



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

QUAL É O PAPEL DA LEVEDURA NATIVA E DA LEVEDURA SELECIONADA NA VINIFICAÇÃO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

QUAL É O PAPEL DA LEVEDURA NATIVA E DA LEVEDURA SELECIONADA NA VINIFICAÇÃO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O ESTILO DE VINIFICAR NA HISTÓRIA DO VINHO PERIQUITA"
- POR SUZANA BARELLI**



08



10

**"SAUTERNES – O VINHO MAIS DURADOURO?"
- POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. □ Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

ALMAÚNICA RESERVA PINOT NOIR 2018 – VALE DOS VINHEDOS – RIO GRANDE DO SUL - BRASIL

A Vinícola Almaúnica foi fundada em 2008, pelos irmãos gêmeos Magda e Márcio Brandelli (infelizmente já falecido) na cidade de Bento Gonçalves. Filhos de Laurindo Brandelli e Doracy Brandelli, os irmãos criaram uma empresa embasada no desejo de elaborar produtos nos quais eles expressam o amor e o carinho pelas videiras e arte de elaborar vinhos com alegria e prazer.

A Almaúnica foi planejada para produzir garrafas limitadas de cada vinho e assim se tornar um conceito na elaboração de vinhos finos e espumantes.

Produção limitada, oriunda de um único vinhedo de 0,6ha. Poda, manipulação do dossel vegetativo (resultado da sobreposição dos galhos e folhas das videiras), desbaste de cachos e desbrotamentos de modo a obter baixos rendimentos e uvas de alta qualidade. Colheita manual em pequenas caixas plásticas na segunda quinzena de fevereiro. Seleção manual de cachos na vinha e de grãos em mesa de seleção na entrada da vinícola. Colocação em tanque de fermentação por gravidade. Pré maceração a frio durante 2 dias. Fermentação mediante leveduras selecionadas a temperatura controlada (25/26°C) durante 14 dias.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir, com passagem por 18 meses em barricas de carvalho francês. A Vinícola Almaúnica somente elaborará este vinho em safras que propiciarem uma excelente elaboração.

Notas de Degustação: : Um Pinot Noir que foge das descrições básicas para esta uva, uma vez que a cor do vinho é bem concentrada, escura (nada a ver com a cor clara típica de alguns vinhos da casta). Os aromas lembram frutas negras e vermelhas como a ameixa escura madura e o morango, com boa intensidade, mostrando ainda toques de tostado (da passagem pelo carvalho), chocolate, caramelo, com o trabalho de maturação em madeira bem integrado com a fruta. No paladar o vinho tem taninos macios, boa acidez, bem integrado e resultando em um vinho equilibrado, delicado e com elegância, sem ser leve. Certamente um vinho de perfil gastronômico para carnes vermelhas.

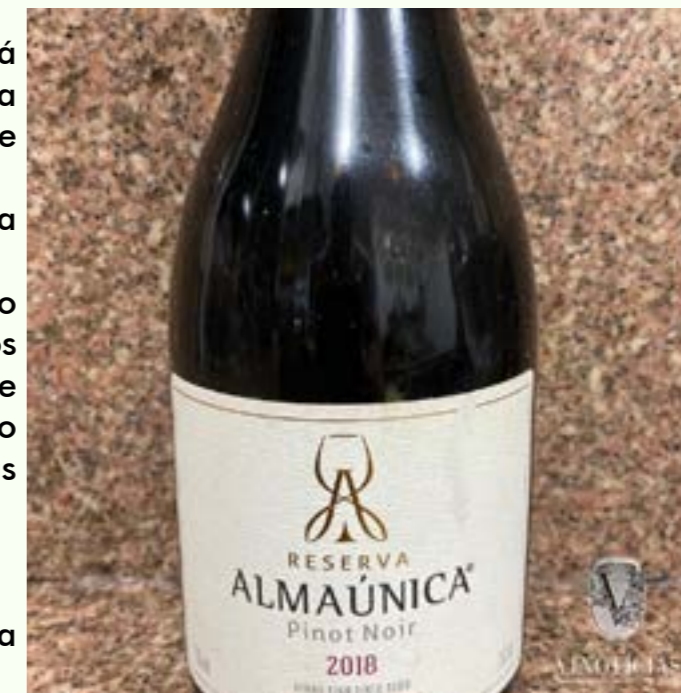
Estimativa de Guarda: creio que está num ótimo ponto para ser bebido, mas pode aguentar mais 4 a 5 anos, já que a safra de 2018 foi excelente no Sul do Brasil.

Notas de Harmonização: É um vinho que harmonizou muito bem com um lombo assado envolvido em fatias generosas de bacon. Harmonizará muito bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves, galletos, massas com molhos mais leves com base em carne, molho de tomate, pode acompanhar pizzas e tortas salgadas.

Serviço: sirva entre 15 e 16 °C (apesar de tinto, Pinot Noir pode ser servido mais fresco!).

Faixa de preço: \$\$\$

Em BH: HIPPER FRIOS - Lourdes: Rua Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082 | Cidade Nova - Rua Cel. Pedro Paulo Penido, 176 - Cidade Nova. contato@hipperfrios.com.br



QUAL É O PAPEL DA LEVEDURA NATIVA E DA LEVEDURA SELECIONADA NA VINIFICAÇÃO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Embora possa parecer um tema muito técnico para que o amante e consumidor de vinhos se interesse, o assunto é muito perguntado nas degustações que oriento. Assim sendo, apesar de não ser um expert no assunto, resolvi pesquisar o tema, conversei com alguns enólogos amigos e escrevi este artigo com a ideia de contribuir para entendimento de que a levedura desempenha um importante papel na forma como o vinho é feito!

O vinho é uma bebida proveniente da fermentação alcoólica do mosto simples de uva sã, fresca e madura, sendo o resultado de interações entre leveduras, fungos e bactérias, que perduram da vinha até a cantina de vinificação e o armazenamento.

Leveduras são fungos que ficam na superfície da uva e influenciam nos aromas e sabores do vinho, sendo leveduras autóctones as que ocorrem naturalmente em determinada região ou local.

A descoberta da função das leveduras na transformação da uva em vinho coube a Louis Pasteur (1822-1895), ainda no século 19, mas a importância desses pequeníssimos fungos nunca foi tão atual. Em décadas recentes, a *Saccharomyces cerevisiae*, presente na casca da uva, foi separada e selecionada em laboratórios, deixando a vida do enólogo muito mais fácil.

Até então, o que se sabia em países com tradição vínica, como Portugal, França e Itália, é que o mosto aparentemente “fervia” e, como em um passe de mágica, o açúcar da uva virava álcool.

Desde a descoberta de Pasteur e os estudos subsequentes, é possível escolher uma levedura a partir da característica do vinho que se quer elaborar: elas garantem a completa fermentação quando a uva está com muito açúcar, destacam aromas e até criam outros gostos à bebida. Tornam, enfim, a fermentação mais previsível e são ferramentas úteis à enologia.

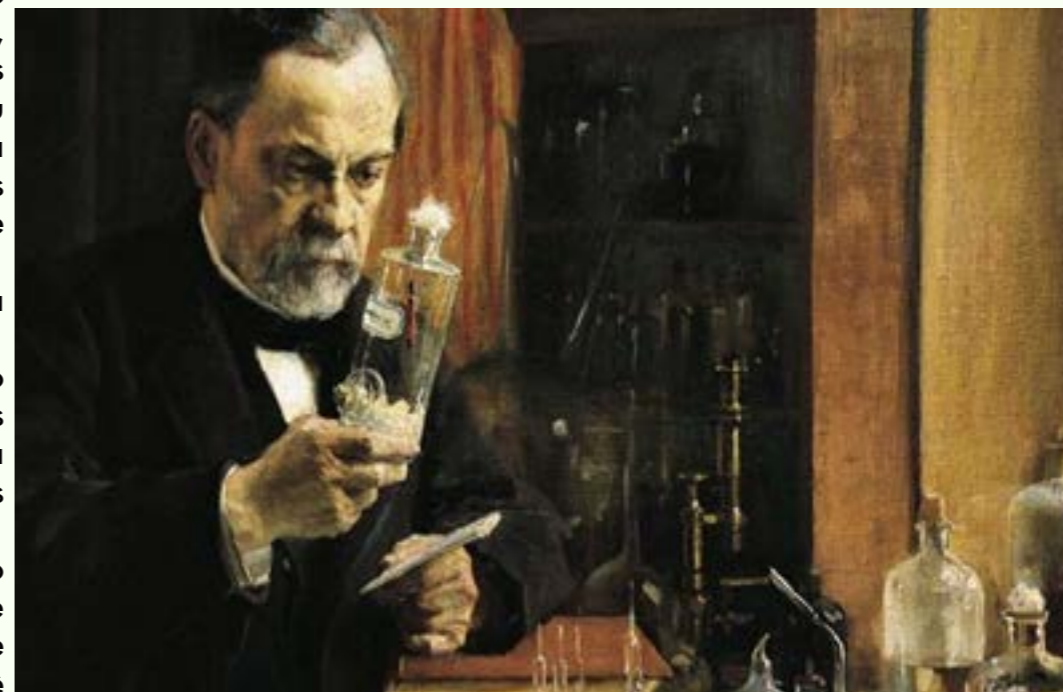
A escolha por estas leveduras pode ser uma opção considerada, uma vez que, além de favorecerem a biodiversidade e estarem adaptadas ao vinhedo e ao ambiente de vinificação, também promovem a manutenção da tipicidade de determinada região e suas propriedades sensoriais. De modo geral, um conceito amplamente difundido no mundo vitivinícola, é o terroir, ou seja, a aquisição da personalidade de um vinho decorrente do território do vinhedo, da interferência humana na produção da uva e do vinho. Porém, estudos demonstram que as leveduras utilizadas na fermentação alcoólica podem interferir na qualidade gustativa e olfativa dos vinhos, inclusive de maneira mais intensa do que os outros componentes do terroir.

Assim, prospectar leveduras que efetivamente são do território e tenham aptidão enológica constitui-se numa alternativa relevante para diferenciar vinhos.

Mas nem só o terroir e as características genéticas varietais definem a qualidade do produto final. Os vinhos podem ter seu perfil sensorial modificado em função das diversas práticas enológicas utilizadas no mundo, além da filosofia adotada por cada vinícola. Nesta direção, a tecnologia enológica exerce um papel fundamental no sentido de reduzir deficiências e/ou potencializar as qualidades da uva.

A levedura é um dos principais fatores que afetam o sabor do vinho. Seu principal trabalho é converter o açúcar do suco de uva em vinho, mas o tipo de levedura usado afetará o sabor e os componentes aromáticos do vinho. Em resumo, usar levedura nativa (também chamada de “indígena” ou “selvagem”) pode trazer uma paleta mais ampla de sabores e aromas do que você obterá com levedura selecionada (também chamada de “cultivada”).

Mas mesmo que a levedura selecionada não produza vinhos tão bombásticos quanto o mesmo vinho feito com levedura nativa, ela acelera a fermentação enquanto converte o açúcar em álcool, dando-lhe uma consistência inspiradora de confiança toda vez que você a usa.



Ao longo do processo de vinificação, a levedura nativa está em toda parte. Ela está presente no ambiente do vinhedo, da vinícola, no porão, nas paredes, no teto e em todos os recantos de qualquer instalação de processamento ou equipamento de vinificação. Trabalhar com as leveduras nativas cria a oportunidade de realmente capturar a essência da vinha na garrafa. Por outro lado, o enólogo pode acabar com uma fermentação emperrada (presa) ou com um vinho realmente incomum.

São reconhecidos atualmente 149 gêneros de leveduras compreendendo cerca de 1.500 espécies, dentre as quais mais de 40 espécies foram isoladas do mosto de uva provenientes de fermentação espontânea. Muitos trabalhos são desenvolvidos em torno desse assunto a fim de elucidar sobre o que essas leveduras acrescentam aos vinhos. As mutações frequentes em leveduras nativas podem ser um verdadeiro curinga no processo de vinificação, e é uma decisão do enólogo avaliar se o risco de usá-las vale a pena ser corrido.

Por outro lado, os enólogos gostam de ter tudo sobre controle (bem, na maioria das vezes) e levedura selecionada é uma das ferramentas de produção que lhes dá controle sobre os resultados esperados. A levedura nativa nem sempre é suficientemente forte para terminar a fermentação (daí a preocupação com fermentações presas). E se o enólogo estiver compartilhando uma instalação de vinificação com outros produtores de vinho (o que é bastante comum em regiões que estão se consolidando como novas produtoras de vinho, em que os produtores levam suas uvas para vinificar numa instalação comum), os outros produtores que trabalham no mesmo prédio poderão introduzir inadvertidamente muitas outras leveduras na instalação e elas interagirão com as leveduras nativas que já estavam por lá inicialmente. Todas essas leveduras sofrerão mutação até algum nível e não há como ter certeza de como isso afetará seus vinhos.

Essa mutação não é necessariamente uma coisa boa ou ruim, significa apenas que a levedura original que uma vez foi inoculada se fortaleceu e se tornou mais forte. Existem muitos tipos / variedades diferentes de levedura, e os principais tipicamente encontrados na vinha só podem sobreviver para alimentar a fermentação até o vinho atingir cerca de 10-12% de álcool. Tudo bem se o enólogo estiver produzindo um vinho mais leve e mais delicado em uma zona climática propícia, mas se ele quiser fazer um vinho um pouco mais opulento, acabará tendo que recorrer as variedades comerciais selecionadas que podem levar o vinho a 15-18% de álcool sem nenhum problema. Daí o uso das leveduras selecionadas ser ideal para os níveis típicos de álcool de 13,5-15% que estamos acostumados no Chile, Argentina, Califórnia, Austrália.

É claro que o enólogo pode começar a fermentação usando levedura nativa e depois seguir com levedura selecionada. Isto lhe dará o melhor dos dois mundos: a oportunidade de produzir o vinho mais transparente possível, que reflita as qualidades do vinhedo, e com a segurança que a fermentação se completará sem dificuldades.

Algumas vinícolas coletaram amostras das culturas de leveduras residentes em suas instalações e descobriram que elas tinham linhagens mutantes que se tornaram sua própria mistura identidade. Um dos casos mais famosos é a cepa Williams Selyem. É uma levedura de fermentação incrível, e acredita-se que seja uma mutação entre levedura nativa e várias outras linhagens que vivem na vinícola Williams Selyem, e que, ao longo dos anos, criaram uma levedura poderosa. Funciona muito bem na fermentação de Pinot Noir, mas também é útil para finalizar qualquer fermentação "problemática".

Esta vinícola, instalada em Russian Valley, é especialista em Pinot Noir, Chardonnay e Zinfandel. Seus 26 rótulos de pinot noirs são sempre bem reconhecidos e a lista de espera para receber seus vinhos varia entre 9 a 12 meses, mas já possível encontrar alguns desses altamente procurados Pinot Noirs em lojas de varejo e alguns restaurantes - especialmente os 12 single-vineyard Williams Selyem Pinot Noirs, seus 4 Chardonnays finos e saborosos ou os 4 incríveis Zinfandels. Entre as curiosidades desta vinícola, está o fato de que nos primeiros tempos, quando eles estavam com um orçamento apertado, Burt Williams fez seus pinots em velhos tanques de laticínios. Os vinhos Williams Selyem ainda são feitos em tanques de leite que a vinícola agora tem que vasculhar o país para encontrar.

Nativas ou selecionadas? - Entre os entendidos de vinho, existe uma infundável discussão sobre o uso de leveduras nativas (fermentação espontânea) e selecionadas (fermentação domesticada). Não há um consenso real se o vinho perde ou não sua capacidade de expressar o terroir de onde vem e a safra da qual provém suas uvas ao se usar leveduras selecionadas.

Há quem diga que o verdadeiro vinho de terroir só pode ser produzido com leveduras nativas, da mesma forma que existem aqueles que consideram a levedura um mero agente de fermentação incapaz de interferir de modo decisivo nas sutilezas de uma bebida, sobretudo sabor e aroma, mesmo os de alta gama, argumentando, até com certo desdém, que as leveduras não passam de fermentadores e que o único papel destinado a elas na enologia é transformar em álcool o açúcar existente nas uvas.

Como exemplo, podemos citar o chileno Felipe Toso, da Ventisquero, que entende que de forma geral, as leveduras são, antes de qualquer coisa, "fermentadores". Elke defende que há outros fatores que são muito mais importantes na hora de fazer o vinho, como a qualidade da uva, a safra, o terroir... Tudo isso é bem mais relevante do que as leveduras, que têm uma pequena porcentagem no resultado final da vinificação segundo ele. Mas pessoalmente, usa os dois tipos.

Já Marcelo Retamal, outro enólogo chileno que faz os vinhos da De Martino, tem uma visão um pouco diferente. Para ele, "apenas as leveduras indígenas podem produzir um autêntico vinho de terroir". Para vinhos de alta gama, ele defende o uso de leveduras nativas, que são capazes de garantir uma maior tipicidade e um melhor alinhamento ao conceito de vinho de terroir, criando um vinho mais honesto, refletindo o terroir e a safra de forma mais autêntica. Seja ele um vinho bom ou ruim!

Debates à parte, o fato é que os vinhos produzidos com leveduras nativas ocupam os tanques de fermentação por mais tempo, o que encarece o processo de vinificação. Além disso, embora não haja consenso sobre a expressão de terroir e safra, sabe-se que, com diferentes leveduras, pode-se "ajustar" o processo de fermentação de uvas que tiveram algum comprometimento durante a colheita. Por isso muitas vinícolas utilizam leveduras selecionadas, conjugadas ou não com as nativas, dependendo

da intenção do enólogo e da própria maturação das uvas.

Diferentes tipos de Leveduras Seleccionadas - Hoje em dia, existem quatro grandes produtores de leveduras seleccionadas, utilizadas no mundo todo. Lalvin (Lallemand), Red Star, White Labs e Wyeast fornecem as leveduras mais comuns encontradas no mercado internacional. São cerca de 30 tipos diferentes, cada um deles mais indicado para determinados vinhos.

O Lalvin BRL97, por exemplo, é uma levedura natural da uva Nebbiolo usada para tintos estruturados do próprio Nebbiolo, além de Zinfandel, Barbera e Merlot. Já a Lalvin Bourgovin RC 212, criada a partir de uvas da Borgonha, é mais adotada para fermentar a Pinot Noir.

Mais um exemplo é a Red Star Montrachet, bastante popular, tanto para tintos como brancos, mas funciona particularmente bem na vinificação de Chardonnay. Há ainda a Wyeast 3783 Rudisheimer, usada na produção de Riesling, e a White Labs WLP 730, recomendada para alguns brancos, em especial Chablis e também Sauvignon Blanc.

Seja vinho derivado da fermentação com levedura nativa ou seleccionada, uma coisa é certa, prove-o com todo prazer!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, entre eles o escrito por Erica Stancliff, Enóloga na Trombetta Family Wines e na Further Wines, e Ed McCarthy, que escreveu sobre "os lendários Pinot Noirs da Williams Selyem", em outros artigos disponíveis na internet e minhas considerações 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

“O ESTILO DE VINIFICAR NA HISTÓRIA DO VINHO PERIQUITA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 15/01/2022

Periquita Clássico, elaborado com a uva castelão, tenta ser igual ao vinho do passado, com capacidade de envelhecer com o tempo de guarda.

O tinto Periquita é elaborado, de forma ininterrupta, desde o distante ano de 1850, na região de Setúbal, em Portugal. Mas, mesmo feito todos estes anos, o vinho não segue a mesma receita nestas mais de 170 safras. Ao longo dos anos, principalmente a partir da década de 1980, o Periquita foi ganhando toques de modernidade, como a colheita no ponto ótimo de maturação das uvas e a fermentação em tanques de inox com rígido controle de temperatura... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-estilo-de-vinificar-na-historia-do-vinho-periquita,70003949601>

“A OUSADIA DA VIÚVA CLICQUOT E A EVOLUÇÃO DO CHAMPANHE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 14/01/2022

Um dos seus empregados propôs um método que deu origem à rémuage, hoje integrada ao méthode champenoise.

Outro personagem importante para a história do champanhe se chamava Nicole-Barbe Ponsardin, que se casou com um produtor de champanhes no final do século XVIII. Com apenas seis anos de casada e 27 de idade, Nicole-Barbe perdeu seu marido e decidiu assumir a administração do negócio de champanhes sozinha, contrariando a tradição e sem o apoio da família Clicquot, da qual “a viúva” herdara seu nome. Assim nascia a Maison Veuve Clicquot, uma das marcas de champanhe mais consagradas do mundo, que teve uma contribuição efetiva não apenas para a internacionalização da bebida, mas também para a evolução da metodologia champenoise.

A visão comercial da Mme Clicquot fez com que ela tecesse estratégias de conquista do mercado russo, a despeito das rivalidades políticas. A Rússia saíra vitoriosa quando invadida por Napoleão em 1811 e, em 1814, contra-atacou a França, ocupando Reims e Epernay por certo período. A viúva Clicquot franqueou suas adegas aos soldados russos, pois sabia da potencialidade deste mercado. Seguente ao retorno das tropas, enviou à Rússia, pelas mãos de um habilidoso comerciante, todo o estoque de champanhes que restara da esplêndida safra de 1811 e ganhou aquele mercado, sem concorrência à época.

Alguns aspectos da qualidade do produto ajudaram essa conquista dos consumidores: a extrema doçura do Champagne Clicquot, apreciada pelos russos, e a sua notável limpidez, fruto do desenvolvimento de técnicas mais eficazes para solucionar o problema da clarificação do vinho.

Como eu dizia no artigo anterior, a efervescência do champanhe se dava devido à re-fermentação espontânea dos vinhos, assim que as temperaturas locais aumentavam. Uma vez descoberto isso, passou-se a provocar a segunda fermentação pela adição de leveduras aos vinhos já prontos. A efervescência era garantida, mas, uma vez consumido o açúcar, as leveduras morriam, gerando borras que deixavam a bebida com aparência turva.

Para ajudar a remover os sedimentos, periodicamente, as garrafas eram sacudidas, de modo a concentrar as borras junto às suas paredes. Posteriormente, o líquido, mais límpido, era transvasado (trasfega) para outra garrafa de champanhe. Uma operação complexa, demorada, menos eficiente na limpidez e que provocava grande perda de efervescência.

Foi Antoine Müller, chef de cave recrutado pela viúva Clicquot que propôs um método melhor, dando origem à rémuage, hoje integrada ao méthode champenoise. Mantendo-se a garrafa emborcada, os sedimentos concentravam-se sobre a rolha, já na porta de saída da garrafa. A perda de efervescência era menor, facilmente complementada com o licor de expedição (liqueur de dosage) e a inserção de nova rolha.

A técnica foi aprimorada e, até 1821, era “o segredo” da limpidez dos Champagnes da Veuve Clicquot, única empresa a praticá-la. O método rémuage foi fundamental para aumentar a escala de produção do champanhe... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-ousadia-da-viuva-clicquot-e-a-evolucao-do-champanhe/>

“CABERNET DA CALIFÓRNIA ALÉM DO ESTEREÓTIPO” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES - 27/12/2021

Qualquer vinho pode ser legitimamente criticado, mas generalizações simplórias obscurecem diferenças significativas entre lugares e estilos.

O cabernet sauvignon da Califórnia ocupa uma posição paradoxal nos Estados Unidos. É o vinho de assinatura do país, mas tem pouco interesse entre importantes grupos de consumidores de vinho. Os mais jovens, em particular, parecem ignorá-lo.

Cabernet não está sozinho nesse sentido. O chardonnay da Califórnia também é popular e polarizador. Bordeaux é outro vinho que nos últimos anos dividiu seu público.

Tentamos não ser movidos pela moda aqui na Wine School. Mas reconhecemos e honramos a história. O Cabernet Sauvignon, quando plantado nos lugares certos e cultivado e vinificado com cuidado e humildade, produziu vinhos que foram considerados entre os maiores, não apenas por décadas, mas por séculos.

Se as pessoas dizem que são repelidas pelo cabernet da Califórnia, ou pelo chardonnay ou pelo Bordeaux, nós aceitamos a palavra. Mas também nos sentimos compelidos a entender o motivo do desgosto.

É o resultado de anos de experiência com muitos vinhos? Ou talvez tenha sido uma ou duas garrafas decepcionantes? Talvez fosse algo que eles leram.

Esse foi o caso quando muitos americanos se voltaram contra Bordeaux há uma década ou mais. Muitos jovens profissionais e consumidores de vinho disseram que não tinham interesse em um vinho que serviu como experiência formativa para gerações de bebedores de vinho. Como isso pode ser?

Acontece que algumas pessoas que disseram que optaram por não beber Bordeaux, na verdade, tinham pouca experiência com isso. O que eles não gostaram foram suas conotações.

Eles associaram Bordeaux a pessoas mais velhas, mais ricas e buscadoras de status, a críticos poderosos como Robert M. Parker Jr., que gostava de um estilo extravagante e ultramaduro, e a produtos de luxo de marca que eles identificavam como aspiracionais e não autênticos.

No entanto, focar no que um vinho significa obscurece a realidade dos vinhos e do lugar. Muitos vinhos de Bordeaux são super caros, mas nem todos. Muitos são de propriedade de conglomerados que comercializam os vinhos como vinhos de luxo, mas um bom número é produzido por pequenos e sérios agricultores. Alguns produtores realmente mudaram seu estilo para atrair Parker, mas muitos nunca o fizeram.

A questão é que nenhum vinho, lugar ou uva é apenas uma coisa. Dizer “não gosto de Bordeaux”, “não gosto de chardonnay” ou “não gosto de riesling” é geralmente uma generalização imprecisa. Em outras palavras, muitas vezes é uma opinião preguiçosa.

A reação anti-Bordeaux, a propósito, diminuiu nos últimos anos quando a região de Bordeaux percebeu que tinha um problema de imagem nos Estados Unidos e iniciou uma campanha de marketing direcionada em resposta. A influência de Parker diminuiu antes de ele finalmente se aposentar em 2019, e alguns produtores de Bordeaux que foram longe demais em busca de opulência e pontuações altas dos críticos conseguiram mais recentemente um equilíbrio melhor.

Menciono tudo isso como contexto para discutir cabernet da Califórnia. No último mês, bebemos cabernet californiano feito fora de Napa Valley, o centro da produção americana de cabernet e, de certa forma, o Bordeaux da Califórnia.

O Napa foi alvo do mesmo tipo de críticas que o Bordéus. E como o Napa é tão identificado com o cabernet sauvignon, muitas pessoas extrapolam suas críticas ao cabernet californiano em geral.

Um leitor, Peter da Filadélfia, escreveu: “Eu esperava que esta lição da Wine School mudasse minha opinião geralmente negativa sobre os cabernets da Califórnia”. Outro, Zac do Brooklyn, disse: “Fico desapontado toda vez que tenho um cabernet da Califórnia. Eles são apenas unidimensionais.”

Enquanto Peter e Zac representam o que um número significativo de bebedores de vinho acredita, muitos leitores não pareciam tão predispostos à negatividade. Bob Brown, do Condado de Ventura, Califórnia, foi mais típico ao dizer: “Viva o cabernet californiano acessível, elegante e sutil”.

Mesmo que eu tenha focado naqueles que se sentem negativamente em relação aos cabernets da Califórnia, vale a pena lembrar que geralmente é muito popular. As pessoas de bom grado pagam muito dinheiro por uma garrafa, especialmente pelo Napa cabernet.

Ao mesmo tempo, cabernet da Califórnia pode ser legitimamente criticado. Muito é feito, muitas vezes de áreas não adequadas para cabernet, por um lado. Muito cabernet, barato e ultra caro, é excessivamente manipulado, por outro.

Como faço todos os meses, sugeri três garrafas para as pessoas beberem ao longo do mês. Eles foram: Camp Sonoma County Cabernet Sauvignon 2019, Domaine Eden Santa Cruz Mountains Cabernet Sauvignon 2017 e Broadside Paso Robles Margarita Vineyard Cabernet Sauvignon 2018... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/12/27/dining/drinks/wine-school-cabernet-sauvignon-california.html>

“SAUTERNES – O VINHO MAIS DURADOURO?” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO – 15/01/2022

O grande bordeaux branco doce pode estar fora de moda, mas rirá por último.

David Dugdale era um empresário de sucesso de Yorkshire que era louco por música, mas também tinha o vício do vinho em grande estilo. Ele morreu em 2010, mas deixou um grande legado, uma recompensa póstuma talvez para Kate, sua viúva muito mais jovem, que em seus últimos anos garantiu que ele pudesse desfrutar de passeios a Glyndebourne, Wigmore Hall e Royal Opera House tanto quanto ele, tinha feito antes de ser confinado a uma cadeira de rodas.

Sua casa em Yorkshire foi construída essencialmente para acomodar sua adega florescente, uma adega famosa em todo o comércio de vinhos por seu tamanho e profundidade. Lembro-me de uma refeição com os Dugdales em Londres na década de 1990, durante a qual eles nos disseram que estavam bebendo Chablis da década de 1920.

Ele começou a comprar vinho logo após a Segunda Guerra Mundial e na década de 1950 estava apoiando financeiramente um de seus comerciantes de vinho favoritos, OW Loeb em Londres – não apenas por causa da quantidade de vinho que comprava deles, mas com um empréstimo substancial, superado quando se tornou diretor em 1961. Para ele, o vinho era divertido e uma desculpa para viajar pela França com o diretor administrativo da Loeb, Anthony Goldthorp, farejando não apenas os melhores restaurantes, mas também os melhores produtores para adicionar ao portfólio de Loeb (que começou sendo muito baseado na Alemanha).

.....
Não é de admirar, então, que sua adega estivesse bem abastecida. Kate Dugdale é tão amante da música quanto seu marido e vem trabalhando lentamente na coleção de vinhos que ele deixou e continuando a apoiar as artes, principalmente a música. Muitos músicos receberam uma garrafa reverenciada desde o ano de nascimento que há muito tempo estava armazenada sob o gramado de Yorkshire. E em suas muitas visitas a Londres, ela provavelmente será acompanhada por garrafas mais velhas do que a maioria de nós pode sonhar, cuja proveniência é inquestionável.

Mas ela teve um choque no início do ano passado. Ela me enviou um e-mail no Dia da Mentira, que eu sabia que não era brincadeira: ‘Eu estava fazendo uma discussão na adega e encontrei um monte de garrafas de Yquem. A maioria bem velhos - parece que bebemos os mais novos... vou lhe enviar uma lista com os anos.’

O e-mail que se seguiu listava 24 safras do maior Sauternes de todos, Ch d’Yquem, desde o glorioso 1975 até 1899, por favor, além de muitos outros bordeaux brancos doces dos melhores endereços e da famosa safra de 1967 até 1914. Aparentemente, esse tesouro do que acabou sendo pelo menos 87 (na maioria simples) garrafas no total havia sido escondido atrás de algumas caixas de metal.

.....
Felizmente, Nicholas Payne, o amante do vinho diretor da Opera Europa, que se qualificou como convidado em ambos os casos, tomou as rédeas da situação. (Seu filho banqueiro Oliver e seu irmão Sebastian, Master of Wine e principal comprador de vinhos da The Wine Society de 1985 a 2012, também foram convidados.) Eu já havia sugerido que degustássemos principalmente pela manhã, quando nossas faculdades estariam em seu mais fresco, antes de um almoço leve, e depois prove alguns vinhos antes do jantar.

Payne organizou 32 vinhos da coleção em três voos para 16 de nós desfrutarmos em um dia ensolarado em Hambleton. Começamos com uma seleção que ele intitulou “Tesouros da Segunda Guerra Mundial e suas consequências”, que ia de um Rieussec 1952 (o Sauternes mais jovem da época) de volta a um Yquem de 1943, passando por completamente gloriosos 1950 e 1945 Yquems.

Seu segundo voo foi o maior: 18 vinhos que ele descreveu como “a Década de Ouro pós-Primeira Guerra Mundial, 1929 até 1919, incluindo o centenário de 1921”. Um de 1923 estava com odor de cortiça e o outro estava oxidado. No entanto, fomos capazes de chafurdar em nada menos que cinco Sauternes da quase mítica safra de 1921, da qual Yquem foi a estrela. Quase todos os vinhos das safras de 1928 e 1929 também eram simplesmente suntuosos, além de uma garrafa surpreendentemente decepcionante de 1928 Yquem. (Os quatro 1922s na adega de Yorkshire foram retidos da degustação de Hambleton para comemorar seu centenário durante outra Sauternes-athon no final deste ano.)

Três anos 1920 e três anos 1919 se seguiram enquanto Hart tentava nos apressar, consciente de uma cozinha pronta para nos servir o almoço e da necessidade de reconfigurar sua sala de jantar do formato de sala de degustação.

Você poderia pensar que todos nós poderíamos nos sentir completamente saciados, tendo provado um total de 25 vinhos muito doces em menos de duas horas, mas o inverso foi o caso. Como esses vinhos eram de alta qualidade, tão fascinantemente complexos e com a doçura lindamente contrabalançada por uma acidez apetitosa, eles eram mais estimulantes do que enjoativos. Eles deixaram o paladar lindamente estimulado e revigorado, mesmo que, reconhecidamente, ansiosos para desfrutar do menu de consommé com estrela Michelin de Hambleton (o antídoto perfeito para uma degustação de vinhos), uma terrina de cenoura e halibut (linguado) habilmente temperada...

Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/sauternes-longest-lived-wine>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MAIOR PIRÂMIDE DE TAÇAS DE CRISTAL PARA CHAMPAGNE SEGUNDO O GUINNESS BOOK

Uma pirâmide de 8,23 metros de altura feita de 54.740 taças de champanhe estabeleceu um novo recorde mundial do Guinness para a “maior pirâmide de vidro para bebidas” no hotel de luxo “Atlantis The Palm” em Dubai.

O evento foi coorganizado pela Moët & Chandon como parte da série de atividades “Effervescence” da casa de champanhe. Juizes do Guinness World Records estavam à disposição para inspecionar a pirâmide.

Uma equipe de especialistas da empresa holandesa Luuk Broos Events ergueu a pirâmide entre o Natal e o Ano Novo. Isso superou seu recorde anterior, alcançado em Madri em 2017. Os copos usados agora serão reciclados e usados como vidraria para os quartos e suítes do Atlantis The Palm.

A Moët & Chandon já havia estabelecido o primeiro recorde mundial para a torre de champanhe mais alta em 1983 com 2.757 taças de cristal... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/world-record-pyramid-of-54-740-champagne-glasses-in-dubai-8-23-metre-high-tower-in-the-luxury-hotel-atlantis-the-palm> (Fonte – wein.plus – 14/01/2022).

VINÍCOLA DA DINASTIA MING É DESCOBERTA NO NORTE DA CHINA

Vinícola de 400 anos descoberta na província de Hebei, no norte da China, teve grande peso cultural, dizem os pesquisadores.

Em uma escavação realizada pelo Instituto Provincial de Relíquias Culturais e Arqueologia de Hebei na China descobriu os restos de uma antiga vinícola chinesa.

A construção cobre cerca de 32.300 metros quadrados e incluiu os restos de poços e campos de secagem. Acredita-se que a vinícola foi fundada na última parte da Dinastia Ming, que durou de 1368 a 1644 d.C.

É a primeira vinícola deste período histórico encontrada no norte da China e pesquisadores observaram que o layout, estrutura e escala são raros, sugerindo que o local tinha um alto nível de significado cultural e histórico.

A descoberta foi reforçada por fragmentos de cerâmica, metal, vidro e conchas que foram encontrados no local. Arqueólogos acreditam que o local de produção ainda estava ativo durante o início da Dinastia Qing (1644 - 1911 d.C.).

Estudos arqueológicos mostram que o vinho está presente na cultura chinesa pelo menos desde 7.000 a.C., porém vinícolas com as dimensões dessa encontrada no norte do país são raras... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinicola-da-dinastia-ming-e-descoberta-no-norte-da-china_13592.html (Fonte – REVISTA ADEGA – Glauca Balbachan – 11/01/2022)

PÓS-COVID: CONHEÇA CINCO FORMAS PARA RECUPERAR SEU OLFATO E PALADAR ENQUANTO SE RECUPERA:

A perda de olfato e paladar é um dos sintomas da Covid-19. A Covid-19 trouxe problemas inumeráveis para o mundo todo.

Um deles, com certeza muito menor perto da catástrofe mundial, mas que afetou diversos profissionais do setor do vinho foi a perda de olfato e paladar. Alguns relatos dizem que os sentidos só retornaram depois de meses.

Aqui, reservamos cinco técnicas para poder ajudar seus sentidos a entrar no caminho da recuperação:

1. Procure provar uma variedade maior de frutas e vegetais - Comece com frutas e legumes de preferência sazonais, a fim de ter ingestão de boa quantidade de antioxidantes e vitaminas B. Segundo o médico professor Sven Saussez, autor de diversos estudos sobre a área, frutas e legumes permitem uma melhor recuperação nervosa do paladar e são fundamentais para reabilitar o olfato.

2. Busque melhorar sua saúde bucal - Com a saúde bucal em dia, as infecções não se aproximam. Um relatório da Federação Mundial de Odontologia, com sede na Suíça, publicado em março, diz que pessoas com hábito de escovar os dentes duas a três vezes ao dia é considerado seguro para manter bactérias boas na boca mantendo as ruins longe.

3. Equilibre o salgado com o doce - Manter o equilíbrio de proteínas, carboidratos, gorduras, bem como doces é ideal para manter a energia e peso saudáveis, porém a Forbes, apresentou estudos da Universidade de Bangor – no País de Gales, mostrando que o açúcar demais não faz nada bem no tratamento. Bebidas açucaradas podem impedir que pessoas detectem sabores doces.

4. Treine o seu cérebro com exercícios do sabor - O cérebro é... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pos-covid-conheca-cinco-formas-para-recuperar-seu-olfato-e-paladar-enquanto-se-recupera_13424.html (Fonte – REVISTA ADEGA – Glaucia Balbachan – 05/01/2022).

EM EXCLUSIVA, DELEGADO DA RECEITA FEDERAL TRAZ UM PANORAMA DAS APREENSÕES DE VINHO NO BRASIL

Segundo Mark Tollemache, “nós tivemos um aumento absurdo na entrada irregular de vinhos” no país. E os números comprovam. Apreensão de bebida alcóolica feita pela Receita Federal quase quadruplicou em três anos

Quem acompanha o dia a dia do noticiário brasileiro sabe que alguns assuntos estão sempre em voga, política, economia, futebol estão sempre por lá. Mas nos últimos meses estas manchetes estão dividindo espaço com um “novo”.

O contrabando e a apreensão de cargas feitas pelos órgãos responsáveis por salvaguardar nossas fronteiras aumentaram consideravelmente.

ADEGA, como não poderia deixar de ser, vem noticiando quase que semanalmente grandes apreensões de vinho em diversas regiões do país. Algumas com fugas, outras com quase atropelamentos, algumas sem maiores emoções, mas sempre com uma quantidade grande de vinho que tem destino mercados no país todo.

“Durante a operação Dionísio retemos carga em Rondônia, Belo Horizonte, Goiás, Rio Grande do Sul, mas os principais mercados, até pela situação econômica e populacional, é o estado de São Paulo e o Rio de Janeiro” diz Mark Tollemache, delegado da Receita Federal.

Tollemache está baseado em Dionísio Cerqueira, município do oeste catarinense e é responsável pela fiscalização de parte da fronteira com a Argentina. São cerca de 450 km entre as cidades de Capanema no estado do Paraná e Itapiranga na fronteira com o Rio Grande do Sul.

Além dos crimes fiscais, o vinho contrabandeado é ainda uma questão de saúde pública. E justamente para entender se esse aumento nas apreensões é uma realidade ou não, batemos um bom papo com o delegado que, comprovando de cara que não se trata de uma mera percepção, nossa entrevista teve um atraso devido à uma apreensão – inclusive de vinho – que estava sendo feita.

“Em todo esse ponto de fronteira, principalmente nas cidades de Dionísio Cerqueira e Santo Antônio do Sudoeste nós tivemos um aumento absurdo na entrada irregular de vinhos”, diz o delegado Tollemache.

Para ele o motivo do aumento é uma combinação de fatores como a desvalorização do Peso argentino, barateando os produtos e aumentando as margens de lucro dos contraventores; o fato de que o vinho está caindo no gosto do brasileiro, fazendo com que essas quadrilhas migrem de outros produtos como perfumes para a bebida; as fronteiras fechadas durante a pandemia que limitaram o turismo e impossibilitaram que os viajantes fizessem suas compras no país vizinho.

Mas para o delegado, um ponto muito importante é o aumento das plataformas de marketplace, principal forma de venda do vinho irregular, “hoje qualquer pessoa pode se cadastrar como vendedor, não existe um controle cadastral por parte das plataformas e muitos criminosos criam um perfil falso e fingem ser uma empresa lícita, mas que está de fato vendendo vinhos objeto de descaminho”.

Outro ponto importante é o perfil do comprador. Tollemache diz que as investigações mostram que os principais destinos do vinho contrabandeado são pessoas de alta renda, e não quem, devido à desvalorização do real por exemplo, não tem condições de comprar vinho. Quem compra o vinho do descaminho “não são pessoas que buscam vinhos populares e que elas adquirem porque não podem pagar mais”, diz o delegado. “Esses produtos que estão sendo introduzidos são de alto valor agregado, garrafas que chegam a valer R\$ 600 a R\$ 2.000 no mercado interno”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/em-exclusiva-delegado-da-receita-federal-traz-um-panorama-das-apreensoes-de-vinho-no-brasil_13524.html (Fonte – REVISTA ADEGA – André de Fraia – 27/11/2021).