



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ANTECIPANDO SUGESTÕES PARA O VINHO DO DIA DOS NAMORADOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

ANTECIPANDO SUGESTÕES PARA O VINHO DO DIA DOS NAMORADOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"MUDANÇAS NOS VINHOS CALIFORNIANOS" - POR JORGE LUCKI



08



10

"UM MISTÉRIO DOS EUA: AUSTRÁLIA" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

** 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 !

MORGADO DE SILGUEIROS 2017 – DÃO – PORTUGAL

Elaborado pela Adega de Silgueiros com castas tradicionais portuguesas, cultivadas no coração do Dão, na região de Silgueiros, a partir de vinhas antigas. A fermentação ocorre em cubas de aço inox e o amadurecimento é feito em barricas de carvalho francês.

Os solos da região, de origem franco arenosa, proporcionam um aroma esplendoroso aos vinhos ali produzidos. As suas encostas viradas para a Serra da Estrela e para o rio Dão criam um clima único para a maturação das uvas. Pode-se dizer que Silgueiros é o coração da Região Demarcada dos Vinhos do Dão. Esta região e seus vinhos estão inseridos na história da realeza portuguesa, D. Duarte comemorou várias conquistas e eventos com o vinho de Silgueiros, como o banquete natalício em 1414. Como se lê, o Dão produz vinhos de qualidade há séculos, uma vez que a região era a área de caça da realeza de Portugal.

Uvas: Tinto composto de 40% Touriga Nacional, 20% Tinta Roriz, 20% Alfrocheiro e 20% Jaen, sem passagem por madeira.

Notas de Degustação: rubi sem sinal de evolução. Nos aromas aparecem as frutas escuras pretas maduras (ameixa, cereja), notas de violeta e especiaria doce, e toques minerais. No paladar macio e fácil de gostar, as notas de frutas escuras estão bem percebidas. O vinho tem bom frescor, taninos macios, e final de média persistência.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta mais 1 ano.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, carne de panela, um verdadeiro curinga por se tratar de um vinho fresco e relativamente leve. Também acompanhará bem um petisco como um simples embutido, massas em molho de tomate, pizzas, paleta de cordeiro, além de queijos da Serra da Canastra.

Serviço: servir entre 15 e 16°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$ Ótima relação custo-benefício

Em BH – Você poderá encomendar com Silvia Gonzaga – Cel.: 99102-7881.



CATHEDRAL CELLAR TRIPTYCH 2015 – W.O. WESTERN CAPE - AFRICA DO SUL

Assinado por um dos principais produtores do país, a KWV, este vinho tem uvas provenientes de vinhedos distintos, localizados nas mais aclamadas áreas vitivinícolas sul-africanas. Passa 14 a 16 meses em barricas de carvalho, sendo 40% do vinho em barricas novas e o restante em barricas de segundo e terceiro usos.

A KWV é um dos principais produtores de vinho e destilados na África do Sul, sua sede está localizada em Paarl, uma das principais regiões produtoras de vinho do país. A empresa seleciona vinhos e uvas das melhores e mais procuradas regiões vinícolas da África do Sul e é reconhecida internacionalmente pela qualidade de seus vinhos.

Uvas: blend produzido com 11 variedades tintas, mesclando algumas das uvas mais cultivadas com outras consideradas raras na África do Sul. Veja a composição: 26% Cabernet Sauvignon, 24% Syrah, 19% Merlot, 17% Pinotage, 4% Tempranillo, 3% Malbec, 2% Mourvedre, 21% Tannat, 1% Grenache, 1% Cabernet Franc e 1% Petit Verdot.

Notas de Degustação: rubi sem grande sinal de evolução. Nos aromas aparecem as frutas escuras como a ameixa madura, ervas secas, cedro, chocolate (cacau), tabaco, com um toque de carvalho e tostado muito bem integrado. No paladar as notas de frutas escuras estão bem percebidas, num vinho com bom frescor, taninos macios, médio corpo para encorpado, e final de boa persistência.

Reconhecimentos Internacionais: Foi premiado com medalha de prata pela International Wine & Spirits e medalha de bronze no Decanter World Wine Awards.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta fácil mais 1 ano. Recomendo decantar por 30 minutos.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, como uma maminha assada na manteiga de ervas, risoto de linguiça defumada, ravióli de costela, picanha na brasa, bisteca alla Fiorentina, penne ao molho de cogumelos. Perfeito com a maioria dos queijos.

Serviço: servir entre 15 e 16°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



ANTECIPANDO SUGESTÕES PARA O VINHO DO DIA DOS NAMORADOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quer você veja como um absurdo a comercialização que algumas celebrações passaram a ter, como o “Dia das Mães”, ou o “Dia dos Pais”, não se esqueça que o “Dia dos Namorados” está chegando e não há como escapar!

Muitos não poderão fugir dos chocolates, dos ursos de pelúcia e de tudo em forma de coração. Independentemente do seu status de relacionamento, é bastante seguro dizer que uma garrafa de vinho estará em seu futuro próximo. Então, qual é o melhor estilo de vinho para este dia?

Com a pandemia, a capacidade de atendimento dos restaurantes está limitada, e portanto, as reservas para o jantar deverão ser feitas antecipadamente sob pena de você se transformar no “sommelier e chef de cuisine” deste dia. Portanto, antecipe a escolha da melhor garrafa de vinho para a ocasião. Esta pode ser a parte mais difícil de todo o feriado, porque você quer experimentar algo novo e fazer alarde por uma taça que você realmente goste, adaptado à sua disposição de quanto quer gastar.

É muito importante, não precisa ficar coçando a cabeça na loja de bebidas, porque tudo isso pode ser entregue diretamente na sua porta através dos serviços de entrega de bebidas alcoólicas. Você pode solicitar um vinho juntamente com flores através dos serviços de delivery e recebê-los em casa.

O “Dia dos Namorados” é um dia para expressar o amor de uma forma especial, um momento para ser mais romântico, um momento para corrigir alguns erros (se eles aconteceram durante a pandemia!), um momento para abrir uma boa garrafa de vinho. Assim como o amor, o vinho pode ser complexo, doce, ousado e refrescante e selecionar uma garrafa entre milhares não é uma tarefa fácil.

O “Dia dos Namorados” é sobre o tempo que passamos juntos. Então, quando se trata de escolher um vinho para o almoço ou o jantar – neste ano cairá num sábado, você vai querer algo que incentive a conversa, não a contemplação. Não consegue encontrar suas escolhas? Faça foco numa uva ou região e avalie as dicas deste artigo para indicar a direção certa. Você vai se sair bem.

Não importa a sua opinião sobre o Dia dos Namorados, é uma desculpa tão boa quanto qualquer outra para abrir uma boa garrafa de vinho, quer você esteja compartilhando com outra pessoa ou não. Depois de provar e avaliar várias centenas de vinhos durante a pandemia, agora é hora de fazer uma refeição especial ou até mesmo se tiver que ficar em casa, significa que você além de evitar restaurante com preços inflacionados para um menu de preço fixo mais ou menos e garçons estressados, quer abrir uma garrafa de vinho com um sentido especial.

Reunimos então algumas dicas para você comemorar o “Dia dos Namorados”, não importa onde você esteja comemorando. Afinal, seja aonde e como for, tudo é justo no amor no vinho.

Considere a atmosfera e ambiente - Antes de começar a procurar o melhor vinho para o Dia dos Namorados, você deve imaginar como será a sua celebração ideal. Você fez reservas em um restaurante impressionante? Você está planejando cozinhar em casa? Você quer fazer um piquenique no lugar onde se conheceram? Cada uma dessas celebrações românticas exige um estilo de vinho muito diferente.

Celebrações em Restaurantes finos - Em alguns casos, um restaurante terá um prato principal especial em seu menu para o “Dia dos Namorados”, e esse prato especial geralmente gira em torno de carnes saborosas e caras, como filé mignon ou cordeiro. Por causa disso, um vinho tinto complexo e ousado é muitas vezes uma escolha segura para a sua refeição de “Dia dos Namorados”. Claro, se você ou seu parceiro são vegetarianos ou se o restaurante é especializado em frutos do mar ou aves, um vinho branco rico e amanteigado pode ser o ideal. Se você estiver pensando em levar seu próprio vinho para o restaurante, ligue com antecedência para perguntar sobre as políticas de rolha e a própria carta de vinhos do restaurante. O chef ou sommelier da equipe já pode ter uma seleção brilhante de vinhos que combinará perfeitamente com o menu, portanto, pode ser desnecessário levar sua própria garrafa. No entanto, se o restaurante ficar feliz em abrir sua garrafa para você e você tiver um bom vinho que está ansioso para beber, como um Margaux 1988, então esta pode ser a oportunidade perfeita para bebê-lo.

Celebrações Caseiras - Quando você cozinha uma refeição romântica em casa, você tem mais liberdade para escolher o vinho perfeito para o “Dia dos Namorados”, que irá complementar o prato e deixar sua cara-metade feliz. Você pode até planejar sua refeição em torno do vinho, fazendo pratos que dão destaque a uma garrafa especial. Você pode combinar o vinho com música ou criar seu próprio roteiro de degustação, indo dos vinhos mais leves e aromáticos aos mais ousados e ricos de sua coleção. E para começar, sirva um espumante...

Piqueniques ou outros locais incomuns - Se você está planejando comer ao ar livre, apesar do friozinho que já começou a chegar, como em uma praia ou um parque, então você precisa escolher um vinho que viaje bem. Embora os vinhos tintos maduros, com sedimentos pesados, tenham um gosto maravilhoso depois de serem decantados por algumas horas, este tipo de vinho pode não ser tão delicioso se você tiver que carregá-lo por horas a fio. O sedimento na base da garrafa pode se misturar com o resto do vinho, ou o vinho pode acabar com o "bottle shock" (choque da garrafa), fazendo com que o gosto do vinho seja mais suave (ou pior) do que deveria. Para evitar isso, escolha garrafas que devem ser bebidas jovens e com pouco sedimento ou opte por espumantes.



Rótulos podem ser inspiradores - Os fãs de Beaujolais devem procurar vinhos de Saint-Amour, a denominação "Cru" mais ao norte da região. Embora sejam sazonais, infelizmente são difíceis de encontrar porque a comuna é pequena e os vinhos não são tão procurados como os de outras "villages" de Beaujolais. Os amantes de Bordeaux podem procurar por um Calon-Segur, um dos principais "chateaux" da denominação St. Estèphe, que ostenta um coração em seu rótulo. Se a opção for por um vinho branco, a vinícola Hugel da Alsácia faz um pinot blanc chamado Cuvée les Amours. Há um rótulo argentino chamado Enamore, um belo blend composto de 60% Malbec, 23% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 4% Syrah, 3% Bonarda, com graduação alcoólica 14,50% e pode ser encontrado no Supermercado SuperNosso em Belo Horizonte.

Selecione Safras Diferenciadas - Depois de decidir o estilo de vinho que deseja servir (leve e aromático ou ousado e rico), você deve considerar a safra do vinho. Na maioria das vezes, garrafas de vinho envelhecidas e maduras são as melhores escolhas para o "Dia dos Namorados", porque esses vinhos são mais especiais e os sabores mais complexos, mas esta opção é válida para quem reconhecerá o valor desta escolha, ou seja, saberá apreciar o vinho. As notas de degustação de críticos de vinho podem dizer quando o vinho provavelmente estará pronto para ser bebido, e você pode usar essas informações para planejar tudo com antecedência.

Escolher a safra certa também pode tornar a celebração do "Dia dos Namorados" mais especial. Se você está planejando servir um vinho envelhecido, escolha vinhos do ano em que começaram a namorar ou se casaram. Alternativamente, você pode escolher vinhos de seus anos de nascimento. Se, por outro lado, você quiser servir um vinho mais jovem no "Dia dos Namorados", escolha um vinho feito no seu local de férias favorito ou um lugar que tenha algum outro significado profundo para vocês como casal. Claro, você também vai querer escolher vinhos que atendam às suas preferências de gosto e às de seu parceiro.

Acerte nas Harmonizações - Quando se trata de harmonizar o vinho para o "Dia dos Namorados", tente combinar o corpo e o sabor do vinho e simplifique as coisas. O vinho tinto geralmente combina com carne vermelha, porco e chocolates e queijos ricos, enquanto o vinho branco combina com carnes brancas como peixes mais delicados, frango e massas com molho branco.

Se você prefere vinho branco e estará servindo uma carne suína, um Chardonnay ou um Riesling harmonizarão muito bem. Da mesma forma, vá em frente e desfrute de um bom vinho Pinot Noir suave ou outro vinho de baixo teor de tanino com carne de frango ou peixe.

Lembre-se de uma regra fundamental, não importa o que você esteja servindo, siga suas papilas gustativas. Mesmo a combinação mais científica, mesmo a dica mais perfeita, não funciona se você não gosta de um estilo específico de vinho.

Em caso de dúvida, uma ótima garrafa de espumante ou champanhe será o vinho perfeito para o "Dia dos Namorados", não importa como seja a sua celebração. Contanto que você mantenha o champanhe frio, o espumante é um vinho quase infalível para o "Dia dos Namorados", que combina perfeitamente com uma ampla variedade de alimentos e não requer decantação.

Estilos e Uvas a evitar - Sempre digo que numa refeição romântica há vinhos a evitar! Apesar de que você possa gostar muito de vinhos encorpados e alcoólicos, lembre-se dos seus efeitos. Prefira vinhos mais leves, frutados, com menos corpo.

Evite aqueles Malbecs, ou Shiraz de 15% de álcool ou mais, pois o resultado infalível após a refeição será um sono profundo e reparador. E ninguém quer (ou merece isto!) no "Dia dos Namorados". 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

“MUDANÇAS NOS VINHOS CALIFORNIANOS” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 21/05/2021

O julgamento DE Paris foi um divisor de águas no cenário vinícola dos EUA, e à medida que o interesse dos americanos por vinho ia crescendo, uma leva imensa de projetos vitivinícolas foi sendo implantada.

O destaque alcançado pelos vinhos californianos no “Julgamento de Paris”, em maio de 1976, colocou em evidência não só a região, mas o nome de Robert Mondavi, que, apesar de não ter nenhum vinho na disputa, teve, reconhecidamente, papel fundamental na história da vitivinicultura local. Foi o primeiro a investir em bons vinhedos e focar em qualidade, procurando combinar a arte e a tradição do Velho Mundo com o que existia de mais recente em termos de tecnologia, assim como com o sistema de gestão e marketing dos americanos. E sempre se dispôs a dividir seus avanços com os vizinhos. Acreditava que o sucesso não poderia ser alcançado individualmente.

O “julgamento” foi um divisor de águas no cenário vinícola dos EUA. Essa noção, por si só, ganha força ao se observar que logo no ano seguinte nasceu a joint-venture entre Philippe de Rothschild, do celebrado Chateau Mouton Rothschild, e Robert Mondavi para produzir o Opus One, cuja primeira safra foi negociada em 1979. Em 1983, foi lançado o Dominus, pertencente a Christian Moueix, do Chateau Petrus.

À medida que o interesse dos americanos por vinho ia crescendo, uma leva imensa de projetos vitivinícolas foi sendo implantada, fazendo com que os EUA desbancassem a Argentina no início dos anos 1990 e assumissem o posto de quarto maior produtor. Parte significativa desses projetos foi criada por empresários que fizeram fortuna em outras áreas - o Vale do Silício, ao sul de San Francisco, é um bom exemplo - e resolveram investir num segmento promissor e mais glamouroso, com ênfase em Napa Valley. O número de vinícolas explodiu na Califórnia, passando de menos de uma centena em meados da década de 1960, para cerca de 800 em 1995, até passar de 4mil na atualidade (a Califórnia representa quase 90% do total do país).. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/um-divisor-de-aguas-nos-vinhos-californianos.ghtml>

“A HORA DOS VINHOS DO BRASIL - O INVERNO DO VINHO BRASILEIRO” - MARCELO COPELLO VEJA RIO - 18/05/2021

O inverno já está aparecendo ali na esquina e todos já começam a pensar (ainda mais) em vinho. Mas qual a maior tendência para esta estação? Os vinhos do Brasil, claro. Três motivos apoiam minha afirmação.

Primeiro o câmbio do dólar, segundo a tendência mundial de consumo de produtos locais, e finalmente a crescente qualidade de nossos produtos, que tiveram a ajuda de duas safras históricas recentemente, a de 2018, cujos vinhos de guarda chegaram a pouco no mercado, e a de 2020, cujos vinhos mais jovens estão nas prateleiras.

Dentro desta tendência há uma outra tendência, a de expansão das fronteiras de nossos vinhos para além do Rio Grande do Sul. Na Grande Prova Vinhos do Brasil 2020, maior concurso de vinhos nacionais com mais de 1300 amostras concorrendo, haviam representantes de 9 estados: RS, SC, PR, SP, MG, ES, GO, BA e PE... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/blog/vinoteca/inverno-vinho-brasileiro/>

“UM VINHO COM SUSSURROS DE HISTÓRIA” - FLORENCE FABRICANT THE NEW YORK TIMES - 17/05/2021

Para comemorar seu 60º aniversário, a Heitz Cellars reintroduziu seu lote C-91.

Em 1969, quando sua Heitz Cellar estava no mercado por apenas oito anos, Joe Heitz fez um vinho que ele chamou de Lote C-91. Era um blend (mistura) de uvas cabernet sauvignon de vários vinhedos únicos do Vale de Napa da propriedade. O Sr. Heitz morreu em 2000, nunca tendo feito o vinho novamente. Mas Brittany Sherwood, agora a enóloga, usou as notas do Sr. Heitz e algumas garrafas existentes do vinho original para orientação sobre a reprodução do vinho. O novo lote C-91 da safra 2016 é um blend elegante de cabernet sauvignons dos distritos de Rutherford, Oakville, Howell Mountain e St. Helena. É um vinho jovem que é agradável de beber agora por sua fruta brilhante e bem integrada, mineralidade e toque de especiarias. Mas certamente merece ser guardado durante anos para atingir todo o seu potencial. O vinho está sendo lançado para comemorar o 60º aniversário da Heitz Cellar, que agora é propriedade de Gaylon Lawrence Jr. e sua família; ... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/05/17/dining/drinks/heitz-cellars-lot-c-19.htm>

“O PLANO DA KPMG PARA RECUPERAR RIOJA, A REGIÃO VINÍCOLA MAIS TRADICIONAL DA ESPANHA” - MARCEL MIWA

NEOFEEED - 02/05/2021

Com as vendas em queda desde 2017, os produtores da região de vinícolas renomadas como La Rioja Alta e Contador contrataram uma consultoria que reestrutura empresas para voltar aos bons tempos. A meta é aumentar as exportações em até 44% em cinco anos.

A região de Rioja, localizada ao Norte da Espanha, é a denominação de origem de vinhos mais antiga da Espanha, criada em 1925. Ela está no nível mais elevado da pirâmide qualitativa, com status de DOCa (Denominación de Origen Calificada), tendo ao lado apenas o Priorato.

Apesar de toda essa tradição e qualidade, que inclui vinícolas renomadas como La Rioja Alta, Marques de Murrieta, Marques de Riscal, Muga e Contador, as vendas não estão bem há tempos. Desde 2017, elas caíram 20%, para 229,8 milhões de litros. As exportações sofreram menos e tiveram uma queda de 11,8% no mesmo período, para 95,5 milhões de litros.

Para recuperar a região vinícola mais tradicional da Espanha, a DOCa Rioja, entidade que controla a denominação de origem dos vinhos produzidos em Rioja, partiu para uma estratégia pouco usual: contratou a KPMG, consultoria que tradicionalmente ajuda grandes empresas em projetos de reestruturação.

O plano da KPMG partiu de algumas premissas, definidas pelos próprios produtores da região. As principais eram limitar a área para se plantar novos vinhedos, estabelecer preços para viticultores terem uma renda justa com as uvas e concentrar os esforços na promoção da imagem dos vinhos no exterior.

Por conta disso, a meta é registrar um salto de 44% nas exportações nos próximos cinco anos, saindo de 95,5 milhões de litros, em 2020, para 137,2 milhões de litros, em 2025. Em dezembro de 2020, a consultoria entregou o relatório final do projeto, que já leva em conta os efeitos da pandemia e traz quatro pilares: qualidade, sustentabilidade, digital e turismo.

“Nesse tipo de trabalho não há milagres ou soluções mágicas”, afirma Raquel Presa González, que atua na DOCa Rioja. “Temos uma cadeia produtiva unida, onde a grande maioria se compromete com as execuções dos processos necessários para chegar lá.”

Os pilares de sustentabilidade e digitalização do plano estratégico 2025 de Rioja, por exemplo, foram inspirados e estão alinhados com os ODS (Objetivos de Desenvolvimento Sustentável) da agenda 2030 da ONU e com o plano Next Generation EU e seus fundos financeiros de apoio.

“A KPMG nos ajudou a diagnosticar as frentes de atuação em cada pilar definido e sistematizar a rota para cada um deles”, afirma Raquel. “Além de colocar no papel a função de cada um dos muitos stakeholders da cadeia produtiva do vinho”.

Para que as vendas somadas do mercado interno e externo saiam de 229,8 milhões de litros, em 2020, para 312,5 milhões de litros, em 2025, o Conselho Regulador de Rioja conta com orçamento anual médio de € 16 milhões (mais de R\$ 100 milhões).

Levando-se em conta a venda somada do mercado interno e externo, a meta é sair de 229,8 milhões de litros, em 2020, para 312,5 milhões de litros, em 2025

No pilar da qualidade, além dos já consolidados estilos Rioja Crianza, Reserva e Gran Reserva, onde o longo tempo mínimo de amadurecimento já representa um filtro de qualidade (um Gran Reserva tinto só pode ser comercializado no sexto ano após a colheita), a nova qualificação “Viñedos Singulares”, criada em 2019, promete mais um salto qualitativo nos vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-plano-da-kpmg-para-recuperar-rioja-a-regiao-vinicola-mais-tradicional-da-espanha/>

“UM MISTÉRIO DOS EUA: AUSTRÁLIA” - JANCIS ROBINSON

JR - 22/05/2021

Jancis se pergunta por que os americanos não parecem gostar do vinho australiano tanto quanto ela.

Já faz um ano que dediquei um artigo à Austrália, o que é estranho, pois é o país que envia mais vinho para nós no Reino Unido do que qualquer outro.

Adelaide a Southampton e Bristol são as rotas marítimas dominantes, e o flexitank é o formato marítimo dominante. A Accolade, empresa que envia mais vinho australiano para a Grã-Bretanha do que qualquer outra, envia 93% dele a granel. Isso faz muito sentido em termos de pegada de carbono, mas sugere, corretamente, que os britânicos gostam de seu vinho australiano barato. (Lembre-se, eles gostam de vinho em geral com preços acessíveis; o preço médio de varejo de uma garrafa de vinho vendida no Reino Unido é de apenas £ 6,16, com impostos e IVA contabilizando £ 3,26 disso.)

Nos Estados Unidos, no entanto, após um breve caso de amor com o vinho australiano mais caro nos primeiros anos deste século, os compradores americanos de vinho ainda não estão entusiasmados com a Austrália, embora um terço dos AU\$ 50 milhões do governo australiano para o programa de apoio à exportação de vinho foi direcionado ao mercado dos EUA.

O órgão genérico Wine Australia fez de tudo para expor os norte-americanos influentes no segmento de vinhos ao melhor que o país pode oferecer. Entre 2016 e o início da pandemia, cerca de 100 deles voaram para a Austrália e receberam tours de vinho feitos sob medida. Em cada um de 2018 e 2019, 100 principais sommeliers, profissionais de mídia e comércio foram convidados para luxuosos “campos de treinamento de vinhos de Oz” de quatro dias no resort da Califórnia em Lake Tahoe. A autora de The Wine Bible, Karen MacNeil descreve o evento que ela frequentou como “bastante emocional e muito especial”, reunindo tantas pessoas em isolamento e proporcionando acesso a tantas personalidades importantes do vinho e suas histórias.

Mas, apesar de tudo isso, os EUA ainda importam muito menos vinho australiano do que o Reino Unido em volume, mesmo que quase tanto em valor. A quantidade de vinho australiano embarcado para os EUA caiu 3% no ano passado. Por que os americanos são imunes aos encantos do vinho australiano? É porque é muito parecido com o vinho da Califórnia? (Embora o mesmo pudesse ser dito da Argentina, que teve um sucesso considerável.) Será que o sucesso desenfreado da marca australiana Yellow Tail prejudicou as percepções para sempre? É por causa da falta de restaurantes australianos nos EUA que funcionem como pontos de descoberta úteis?

Seu mercado interno é tão relativamente pequeno que os produtores de vinho australianos precisam exportar para sobreviver, e seu grande salvador recentemente foi o sucesso dos tintos australianos de alto preço na China. No ano passado, a China continental foi responsável por 31% do valor das exportações de vinho australianas, quase o dobro do valor das exportações para o Reino Unido (17%) e os EUA (16%). Hong Kong adicionou mais 5%.

Mas o sonho chinês - fortemente influenciado pela marca Penfolds da Treasury Wine Estates, tão forte na China que marcas falsas como Benfolds e Panfaids proliferaram, todas usando a mesma fonte distinta de Penfolds - está definitivamente acabado. As relações sino-australianas azedaram e tais tarifas de importação implacavelmente punitivas foram impostas pelos chineses sobre o vinho australiano em novembro passado, que as exportações para a China caíram 98% em dezembro passado.

.....
Jane Lopes, sommelier e autora, do importador especialista norte-americano de vinhos australianos Legend Imports, acrescenta Há as razões históricas de que a Austrália não tem o mesmo apoio que poderia ter nos EUA:

O vinho australiano era grande nos Estados Unidos na década de 1990 e no início de 2000, mas quando a Austrália teve seu boom de mineração e a moeda se fortaleceu consideravelmente (ficou mais forte do que o dólar americano) em meados de 2000, o vinho australiano não conseguiu suportar os aumentos de preço nos Estados Unidos. A demanda e o interesse despencaram.

Por causa da crise financeira global, a consolidação também se tornou galopante na Austrália, com algumas diminuições correlativas na qualidade.

O Yellow Tail surgiu e se tornou a cara do vinho australiano nos Estados Unidos. As pessoas associavam a Austrália a vinho barato a granel, e ficou difícil convencer as pessoas a gastar mais de US \$ 10 em uma garrafa dele... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/us-mystery-australia>

DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMINADAS ASSIM QUE AS CONDIÇÕES EPIDEMIOLÓGICAS MELHORAREM - VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA - 20.SET A 05.OUT.2021

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

NA ALSÁCIA: VITICULTOR ROUBA VIDEIRAS PARA REPLANTAR EM SUA PRÓPRIA VINHA

Um viticultor dos arredores de Colmar apresentou-se espontaneamente à Polícia na terça-feira, 18 de maio, para reconhecer o roubo de mil pés de videira em diferentes parcelas pertencentes a diferentes viticultores.

O homem replantou-as nas parcelas que ele cultiva. Por enquanto, fica em liberdade, enquanto espera ser ouvido novamente sobre os fatos e suas motivações quando a investigação tiver permitido apurar o número de plantas furtadas, os locais de furto e de replantio, como bem como a avaliação de danos. **Mal-entendido** - "Não entendo por que ele fez isso, ele é um colega, em alguns terrenos somos vizinhos. Nos encontramos regularmente, o mundo do vinho é um microcosmo", disse o gerente de uma propriedade ao jornal L'Alsace. Ele foi roubado em 500 videiras de sua vinha. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/alsace-il-vole-des-plants-de-vignes-pour-replanter-chez-lui,4749584.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação Editorial – 21/05/2021).

OS VINHOS DE ALTITUDE DA BOLÍVIA E SUAS PARTICULARIDADES

A maior parte do vinho boliviano é produzida entre 21 e 23 graus de latitude sul, entre 1.600 metros e 2.000 metros acima do nível do mar.

A quase 2.000 metros acima do nível do mar, os viticultores bolivianos mantêm uma tradição secular de produzir um vinho distinto, de grande altitude e destinado a um nicho de mercado.

É no departamento de Tarija, no sul do país, no sopé da Cordilheira dos Andes, que se encontram os vinhedos da Bolívia, rodeados por dois mastodontes, Argentina e Chile, os 7º e 8º vinhedos mais importantes no mundo do vinho, que cobrem mais de 200.000 hectares.

Os 5.000 hectares de vinhedos de Tarija gozam de um clima temperado, com sol intenso durante o dia e umidade benéfica à noite, ao abrigo dos fortes ventos do norte.

A maior parte do vinho boliviano é produzida entre 21 e 23 graus de latitude sul, entre 1.600 metros e 2.000 metros acima do nível do mar. Mas em algumas áreas andinas, com um clima mais quente, existem vinhas a quase 3.000 metros. "A altitude significa que ficamos mais expostos aos raios ultravioleta", o que modifica a fotossíntese e "a resposta da planta" com "um espessamento da casca" das uvas, explica o enólogo Nelson Sfarich.

Helmut Kohlberg, dono da bodega com o mesmo nome, explica que a altitude confere "uma peculiaridade aromática" ao vinho com "uvas muito maduras, uma concentração interessante de aromas com taninos sedosos e, além disso, uma bela cor".

Boom gastronômico - Maria José Granier, enóloga proprietária do Jardin Oculto, explica que "a altitude permite que as vinhas entrem em dormência (período durante o qual a planta para o seu desenvolvimento) no inverno, para abrir francamente na primavera e assim terem um desenvolvimento mais importante ciclo "no verão austral.

Ela descreve estes vinhos de altitude como "elegantes, com baixo teor alcoólico" apesar da abundância de sol que aumenta o açúcar nas uvas e, portanto, o teor alcoólico final, "mas cujos aromas e sabores são doces e potentes".

A baixa produção de apenas 8 milhões de hectolitros é destinada principalmente ao mercado interno. Algumas garrafas de vinho espumante viajam para a China e os melhores Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tannat são oferecidos por comerciantes de vinho nos Estados Unidos, mais raramente na França ou no Japão.

A crescente popularidade desses vinhos bolivianos coincidiu com um boom gastronômico em La Paz em novos restaurantes da moda focados nos sabores locais, o que está levando os produtores a apostar não no volume, mas na qualidade.

"Não há potencial real de aumento de áreas", afirma a sommelier independente Carla Molina Garcia, que defende as qualidades da casta mais utilizada no país, a Muscat de Alexandria, que cobre 70% das áreas cultivadas e "dá um doce vinho, bastante aromático".

"Mas em termos de qualidade ainda há muito o que fazer", acredita ela. "Então acho que daqui a alguns anos a Bolívia será realmente conhecida como um verdadeiro país produtor. Certamente pequeno, mas com vinhos que realmente se destacam"... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vins-d->

[altitude-de-bolovie-misent-sur-leur-particularisme,4748487.asp](#) (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 17/05/2021).

AS CASTAS ESQUECIDAS, MUITO ÚTEIS PARA REDUZIR O TEOR ALCOÓLICO NO VINHO

Para equilibrar o grau alcoólico, que tende a aumentar com o aquecimento global, o viveirista Lilian Bérillon recomenda devolver um lugar às castas esquecidas.

O impacto do clima tem um efeito imediato nas castas, que é o aumento dos graus alcoólicos no interior dos bagos e, conseqüentemente, no vinho. Por outro lado, o aquecimento afeta as vinhas. Estão sofrendo e isso se reflete na qualidade dos vinhos.

Para enfrentar essas conseqüências do aquecimento global, os viticultores devem estabelecer uma estratégia, e dois métodos são possíveis.

Em primeiro lugar, podemos conservar as castas principais, fazendo-as coexistir com castas “secundárias”, “esquecidas”, que na altura não eram interessantes de cultivar porque os graus alcoólicos não eram suficientemente elevados. Mas hoje, eles têm seu lugar nas vinhas para compensar os graus muito altos.

Um segundo método pode consistir em migrar, do sul para o norte, outras variedades de uvas. Mas isso representará um problema ao nível dos decretos de denominação, porque será necessário rever todas as castas! Não é isso que estou defendendo no momento.

Ainda há muita esperança para a viticultura com estas castas antigas, antes de ver a Syrah migrar para o Beaujolais!.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-cepages-oublies-tres-utiles-pour-diminuer-le-degre-d-alcool-dans-le-vin,4658269.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Denis Saverot e Geoffrey Avé – 19/03/2021).