência e entre os mais premiados e cobiçados de todos os vinhos.

Seu elogio foi ecoado em 1855 por Jules Lavalley, botânico e autoridade nos vinhedos da Borgonha, em seu trabalho seminal, História e Estatística da Vinha e dos Grandes Vinhos da Côte d'Or. Lavalley, se não coloca Clos de la Perrière em seu escalão mais alto de vinhedos, o mantém entre os melhores com outros nomes estimados como Bonnes Mares e Grands Échézeaux.

No entanto, hoje, o passado exaltado de Clos de la Perrière é amplamente esquecido e seu proprietário, Domaine Joliet, é pouco conhecido. Os vinhos de Fixin muitas vezes se perdem na sombra de Gevrey-Chambertin, o famoso vizinho do vinhedo ao sul, do qual é muitas vezes considerado um primo rústico, como Jasper Morris colocou na edição mais recente de seu livro, Inside Burgundy.

A atual proprietária do Clos de la Perrière, Bénigne Joliet, pretende mudar essa percepção. Ele acredita que os vinhos de Fixin são geralmente subestimados. Ele se orgulha de Clos de la Perrière e está determinado a restaurar pelo menos uma medida do respeito que uma vez conquistou, mesmo que as percepções modernas sejam contra ele.

Quando a família Joliet adquiriu a vinha em 1853, já era fonte de grandes uvas há 7 séculos. Os monges cistercienses identificaram pela primeira vez o local de cerca de 5 hectares numa encosta rochosa virada a sudeste como uma vinha distinta no início do século XII. Eles construíram um muro de pedra ao redor, criando um clos, ou vinha fechada, usando rocha de uma pedreira próxima. Chamava-se Clos de la Perrière.

Durante os 500 anos seguintes, até 1622, os monges geriram a vinha e fizeram vinho numa adega sob um solar de pedra, que também começaram a construir no século XII.

Passou então por vários proprietários até que os Joliet compraram a propriedade, junto com a casa, Manoir de la Perrière, e a adega arejada, abobadada, completa com um imponente lagar medieval. Bénigne Joliet é a 6ª geração a comandar a propriedade. Sua filha, Camille, estudante da Universidade McGill em Montreal, está na fila para ser a 7ª.

Bénigne Joliet cresceu na mansão e sempre morou lá, mudando da ala norte para a sul, disse ele, quando assumiu a propriedade.

Caminhando entre as fileiras, que sobem a encosta até a beira de uma floresta, quase pude sentir uma vibração, uma vivacidade nas vinhas. A leste, o vinhedo tem vista para campanários que se erguem de aglomerados de edifícios no vale. No centro da vinha ergue-se uma estátua da Virgem Maria.

Ao contrário da maioria dos vinhedos da Borgonha, que são divididos entre vários proprietários trabalhando lado a lado, o Clos de la Perrière é um monopólio, de propriedade inteiramente da família Joliet.

Joliet fez muitas melhorias nos cerca de 20 anos desde que assumiu o cargo de seu pai, Philippe. O vinhedo agora é cultivado organicamente, e ele pretende parar de lavar o solo em um esforço para construir sua vida microbiana. Ele adiou a poda das videiras, que costumava começar todos os anos em 1º de fevereiro, para combater as geadas da primavera, que causaram um terrível impacto na Borgonha na era das mudanças climáticas.

Como o clima aquece no início do ano hoje em dia, as videiras começam a brotar mais cedo, deixando-as vulneráveis à geada, que pode matar os botões tenros...
Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/06/02/dining/drinks/burgundy-clos-de-la-perriere-domaine-joliet.html>

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

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

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

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

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

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

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

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

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



VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º





Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado

com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA



Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.

7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

**2.- SERVIÇOS –
PARTE TERRESTRE INCLUI**

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO**3.1.- Parte Terrestre**

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!
- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$

como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.

- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

TEMPESTADES DE GRANIZO “APOCALÍPTICAS” EM REGIÕES VINÍCOLAS FRANCESAS CRIAM A EXPECTATIVA DE DANOS SEVEROS QUE ENCERRAM AS ESPERANÇAS DE RECUPERAÇÃO APÓS TEMPESTADES DE 2021

Fortes tempestades de granizo devastaram várias regiões vinícolas francesas em Whitsun. Em Bordeaux, Bergerac, Gasconha, Vale do Loire, Savoy e Roussillon, o granizo causou graves danos. As tempestades foram particularmente severas no sudoeste do país, em Armagnac e nas Côtes de Gascogne.

Patrick Farbos, presidente do escritório de marketing da Armagnac, relata perdas significativas para as videiras, mas também para o milho e os girassóis: “Foi apocalíptico, com granizo do tamanho de mármore e sem chuva”. Algumas vinícolas temiam uma perda completa. Isso acabou com as esperanças de poder reabastecer os estoques de vinho este ano após a pequena colheita de 2021 devido ao clima. Os danos às lavouras também afetarão os rendimentos nos próximos anos.

Embora algumas regiões tenham sido atingidas por fortes chuvas, agricultores e viticultores em outras partes da França - especialmente da Provença à Alsácia - esperam há meses por chuvas suficientes... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/apocalyptic-hailstorms-in-french-wine-regions-severe-damage-ends-hope-for-recovery-after-2021-storms?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_23&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 10/06/2022).

CHATEAU CROQUE-MICHOTTE TAMBÉM DEIXA CLASSIFICAÇÃO DE SAINT EMILION – É UMA CLASSIFICAÇÃO DE VINÍCOLAS E NÃO DE VINHOS

O Château Croque-Michotte, administrado organicamente, em Saint-Emilion, também se retirou da classificação da região de cultivo. Isso é relatado pelo jornal comercial La Revue du Vin de France. A propriedade, que é classificada como Grand Cru, foi classificada como Grand Cru Classé até 1996. A polêmica nova versão da classificação deve ser anunciada em setembro.

Com a sua retirada, Croque-Michotte, com 14 ha de vinhas, junta-se a quatro grandes nomes da denominação de Bordéus: Os renomados Châteaux Cheval-Blanc, Angéus, Ausone e La Gaffelière já anunciaram que não irão mais se candidatar à classificação.

O INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), responsável por isso, “se prendeu nos erros de dez anos atrás: é uma classificação de empresas e não de vinhos, para investidores e não para consumidores”, Lucile Carle, vice-diretora da Croque-Michotte, criticou as classificações. O château já havia processado perante o tribunal administrativo a anulação da polêmica classificação de 2012, mas o caso foi arquivado.

A classificação é revisada a cada dez anos e garante o sucesso comercial, financeiro e publicitário dos castelos mais bem avaliados. No entanto, as classificações são muitas vezes contestadas - agora muitas vezes até nos tribunais. Os críticos criticam os critérios e acusam os responsáveis de dar muito espaço a “elementos secundários”, como reconhecimento de nomes e acesso público, e pouca consideração a aspectos “primários”, como terroir, classificações de vinhos, qualidade e cultivo do vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/chateau-croque-michotte-also-finishes-saint-emilion-classification-it-is-a-classification-of-companies-and-not-of-wines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_23&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 08/06/2022)