



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**WINSTON CHURCHILL E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**WINSTON CHURCHILL E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"UM ESTUDO APROFUNDADO DO JEREZ" - POR JORGE LUCKI**



08



09

**"VISITA AO CHATEAU MARGAUX" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**13 VINHO E CULTURA: DICA**

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

\*\* 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 !

## CASA FERREIRINHA RESERVA ESPECIAL 2007 – DOURO - PORTUGAL

A Casa Ferreirinha faz o Barca Velha, é a base sobre a qual a reputação de Casa Ferreirinha cresceu, sendo declarado em anos realmente excepcionais e considerado por jornalistas e críticos de vinhos como o grande rótulo de Portugal. A empresa, adquirida pela Sogrape Vinhos em 1987, e os seus vinhos são sinônimos de tempo e de arte. Portanto, dispensa maiores apresentações. O Reserva Especial é também um magnífico vinho tinto do Douro. Um vinho de estilo clássico, complexo e rico, como seu “irmão maior” que reflete a qualidade de alguns tintos do Douro, certamente entre os melhores do mundo. Criado há mais de 50 anos, o rótulo Reserva Especial é um dos pilares de excelência da Casa Ferreirinha, marca com maior tradição de qualidade no Douro e uma das principais referências mundiais. Apresentado somente em anos excepcionais, foram declaradas apenas 16 colheitas no total.

**Corte de uvas:** corte de Touriga Franca (40%), Touriga Nacional (30%), Tinta Roriz (30%).

**Notas de Degustação:** : Tinto de cor rubi bem escura, profundo e quase opaco. No nariz revela aromas de grande intensidade, de frutas vermelhas e escuras bem maduras como a ameixa preta. Num segundo momento aparecem as especiarias, como a canela e o cravo-da-índia, e notas de aniz-estrelado e balsâmico, caixa de tabaco e madeira de cedro muito bem integradas. Na boca mostra muita estrutura, taninos firmes de grande qualidade (que não incomodam), equilibrados por uma boa acidez. A sua grande intensidade e complexidade proporcionam um final extremamente longo e prazeroso, num vinho eminentemente gastronômico.

**Estimativa de Guarda:** pronto para consumo, mas ainda pode evoluir por muito tempo. Recomendo guardar até 2027 pelo menos....

**Reconhecimentos de críticos:** Robert Parker - 96/100 | Wine Enthusiast - 97/100.

**Notas de Harmonização:** É um vinho que pede comida, como carne vermelha assada, cordeiro e carnes de caça, também vai bem com aves como galinha d'angola, embutidos e queijos meio maduros. Fez ótimo par para um Arroz de Pato.

**Serviço:** servido entre 16 e 17° C, numa taça estilo Bordeaux.

**Faixa de preço:** Estelar

**EM BH: ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.**



# WINSTON CHURCHILL E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

## Churchill bebeu 42 mil garrafas de Champagne durante sua vida!

“Lembrem senhores, não é apenas pela França que lutamos, é pelo Champagne”, **Churchill em discurso para as tropas aliadas antes da invasão da França durante a Segunda Guerra Mundial**

A história está repleta de lendas sobre vinhos que se cruzam com personalidades que fazem parte delas. Uma em particular envolve Winston Churchill. Ele era conhecido tanto por seu interesse por vinhos e destilados quanto por seus esforços para salvar o mundo livre.

Em 1924, quando Churchill se mudou para Chartwell, ele escreveu uma carta para sua esposa Clementine, dizendo que bebia “champanhe em todas as refeições e baldes de clarete (Bordeaux) e refrigerante no meio”. Ele foi citado como tendo dito: “Meus gostos são simples, fico facilmente satisfeito com os melhores.”

Durante a década de 1930, enquanto Adolf Hitler subia ao poder na Alemanha, o homem que viria a ser seu adversário mais implacável estava se afogando - em dívidas e champanhe. Em 1936, Winston Churchill devia a seu comerciante de vinhos o equivalente a US\$ 75.000. Ele também estava comprometido com seu alfaiate de camisas, relojoeiro e impressor - mas seu estilo de vida de um aristocrata do interior que fumava charutos e era dono de cavalos, continuou acelerado.

Em um seu livro magnificamente pesquisado “No More Champagne: Churchill and His Money” (Não Mais Champagne: Churchill e seu Dinheiro), David Lough, um banqueiro aposentado que estudou história na Universidade de Oxford, conta a incrível relação dos excessos fiscais do ex-primeiro-ministro. Depois de anos examinando pacientemente extratos bancários e contas de Churchill, Lough, um especialista em finanças, acumulou um tesouro de material que distribui com grande efeito em seu livro.

Ficamos, por exemplo, sabendo da especulação ruinosa de Churchill no mercado de ações por volta de 1929 e das heranças que ele esbanjou; suas apostas em jogos de azar nos cassinos em Biarritz e Monte Carlo; os milhares de libras que ele investiu na manutenção de Chartwell, sua amada mansão de campo em Kent; e a torrente incessante de dinheiro que ele despejou na manutenção de uma adega de primeira classe.

O livro de David Lough “No More Champagne”, prova isso. De acordo com o autor, Churchill gastava o equivalente a US\$ 75.000 por ano em Champagne (conversão ao câmbio de 2015). A maior parte desses dólares foi para Champagne Pol Roger, localizada na cidade francesa de Épernay. A relação entre Churchill e Pol Roger remonta a um almoço oferecido pelo Embaixador Britânico na França após a libertação de Paris. Nessa refeição, foi servida a safra de Champagne Pol Roger de 1928. Churchill fez amizade com Odette Pol Roger naquele dia, que durou até sua morte.



Talvez isto tenha ajudado a marca do champanhe ser elevada a níveis míticos, visto que teria exigido que Churchill bebesse 467 garrafas de Pol Roger em cada um de seus 90 anos. Mas a Maison Pol Roger, que deu o nome de Churchill a um Cuvee em 1975, diz que ele não havia bebido seu vinho até 1908, quando o inglês estava na casa dos 30 anos.

Sir Winston Leonard Spencer-Churchill teria bebido 42 mil garrafas de Champagne! A afirmação está no livro 1.411 Qi Facts to Knock You Sideways – livro sem tradução para o português que traz fatos interessantes que vieram à tona no famoso programa de TV britânico QI – Quite Interesting.

Reza a lenda que Churchill bebia whisky e vinho alemão branco pela manhã, um tinto de Bordeaux no almoço e duas garrafas de Champagne para fechar o dia. Isso sem contar os vinhos do Porto e conhaques que figuravam entre as bebidas prediletas de Churchill.

Como o político faleceu aos 90 anos e, segundo ele mesmo, bebeu duas garrafas de Champagne entre 1908 e sua morte em 1965 o total são exatas 41.610. Somando a elas os eventuais dias em que ele passava do seu – já elevado – limite e festas, chegamos às 42 mil garrafas!

As histórias da relação especial de Churchill com o álcool são lendárias. Eleanor Roosevelt, que foi sua anfitriã na Casa Branca durante a Segunda Guerra Mundial, ficou surpresa “que alguém pudesse fumar tanto e beber tanto e se manter perfeitamente bem”.

Quando visitou os Estados Unidos, Churchill levou sua carta de vinhos com ele para a Casa

Branca. No dia em que chegou para se encontrar com o presidente Franklin Roosevelt, Churchill aconselhou Alonzo Fields, o mordomo-chefe da Casa Branca, a colocar um “copo de Jerez em meu quarto antes do café da manhã”.

Falando historicamente, o Jerez é uma boa combinação para uma figura como Churchill. Vinho fortificado feito na Espanha, o Jerez é o resultado de diferentes influências culturais ao longo de milhares de anos, incluindo gregos, cartagineses, fenícios e romanos. Não sabemos qual Jerez Churchill preferia. Mas em 1941, quando conheceu o presidente Roosevelt, ele teria acesso a Delgado Zuleta Sherry, fundada em 1744, e talvez a Lustau, onde o Jerez era feito desde 1896.

Entre as refeições, o clarete (palavra britânica para vinhos de Bordeaux) era sua bebida preferida. Há pouca documentação sobre a preferência de Churchill, mas o Chateau de Bellevue, que remonta ao século 18, provavelmente estaria disponível na Berry Bros & Rudd, fundada em 1689 em Londres, onde Churchill costumava fazer compras.

Sabemos que Churchill expressou preferência por Vina Pomal. Feito por Bodegas Bilbainas, uma das propriedades mais antigas de Rioja, este Tempranillo era um dos favoritos da hierarquia britânica, especialmente de Churchill. Bodegas Bilbainas, um dos primeiros vinhos espanhóis a ir para o exterior no início do século 20, estabeleceu um centro de engarrafamento em Charing Cross em Londres em 1926 perto da residência do primeiro-ministro em 10 Downing Street. Em 1952, a vinícola presenteou Churchill com uma caixa de Vina Pomal com a inscrição: “de um admirador espanhol”.

Tudo isso soa como muito vinho, mas as informações biográficas e médicas indicam que o único problema com a bebida que Churchill tinha era quando suas exigências muito precisas não eram atendidas!

Lough nunca para de se surpreender com a forma como uma figura pública tão proeminente escapou vivendo sua vida bem acima do cheque especial e do limite de álcool. Muito mais contundente é Christopher Hitchens, que, em um excelente ensaio para “The Atlantic”, comparou o pródigo e excessivamente indulgente Churchill dos anos 30 ao glutão de Shakespeare, Falstaff, “tão inchado, tão velho e tão profano”.

Sempre atrasado em seus impostos, Churchill detestava o cobrador de impostos tanto quanto o nazista Hitler e, embora tenha derrotado este último, passou a vida inteira tentando, com menos sucesso, esquivar-se do primeiro. O cobrador de impostos pode ter se mostrado intratável, mas outros foram mais receptivos. Amigos ricos pagaram sua fiança e, a certa altura, o governo pagou suas contas de bebidas alcoólicas - algo impensável para os dias de hoje.

De vez em quando, seus credores ameaçavam pedir suas propriedades em penhora, e Churchill tentava apertar o cinto. O título do livro foi tirado de uma nota que ele deixou para Clementine em 1926, ordenando: “Não se compre mais champanhe. A menos que instruções especiais sejam dadas apenas vinho branco ou tinto, ou Whisky e refrigerante serão oferecidos no almoço ou jantar... Os charutos devem ser reduzidos a quatro por dia.” Além disso, ele ordenou que todo o gado, galinhas, porcos e pôneis em Chartwell fossem vendidos e que não houvesse pratos de peixe a menos que houvesse visitantes.

Churchill claramente precisava de quantidades prodigiosas de álcool para funcionar, então, felizmente para ele - e para o mundo livre - havia um comerciante de vinhos paciente. “Randolph Payne & Sons foi negociante de vinho da família Churchill por gerações”, diz Lough. “Eles eram uma empresa de ponta no mercado que trazia o ‘mandado real’ em seu papel timbrado: ‘Por Nomeação Especial a Sua Majestade, a Falecida Rainha Vitória e ao Falecido Rei William IV.’ ”

A empresa deu a Churchill um largo crédito, mas quando seu saldo devedor atingiu o equivalente a US\$ 75.000 (como aconteceu em 1914 e 1936), o comerciante foi forçado a escrever para ele - desencadeando outro acesso de economia que acabou mais rápido do que uma garrafa aberta de Pol Roger.

Se Churchill se endividou com dinheiro, ele escreveu para se livrar delas. Antes de ser político, ele era jornalista, e os jornais competiam entre si por seu exemplar emocionante. Ele é facilmente um dos correspondentes de guerra “freelance” mais bem pagos da história, e certamente o mais ricamente equipado. Quando ele navegou para a Cidade do Cabo para cobrir a Guerra dos Bôeres em 1899, ele levou seis caixas de vinho e destilados para animar a viagem de três semanas. Em Bloemfontein, na África do Sul, seu kit de batalha consistia em uma carroça de boi “cheia de mantimentos Fortnum & Mason e, claro, bebidas alcoólicas”.

Churchill bebeu várias marcas de champanhe, como Giesler, Moët et Chandon e Pommery, mas Pol Roger era claramente o seu favorito. Todos os anos, no aniversário de Churchill, a charmosa e astuta Odette Pol Roger mandava-lhe uma caixa de champanhe. (Seu outro grande amigo, o líder soviético Joseph Stalin, enviou-lhe caviar - até que eles brigaram com o discurso da Cortina de Ferro de Churchill.)

Quando Churchill faleceu, Pol Roger colocou uma borda preta ao redor dos rótulos das



garrafas exportadas para a Grã-Bretanha. Madame Pol Roger estava entre os poucos amigos pessoais convidados para o funeral na Catedral de São Paulo. Em 1984, sem dúvida para soldar a relação com Churchill, Pol Roger lançou uma cuvée encorpada chamada Sir Winston Churchill.

O historiador de Churchill, Michael Richards, descreve um jogo que Churchill gostava de jogar com seu amigo Frederick Lindemann, o professor de Oxford que era o principal conselheiro científico do governo.

"Prof!" Churchill comandaria. "Por favor, calcule a quantidade total de champanhe, vinho e destilados que consumi até agora na minha vida e diga-nos quanto desta sala ela ocuparia."

Lindemann puxava sua régua de cálculo, fingia fazer cálculos e anunciava algo como: "Sinto muito, Winston, só alcançaria nossos tornozelos". E Churchill zombava de um suspiro: "Quanto a fazer - quanto tempo resta".

Para finalizar, algumas frases de Churchill que mostram a paixão dele pela bebida:

"Banhos quentes, champagne gelado, ervilhas frescas e conhaques antigos", sobre a essência da vida

"Tirei mais proveito do álcool do que o álcool tirou de mim", sobre a quantidade de álcool que ele consumiu

"O jantar teria sido esplêndido ... se o vinho estivesse tão frio quanto a sopa, a carne tão mal passada quanto o serviço, o conhaque tão velho quanto o peixe e a empregada tão bem disposta quanto a duquesa.

"se você estiver atravessando o inferno não pare!"

"Madame, posso estar bêbado, mas você é feia, e amanhã estarei sóbrio" - supostamente disse na Câmara dos Comuns à parlamentar trabalhista Bessie Braddock.

"O esporte, meu caro, o esporte... nunca os pratiquei", sobre o segredo da longevidade.

**!!! 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

## “UM ESTUDO APROFUNDADO DO JEREZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 19/11/2021

### **A dupla noção de terroir que caracteriza esses vinhos espanhóis.**

Das quatro vezes que estive em Jerez, esta, do fim de outubro passado, foi a mais proveitosa. Na primeira, cerca de dez anos atrás, embora já viesse estudando e provando o suficiente e já estivesse ciente de que nada supera a experiência ao vivo, a carga de informação foi grande demais para conseguir assimilar tudo. Jerez tem muitas particularidades dadas as características especiais de sua produção. Só ao vivo é possível absorver.

Terroir, na região, deve ser entendido em dois sentidos: um engloba os conceitos tradicionais que levam em consideração solo, entorno e microclima (que determinam a qualidade e particularidade do fruto), e outro uma complexa influência do ambiente onde o vinho é envelhecido. No caso, o que está em questão é o fenômeno da “flor”, a formação, dentro dos barris, de uma película na superfície do líquido que o protege contra a oxidação.

Eu já tivera uma prévia dias antes de começar as primeiras visitas em Jerez ao me encontrar com Jesús Barquín, em Granada, onde é professor de criminologia na universidade da cidade. Barquín e Eduardo Ojeda, diretor técnico do Grupo Esteves, um dos mais importantes grupos de jereze manzanilla, foram os mentores do projeto Equipo Navazos, que fez os mais importantes críticos do setor voltarem a atenção para a região, cujos vinhos tinham, há tempos, perdido o glamour.

A tese de dupla noção de terroir levantada por Barquín veio da constatação de que, dentro do mesmo armazém, a localização das botas enseja vinhos diferentes. O fato é que levedura (responsáveis pela formação do véu) é uma palavra a ser conjugada no plural. É uma família de micro-organismos, que se reproduzem diferentemente uns dos outros em função das condições do meio. A posição em que está a barrica leva ao “fator bota”, em que cada barrica tem incorporada uma família de leveduras próprias. É, a rigor, a formulação dos jerez da Equipo Navazos. Visitam várias bodegas e ali provam uma série de botas para eleger algumas que tenham algo em comum, ou que resultem num jerez incomum.

Em fins de 2005, foram visitar uma pequena bodega, a Sánchez Ayala (era o que localmente chamam de “almacenistas”, produtores que “criam” - fazem todo o sistema de “criadera” e vendem seus vinhos para as grandes casas, entre elas a Valdespino, que Ojeda comandava). Tinham manzanillas e amontillados incríveis, praticamente intocados havia 25 anos. Dali saiu o primeiro jerez da dupla, denominado “la Bota nº 1 de Amontillado”.

A primeira bodega visitada, a Barbadillo, situada em Sanlúcar de Barrameda, coração dos manzanillas, não por acaso indicada por ele e uma das fontes onde buscam as “botas” que originam seus vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br/e/coluna/jorge-lucki-um-estudo-aprofundado-do-jerez.ghtml>

## “APROVEITE A BLACK FRIDAY PARA ABASTECER A ADEGA DE VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 20/11/2021

### **Relação de vinhos para o Black Friday, há brancos, tintos e espumantes para todos os gostos e bolsos.**

A Black Friday vem se consolidando como uma importante data para a venda de vinhos no Brasil. Tanto que vários lojistas ampliaram a duração do calendário desta promoção e muitos dos descontos não se limitam apenas à sexta-feira, dia 26, a data oficial do evento neste ano, mas a toda a semana e até promoções válidas para o mês de novembro inteiro... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,aproveite-a-black-friday-para-abastecer-a-adeга-de-vinho,70003902362>

## “VISITA AO CHATEAU MARGAUX” - MARCELO COPELLO

SITE PRÓPRIO - 21/11/2021

O Château Margaux é considerado o mais elegante dos Premier Crus do Médoc. A elegância do vinho também está na arquitetura do Château (castelo), conhecido como “Versailles do Médoc”, construído em 1800.

O Château Margaux é o único 1er Cru da comuna de Margaux, onde está localizado, na margem esquerda de Bordeaux. Seus 87 hectares de vinhedos são plantados com 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 3% Petit Verdot e 2% Cabernet Franc.

Além do Grand Vin, que leva o nome do Château, a empresa produz um segundo vinho, o Pavillon Rouge e, desde 2009, um terceiro vinho – o Margaux du Château Margaux. O Margaux também faz um vinho branco, o Pavillon Blanc, uma maravilha elaborada com Sauvignon Blanc 100%, que fermenta em carvalho.

Em 1977 o Château foi comprado pelo empresário André Mentzepoulos e desde sua morte em 1980 a empresa é dirigida por uma mulher, sua filha Corinne. Em 1983 o enólogo Paul Pontallier foi contratado e até sua morte em 2016 foi o grande maestro do Margaux. Hoje o diretor é Philippe Bascaules, que já trabalhava no Château desde 1990. Nestas últimas 4 décadas o Margaux foi totalmente renovado.

Um dos focos do Margaux tem sido melhorar a qualidade do segundo vinho, o Pavillon Rouge, por isso a criação de um terceiro vinho, que pode receber os lotes “desclassificados” do Pavillon, aumentando assim a qualidade deste.

Na prova no Château, o Pavillon 2010 (uma grande safra), superou o Margaux 2006 (uma safra boa, mas menor). Acabei por participar de uma vertical de Pavillon, com safras desde 1974, e alguns estavam excelentes, como o 1983, 1989, 1996 e 1999.

Em visita ao Château Margaux tive a honra de provar os vinhos em conversa com Philippe Bascaules, Diretor do Château, que sucedeu Paul Pontallier, falecido em 2016. Bascaules já trabalhava no Margaux desde 1990 com Pontallier e havia deixado recentemente o Château para se juntar a Inglenook de Francis Ford Coppola em Napa-Califórnia. Hoje Bascaules vive em Bordeaux, mas dá consultoria à Inglenook... Leia a reportagem completa em: <https://www.marcelocopello.com/post/marcelo-copello-visita-o-chateau-margaux>

## “57 VARIEDADE DO SLOTOVER” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 20/11/2021

Robert Slotover é um agente de música clássica. Mas seus artistas virtuosos podem achá-lo um tanto esquivo em suas viagens juntos por toda a Europa. Em vez de verificar a acústica do auditório, ele provavelmente estará se escondendo em lojas de vinho independentes tentando aumentar sua coleção de variedades de uvas obscuras, quanto mais obscuras melhor. Ele é realmente obsessivo a esse respeito, e pode-se dizer que o mundo o está alcançando.

Durante anos, os franceses desprezaram as variedades de uvas (cépages em francês). Um “vin de cépage” era visto como nitidamente inferior, aquele que não poderia reunir uma denominação geográfica para colocar no rótulo. Slotover se lembra de perguntar a alguém no departamento de vinhos da Galeries Lafayette em Paris se eles tinham vinhos feitos de variedades de uvas raras. O vendedor respondeu com altivez, “ceci n’est pas un critère, Monsieur” (“este não é bom critério, senhor”).

Na década de 1990, os consumidores e produtores de vinho se fixaram em um pequeno punhado de variedades de uvas internacionais bem conhecidas, uma variedade limitada dominada por Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Mas, desde então, os produtores de vinho do mundo têm olhado muito além de tentar fazer cópias do Bordeaux Tinto e do Bordeaux Branco, respectivamente. O movimento “Locavore” e o interesse renovado por variedades de outras frutas herdadas têm encorajado muitos deles a reavaliar variedades de uvas que têm uma longa história em sua região, e até mesmo a recuperar algumas que estão quase extintas. Os produtores de vinho ecologicamente corretos, Família Torres da Catalunha, e o grupo de cooperativas Plaimont na Gasconha têm sido particularmente ativos a esse respeito, mas em toda a Itália, em particular, há indivíduos que estão ocupados trazendo uvas há muito ignoradas de volta à produção.

O desenvolvimento do perfil de DNA foi uma virada de jogo para a identificação de variedades. Variedades anteriormente diferentes podiam ser identificadas por apenas um punhado de indivíduos no mundo com a experiência de saber a que tipo de folha e cacho pertenciam. Mas agora os geneticistas especialistas têm sido capazes de construir enormes árvores genealógicas de diferentes variedades e descobrir como as trepadeiras misteriosas se relacionam com as variedades conhecidas.

Em 2012, com a minha colega Master of Wine Julia Harding e o geneticista de uvas Dr. José Vouillamoz, escrevi um livro, Wine Grapes, concebido para ser um compêndio de todas as castas que pudéssemos encontrar que então estavam a produzir um vinho em produção comercial. Encontramos 1.386, mas tenho certeza de que encontraríamos pelo menos 1.500 hoje. Mais presas para Slotover.

Recentemente, ele encontrou uma multidão mais entusiasmada do que o vendedor da Galeries Lafayette quando foi convidado por seu amigo, o crítico de design Stephen Bayley, para fazer uma degustação de 57 de suas últimas descobertas no clube londrino The Athenaeum. Bayley é membro do comitê de vinhos do Athenaeum e deseja ampliar os horizontes dos membros. (As adesões aos comitês de vinhos dos clubes de Londres são disputadas.) Um total de 85 membros e seus convidados se inscreveram para a degustação seguida de um jantar com vinhos muito mais convencionais: Borgonha branco e Bordeaux tinto.

A vasta sala de estar do clube foi reconfigurada para permitir espaço para duas mesas muito longas cobertas com panos brancos e mais escarradeiras do que eu já vi em uma degustação de vinhos, juntamente com as 57 garrafas descritas por Slotover em um livreto que acompanha. Tive o privilégio de chegar às 15 horas para poder saboreá-los todos em paz, acompanhados apenas pelo tique-taque do relógio de pêndulo. Saí exatamente quando todo mundo estava chegando e não pude deixar de me perguntar quais garrafas seriam esvaziadas primeiro. Espero que não o do Orpicchio feito por Donne Fittipaldi na costa da Toscana. Infelizmente, e sem culpa deles, foi gravemente afetado pelo odor da cortiça.

Tendo já provado duas ou três seleções mais modestas de variedades de uva incomuns com o Slotover vários anos atrás, eu me perguntei de antemão se isso seria um pouco chato. (Embora quando enviei a lista de vinhos aos meus co-autores, Vouillamoz, sediado na Suíça, ficou profundamente invejoso.) No evento, achei este grupo de Slotover o mais impressionante. Talvez porque hoje essas raridades sejam apreciadas por produtores de vinho cada vez mais sérios, em vez de simplesmente serem raridades locais. A qualidade dos vinhos, em particular dos brancos, que nem sempre duram tanto quanto os tintos, também impressionava tendo em vista o fato de Slotover ter comprado alguns deles já há quatro anos.

Reparei que alguns vinhos foram certificados como biológicos e descobri que uma proporção superior à média dos brancos tinha sido feita como se fossem tintos, deixando as uvas em contacto com as películas antes e/ou durante a fermentação. Talvez se pensasse que essa técnica cada vez mais popular daria aos vinhos um caráter ainda mais varietal, mas descobri que alguns desses vinhos, muitas vezes chamados de vinhos de laranja, eram mais dominados pela “mastigabilidade” associada ao contato prolongado com a pele do que pelo próprio sabor de a variedade de uva... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/slotovers-57-varieties>

## “HÁ QUEM GANHE COM AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS NA VITICULTURA?” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 14/11/2021

Bons resultados em áreas difíceis provocam otimismo, mas a imprevisibilidade é consenso.

No artigo anterior, falei da trágica safra de 2021 em alguns países da Europa e das ameaças que as mudanças climáticas impõem. A produção de vinhos finos a partir das variedades viníferas já é muito afetada pelas doenças fúngicas que o excesso de umidade pode provocar, além dos efeitos predatórios de granizo, geadas, tempestades. A qualidade das cepas também é caprichosa; depende da combinação de vários elementos, alguns garantidos pelo aprimoramento de técnicas e tecnologias e outros entregues à mãe natureza.

Se as tradicionais regiões estudam alternativas para driblar a tendência de aquecimento global e seus desequilíbrios, outras apostam, ou ao menos torcem, para que o vento sopra a seus favores. Este é o caso do Sul da Inglaterra, que tem experimentado um êxito recente, desde que arriscaram a investir na produção de espumantes, no final da década de 1980, após constatarem semelhanças geológicas com os solos de Champagne. Até então, a viticultura em clima tão frio era bem limitada. Os bons resultados animam, e há uma expectativa de alcance de uma média de temperatura também semelhante a Champagne com o passar dos anos.

Quando pensamos em mudanças climáticas que afetam a viticultura, em decorrência do aquecimento global, o primeiro ponto seria o aumento de temperatura, o que, numa análise bem parcial, poderia beneficiar regiões de clima mais frio, com dificuldade no amadurecimento adequado das uvas e infernizar regiões de clima já mais quente, que conseguem trabalhar no limite com uvas de longo amadurecimento. Mas, no meio do caminho, há várias outras composições que estariam bem equacionadas e acostumadas a lidar com as variações previsíveis de safras, que agora estão sendo surpreendidas com brotações antecipadas e maturações excessivas, mas também com chuvas fora de época, em quantidades favoráveis ou não. Ou seja, mesmo dentro da expectativa de um alento em áreas em que fazer vinho fino nunca foi fácil, há uma constatação da imprevisibilidade.

Vejam o caso do Brasil. Num país em que boa parte da produção de uvas se dá em alguma sub-variação climática do tropical (subtropical, tropical de altitude), o problema não reside em não ter temperaturas para bom amadurecimento, mas que elas coincidam com estações secas, pois as chuvas em excesso impedem o bom amadurecimento e podem interromper a cultura, trazendo problemas sanitários.

A safra de 2020, considerada por alguns como a melhor de todos os tempos para a vitivinicultura brasileira, na região Sul, foi caracterizada por um verão quente e seco, o que possibilitou o amadurecimento completo dos frutos (açúcares e compostos fenólicos) e permitiu o trabalho com variedades tintas, de longo amadurecimento – o maior desafio dessas regiões. No entanto, esta mesma safra começou mal, com instabilidades no período de brotação e floração, o que gerou perdas quantitativas, a exemplo do que ocorre em algumas regiões europeias. A qualidade é que compensou a quantidade.

Já 2021 começou espetacular para os estados de SC e RS – até com mais expectativas quantitativas que em 2020 – mas, em meados de janeiro, as chuvas vieram, não a ponto de gerarem problemas sanitários, mas de provocarem uma instabilidade e alterarem o status de maturação. As variedades mais precoces (espumantes e brancos) não foram impactadas, as intermediárias, sim (algumas colhidas mais cedo, por causa da incerteza), e as mais tardias, que sobreviveram à chuva, se deram bem.

As mudanças climáticas causam incerteza, isso é fato... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/ha-quem-ganhe-com-as-mudancas-climaticas-na-viticultura/>

## “A INTERNET E OS MOSCATÉIS” - LUIZ HORTA

SITE PRÓPRIO - 24/03/2020

Ontem, ia participar de minha primeira “live”, convidado pela Karene Vilela, CEO da importadora Portus Cale, para falar sobre um estilo de vinho que adoro, os moscatéis de Setúbal.

Quem me segue sabe do meu amor pelos vinhos fortificados portugueses, que são os mais “underrated” do mundo dos vinhos, quer dizer, que custam muito menos do que valem e são relegados a uma condição de vinhos de beber com sobremesas.

Há um erro em chamar vinhos doces de vinhos de sobremesa, mas isso fica para outro post. Há harmonizações sensacionais com vinhos doces e vão muito além de um quindim ou um doce conventual de Portugal (que eu adoro, quindins e doces portugueses, fique claro). Voltarei ao tema, várias vezes.

Portos, Madeiras, Moscatéis são delícias, sol engarrafado em alguns casos, noutros o tempo detido na garrafa. Algo como aquela da lenda do Aladim, você abre e libera líquidos que estão dormindo por décadas, até centenas de anos.

O Moscatel Bacalhôa é parte do grupo que produz também outro favorito, o Quinta da Bacalhôa (um dos grandes tintos, em particular nos anos de Palácio da Bacalhôa).

Se minha conexão não tivesse dado pau, eu teria contado o jantar que tive na própria Quinta, construção da época da chegada ao Brasil dos portugueses, século 16, e que resiste lá, lindamente conservada, com seu “maze” (aquele labirinto verde tão ao gosto inglês na jardinagem) e seus aposentos senhoriais.

Jantei com um estimado amigo, o enólogo chefe da empresa, o Vasco Garcia, personagem com mil histórias para contar (ele me disse, naquela noite, que fora o Saúl Galvão que fez com que gostasse de consumir queijos com vinhos brancos, aqui no Brasil, vejam só).

A Península de Setúbal está parcialmente defronte Lisboa, da varanda da Quinta da Bacalhôa, num jantar de verão, se vê a iluminação lisboeta lá no fim do horizonte, o que encanta ainda mais a visita ao palácio.

Naquela noite dormi só na Quinta, os empregados após o jantar zarparam (medo dos fantasmas, admitiram). Perguntaram antes se eu queria algo mais. Que pergunta! E foi assim que fiquei com uma garrafa de Palácio da Bacalhôa e uma de Moscatel, só para mim (e os fantasmas, que seriam vários). Não vi nenhum, teria tido grande prazer em compartilhar uma taça com algum deles, vinho não faltava.

**Moscatel Bacalhôa, Portus Cale ([portuscale.com.br](http://portuscale.com.br))**- Gostando deles como gosto eu acho quase ofensivo que custem tão pouco, uma garrafa dura bastante, é um vinho fortificado, pode ficar aberto na geladeira para uma taça diária)... Leia a reportagem completa em: <https://luiz-horta.com/>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### VINHO QUE, NA ITÁLIA, CUSTA R\$ 20 SAI POR R\$ 170 NO BRASIL

Embaixador da Itália no Brasil, Francesco Azzarello diz que o comércio de vinhos entre os dois países poderia ser ainda maior não fosse a elevada taxa de importação sobre a bebida imposta pelo governo. Ele ressalta que a mesma garrafa de vinho que é vendida por cerca de 3 euros (R\$ 20,50) na Itália custa, no Brasil, 25 euros (R\$ 170). “O excesso de tributos cria distorções como essa”, afirma.

Para o diplomata, “o vinho ainda é visto no Brasil como um artigo de luxo”, o que é erro, pois, “além de fazer bem à saúde, se tomado sem exagero, tem importância cultural”. No entender dele, é importante mudar essa visão, até porque isso ajudará a incrementar a produção da bebida no país, que vem deslançando, com crescimento ano após ano. O Brasil é o 14º consumidor de vinho do mundo.

“Posso garantir que a qualidade dos vinhos brasileiros melhorou muito. Com certeza, podem participar de todas as competições internacionais”, ressalta Azzarello. O mesmo se pode dizer dos espumantes brasileiros, que vêm conquistando o paladar de consumidores mundo afora.

No início deste mês, na tentativa de abrir mercados no Brasil, a embaixada promoveu um festival com vinhos de 12 regiões italianas. Também participaram do evento três vinícolas brasileiras de origem italiana. “Servimos vinhos italianos com comida brasileira e vinhos brasileiros com comida italiana. Foi uma combinação perfeita”, garante o embaixador... Leia mais em: <https://blogs.correiobraziliense.com.br/vicente/vinho-que-na-italia-custa-r-20-sai-por-r-170-no-brasil/> (Fonte – Correio Brasiliense - Vicente Nunes - Economia - 19/11/2021).

**O BEAUJOLAIS NOUVEAU ESTÁ DE VOLTA** - O Beaujolais Nouveau representa uma produção de 18 milhões de garrafas, ou 21,5% da produção total da vinha de Beaujolais.

Sinônimo de celebração, o Beaujolais Nouveau está de volta nesta quinta-feira, 18 de novembro, após uma edição de 2020 interrompida pela pandemia. À meia-noite, como manda a tradição, um barril de Beaujolais Nouveau foi aberto em Beaujeu, o epicentro da vinha, e também em várias cidades do Rhône, de Lyon a Tarare. Eu estava acostumada as festas do Sudoeste francês e tive a impressão de me encontrar ali”, exclamou Olivia, turista francesa em Beaujeu, entre desfile de dançarinos, banda de música e bancas de degustação.

O Beaujolais Nouveau representa 18 milhões de garrafas, ou 21,5% da produção total da vinha Beaujolais. Beaujolais, Beaujolais Villages e 10 crus completam a produção. Cerca de 45% dos 135 mil hectolitros de Beaujolais nouveau produzidos, 96% dos tintos, são exportados, segundo dados de 2020 da Inter Beaujolais. Principais países clientes: Japão (29.000 hectolitros), Estados Unidos (11.000) e Canadá (5.900).

**Vinho de festa** - Na ausência de uma festa popular em 2020, “os negociantes de vinho foram particularmente tímidos”, sublinha-se no Inter Beaujolais, onde se observa “um verdadeiro dinamismo das jovens gerações de viticultores” para esta operação.

“Em comparação com o ano passado, há muito menos graus alcoólicos. São vinhos que vão ser um pouco mais flexíveis, mais frutados, um pouco mais fáceis de beber do que no ano passado. ‘Eram vinhos para se manter. Este ano (...) menos, (...) porque o tempo não estava conosco, uma pequena colheita, tivemos geadas, granizo, mofo, podridão”, explica François Bérroujon, enólogo em Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais (Rhône). E para concluir: “é um vinho festivo (...) Vai sozinho”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-beaujolais-nouveau-est-de-retour,4777439.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial – 18/11/2021)

### TINTOS DELICADOS E BRANCOS PROMISSORES, PROVAMOS OS VINHOS DO HOSPICES DE BEAUNE 2021

A safra de 2021 permanecerá como uma pista de obstáculos, com destinos contrastantes dependendo da safra. Antes do leilão de vinhos Hospices de Beaune, no domingo, 19 de novembro, a degustação das 50 safras da quinta testemunha as dificuldades da safra de 2021.

“Dissemos antes da vindima que seria uma vindima para os viticultores, depois que seria um ano para os enólogos. Acho que também será uma vindima para os criadores!”, Ri Ludivine Griveau, gestora dos Hospices de Beaune.

Acima de tudo, devemos entender que 2021 continuará sendo uma pista de obstáculos, com destinos contrastantes dependendo da safra. É o que emerge da

degustação das cerca de cinquenta referências produzidas este ano pela instituição Beaune.

**Balancos de brancos inesperados** - Contraste já entre as cores: os brancos geralmente atingem um bom nível e equilíbrios inesperados dado o perfil do ano. Os tintos são muito mais heterogêneos com muitos cuvées com cores e estruturas leves, claramente abaixo das últimas safras.

No branco, gostamos particularmente do intenso e longo Corton-Vergennes "Paul Chanson", da precisão do "Roi Soleil" Corton-Charlemagne, da bela tensão do branco "Docteur Peste" Corton. Tantas safras de parcelas muito atingidas pelas geadas no início de abril e, portanto, produzidas em quantidades confidenciais.

Perfil para quem gosta de tintos - Sublinhamos também alguns grandes sucessos em Meursault, nomeadamente com "Les Poruzots" de Jéhan Humblot". O cuvée "Philippe Le Bon", em Genevrières, é frequentemente bem apreciado nestes encontros. Também apreciamos a harmonia do Puligny "Bernard Clerc", porém marcado nesta fase por um sabor dominante de especiaria de baunilha com origem no carvalho das barricas no nariz. Vinhos que geralmente se encontram numa bela moldura fresca, que o envelhecimento sobre as borras deve enriquecer nos próximos meses... Leia mais em: <https://www.larvf.com/rouges-delicats-blancs-prometteurs-nous-avons-deguste-les-vins-des-hospices-de-beaune-2021,4777457.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Laurent Gotti – 19/11/2021).