



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O SABOR DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07 **O SABOR DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

"O VINHO E SUAS CORES" - POR MARCELO COPELLO



09



11

"NO ALENTEJO, A SUSTENTABILIDADE EM UMA TAÇA DE VINHO" - POR SUZANA BARELLI

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí 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. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** 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 !

SANCTUARY RIESLING 2014 – MARLBOROUGH – NOVA ZELANDIA

O Sanctuary reflete a filosofia da vinícola em produzir vinhos de maneira sustentável, com o menor impacto possível ao ambiente. Uma das ações dos produtores é manter uma área de pântano que recebe vários animais selvagens, como o colorido Pukeko, um pássaro típico da região, que ilustra o rótulo.

As uvas são provenientes de vinhedos selecionados nos vales de Wairau, Seventeen e Waihopai. Os solos rochosos e os diferentes microclimas dão uma série de características únicas às uvas, possibilitando a criação de vinhos que refletem o melhor do terroir da região. Após a colheita, as uvas são mantidas no frio para reter os aromas frutados. Em seguida, são levemente prensadas e fermentadas a frio, 100% em tanques de aço inoxidável. São usadas leveduras selecionadas para enfatizar as características clássicas do Riesling.

Corte de uvas: 100% Riesling.

Notas de Degustação: Cor amarela bem clara e cristalina, apesar dos 6 anos de guarda. Aromas com boa intensidade de frutas brancas e notas florais, com nuances de flor de laranjeira. No paladar vivo, é cítrico e agradável, com um longo final. Um vinho de corpo médio, muito fácil de gostar e beber e uma ótima opção para quem quiser variar de um vinho da Chardonnay ou da Sauvignon Blanc.

Estimativa de Guarda: creio que vai bem por até 3 ou 4 anos, porque a guarda só evidenciou a qualidade do vinho, evoluindo sua complexidade

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pescados, frutos do mar com molhos cremosos, peixes com molhos, carnes brancas grelhadas e queijos leves. Harmonizou perfeitamente com uma burrata preparada com ervas finas.

Serviço: servir entre 08 e 10°C.

Faixa de Preço - \$\$\$

Onde Comprar: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



LAURA HARTWIG PETIT VERDOT 2017 – DO SANTA CRUZ – CHILE

Laura Bisquertt herdou em 1966 a propriedade do pai, que se dedicava como era tradicional na região, às lavouras e à pecuária anuais. Entre 1966 e 1971, ela e seu marido - Alejandro Hartwig Carte, administrou o campo, mantendo as plantações tradicionais e laticínios. Depois, resolveram cultivar a vinha e hoje o comando da Bodega é feito pelos filhos com a missão de produzir vinhos com os mesmos princípios da família. É uma vinícola familiar pequena, que faz parte do **MOVI – Movimiento de Viñateros Independientes**, um grupo de pequenos produtores de vinho em que o processo de produção é manual e focado na qualidade. O tour pela vinícola começa com um passeio de charrete pelo vinhedo, em que o guia explica o processo de produção, tipo de uvas e terroir, etc. A colheita nessa vinícola é toda feita à mão, preservando a melhor qualidade das uvas: Malbec, Merlot, Carménère, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot.

Corte de uvas: 100% Petit Verdot.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, com aroma fresco e frutado de ameixa madura, notas minerais, com grande harmonia com os toques de carvalho. No paladar com ótima estrutura, os taninos estão presentes, mas macios, com boa acidez e criando um perfil gastronômico. Boa persistência no final elegante em boca.

Estimativa de Guarda: é um vinho para guarda ou beber, tendo uma segunda garrafa à mão. Creio que aguenta entre 3 a 4 anos mais

Reconhecimentos Internacionais: 93 Pontos Tim Atkins | 94 pontos Descorchados 2018 | Eleito o segundo melhor Petit Verdot do Chile em 2018.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes grelhadas, um bom churrasco. Massas com molhos de tomate, queijos meio duros. Creio que irá muito bem com cordeiro.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço - \$\$\$

Onde Comprar: WINE CHEF – ALEX ORDENES - Tel.: (31) 98977-8990.



CONDE D'ERVIDEIRA 2017 – VINHO DA ÁGUA – DOC ALENTEJO – PORTUGAL

A Ervideira é uma empresa produtora de vinhos de qualidade e excelência na região do Alentejo, em Portugal. O seu passado e a sua tradição familiar, na produção de vinhos, remontam ao final do séc. XIX. Com 160 ha de vinha divididos pela Vidigueira e por Reguengos de Monsaraz, a administração da Ervideira é assegurada por Dona Maria Isabel Leal da Costa, a matriarca da família e pelos seus seis filhos, sendo Duarte Leal da Costa o diretor executivo. A direção enológica é da responsabilidade de Nelson Rolo. A Ervideira vem e nos surpreende com algo inovador, um vinho que envelhece 10 meses em barrica, é submergido a 30 m de profundidade no lago Alqueva, onde fica por mais 8 meses em evolução dentro da garrafa. Isso torna o blend em um vinho completamente diferente, de grande expressividade e final de boca macio.

Não é a toa, que este vinho recebeu medalha de ouro no concurso The 4th Sakura – Japan Wine Awards 2017 e no China Wine Awards 2016. Recebeu o título único no Prêmio Empreendedorismo e Inovação do Crédito Agrícola Português em 2016, como Projeto de Elevado Potencial Promovido e ficou em 3º lugar na Categoria Comercialização e Internacionalização.

Corte de uvas: Touriga Nacional, Aragonez, Trincadeira, Tinta Caiada, Alicante Bouchet e Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: Cor rubi caminhando para o granada, com grande exuberância aromática com toques de frutas vermelhas e escuras maduras. Paladar com taninos macios, boa acidez, perfil encorpado e elegante.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido. Aguenta 3 a 4 anos mais.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas, pratos de sabor mais intenso, queijos semi-duros. Acompanhou perfeitamente um ossobuco.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço - \$\$\$

Onde Comprar: ARIEL PEREZ - Tel.: (31) 99357-0814.





O VINOTÍCIAS E AS LULUVINHAS IRÃO PARTICIPAR DA SEMANA INTERNACIONAL DO JEREZ QUE ACONTECE E 2 A 8 DE NOVEMBRO.

SITE OFICIAL DO EVENTO: www.sherry.wine/sherryweek/events

Dia 03/11 - 3a feira

CONFRARIA PRESENCIAL NO ESPAÇO ENOGASTRONOMICO VINOTÍCIAS PARA 10 PESSOAS. Prova de Jerez harmonizada com tapas e um prato da gastronomia espanhola.

Dia 05/11 - quinta-feira

LIVE DE JEREZ via Luluvinhas

Dia 07/11 - sábado

CONFRARIA VIRTUAL com tapas e prato harmonizado. Esperamos atingir 50 pessoas como no Jantar Harmonizado com vinhos de Jerez! Mais informações e valores em breve.

O SABOR DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A experiência do sabor apela aos nossos 5 sentidos. Na verdade, o gosto está associado ao olfato e à visão. No mundo do vinho, o sabor é um elemento determinante, dá-nos um primeiro vislumbre da qualidade do vinho. Sabores e aromas, remetem de forma divertida os sabores primários do vinho e as suas propriedades aromáticas. Não vamos falar aqui de como fazer uma boa degustação, mas sim do sabor do vinho de uma forma descomplicada.

Sabor e aroma - O sabor e o aroma do vinho variam em função da cepa de uva que foi colhida, do tipo de produção, da prensagem das uvas e do processo de fermentação. Todos esses elementos devem ser levados em consideração quando o tópico das propriedades do vinho é discutido. No entanto, é importante focar nos aspectos voláteis quando se trata de aroma e sabor. Esses compostos geram sensações gustativas e podem ter efeitos olfativos diretos ou indiretos através das narinas ou garganta.

Aroma de vinho - Os compostos voláteis são responsáveis pelo aroma do vinho e se desenvolvem durante o processo de transformação da uva em vinho. Os sabores de vinho obtidos por meio deste processo podem ser classificados em 3 categorias. Em primeiro lugar, os aromas primários das uvas: distinguem-se pelo seu carácter frutado ou floral, sinal de um vinho relativamente jovem. Os aromas secundários resultam da fermentação, do processo da vinificação do vinho. Por fim, os aromas terciários, são resultados do amadurecimento e envelhecimento do vinho em tanques, barricas e / ou garrafas.

Explore o sabor do vinho - O gosto é um dos sentidos mais importantes que possuímos. Quando você prova um vinho, todas as suas propriedades podem ser detectadas. Muitos sabores e sensações são sentidos durante uma degustação. O que as pessoas geralmente sentem ao degustar vinhos? Uma das primeiras sensações que pode sentir é a acidez. A acidez do vinho é detectada e o primeiro sintoma de sua presença é a salivação estimulada. As uvas contêm ácidos importantes para o sabor do vinho. Durante a produção do vinho, outros novos ácidos serão desenvolvidos. Um dos ácidos que podem ser facilmente identificados é o ácido acético, que confere ao vinho o sabor do vinagre. Outros compostos, como os taninos, também afetam o sabor do vinho. O tanino dá sensações secas e adstringentes nos dentes, gengivas e até no palato, como a sensação de comer uma banana verde.

Sinta, prove e explore o vinho, pois ele é uma bebida surpreendente !!!!

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

“NO DOURO, TRADIÇÃO E DIVERSIDADE DE VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 16/10/2020

Além de se destacar por produzir algo único e primoroso, o Vinho do Porto, ser o berço do vinho mais mítico de Portugal, o Barca Velha, e proporcionar tintos e brancos de altíssima qualidade (em especial de 15 anos para cá – o salto qualitativo nos brancos é um pouco mais recente), a região do Douro cativa pela emocionante beleza de sua paisagem. Não há como descrever a imagem das águas mansas do Rio Douro serpenteando o Vale composto por encostas íngremes tomadas por videiras dispostas em terraços de pedra construídos pelo homem. Uma conjunção fantástica entre homem e natureza, com muita justiça reconhecida pela Unesco como Patrimônio da Humanidade. Deleite para os olhos, para a boca e para o espírito.

Se descobertas arqueológicas e outros documentos testemunham a existência de cultura da vinha na região do Douro já nos primeiros séculos da era Cristã, a designação Porto, a definição gradual de seu estilo.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2020/10/16/no-douro-tradicao-e-diversidade-de-vinhos-sembarreira.ghtml>

“O VINHO E SUAS CORES” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 15/10/2020

O exame visual de um vinho pode nos dizer muito sobre ele, antes mesmo que sintamos seus aromas ou sabores. A aparência nos informa sobre idade, sanidade, corpo, viscosidade, acidez, efervescência, adstringência, teor alcoólico, tipo de uva que o compõe (se de cascas grossas ou finas, se muito maduras ou ainda verdes). Sugere, também, se a safra foi ensolarada ou chuvosa, ou se veio de uma região próxima ou distante do Equador, se foi elaborado a frio ou a temperaturas maiores, ou mesmo se teve ou não amadurecimento em barris de madeira. Informações sobre todas estas características da bebida podem ser obtidas com um olhar atento, antes de serem confirmadas no nariz e na boca.

Para proceder ao exame visual, o ideal é inclinar a taça contra um fundo branco. No centro do recipiente analisamos a tonalidade; nas bordas, os reflexos. No que chamamos de “unha”, limite do líquido inclinado na taça, sempre incolor, podemos observar que quanto maior o halo aquoso, mais envelhecido será o fermentado.

Ao girar o líquido no copo, podemos avaliar sua viscosidade ou fluidez, que é uma boa indicação de corpo, peso e, sobretudo, teor alcoólico. Formam-se que chamamos arquetes, lágrimas ou pernas, pequenos arcos de líquido que escorre pelas paredes do vidro. Quanto mais um vinho “chora”, ou mais numerosas e finas são suas “pernas”, mais álcool ele conterá. Quanto mais lentamente escorrerem estas “lágrimas”, mais densa será a bebida.

Convencionalmente, dividem-se os vinhos em tintos, brancos e rosados, sendo os últimos, muitas vezes, considerados um caso particular dos tintos.

Estudamos as cores quanto à tonalidade, intensidade (claro, escuro) e brilho ou vivacidade. Normalmente, quanto mais escuro, mais encorpado. Quanto mais brilhante, mais ácido e jovem. Quanto mais esmaecido, mais velho e menos ácido. Os brancos escurecem com o tempo, enquanto os tintos clareiam. Com a idade, a cor de tintos e brancos convergem, encontrando-se no âmbar, quase marrom. Pode ser difícil distinguir, em um vinho de mais de 50 anos, por exemplo, se ele foi tinto ou branco.

O branco, que deveria ser chamado de vinho amarelo, varia entre vários tons desta cor. O amarelo assume também, na simbologia moderna, a representação de atenção, como nos sinais de trânsito. Numa análise cultural, os vinhos brancos evocam o sol e inspiram alegria e calor, simbolizam a tropicalidade e a fertilidade feminina. Brancos muito jovens têm reflexos esverdeados e grande brilho. O verde ocupa posição central no espectro eletromagnético, onde a retina encontra seu ponto de maior repouso. É a cor de maior passividade, menos agressiva; simboliza a natureza, a imortalidade, o jogo e o dinheiro. Os brancos mais velhos ou de sobremesa, por outro lado, evocam o ouro e o fruto maduro.

A cor dos vinhos brancos evolui da seguinte maneira:

Amarelo-esverdeado: Muito jovens, ligeiros, frescos e brilhantes. Têm equilíbrio acidez-maciez, tendendo para o primeiro. São normalmente obtidos a partir de uvas colhidas pouco antes de sua completa maturação e que sofreram processos como filtração, clarificação etc. Os reflexos verdes tendem a diminuir depois do primeiro ano de vida.

Amarelo-palha: Tonalidade dos brancos jovens que têm a balança acidez-maciez bem equilibrada. Obtidos a partir de uvas colhidas em plena maturação, que apresentam boa concentração de açúcar.

Amarelo-dourado: Vinhos com o equilíbrio acidez-maciez tendendo à maciez. Provém, via de regra, de uvas bem maduras. Essa coloração pode também ser obtida de várias maneiras como a maturação em barris de carvalho. O amarelodourado, se privado de brilho, pode indicar oxidação.

Amarelo-âmbar: Têm um equilíbrio acidez-maciez favorável à maciez. São feitos habitualmente com técnicas que produzem vinhos licorosos ou passificados. Pode significar aspecto negativo nos secos.

A cor dos tintos varia a partir do vermelho, do violáceo ao âmbar. O vermelho, tom das vestes de Baco, é arquetípico. Na física da luz está no limite do visível, derivando daí a agressividade de caráter instintivo, que, somada à sua identificação com o elemento mitológico fogo, faz com que também seja repleto de códigos culturais. O prostíbulo é a casa da luz vermelha, cor também do sangue de Cristo, da provocação nas touradas, da maçã do paraíso, da paixão, do coração, da pimenta. Fica-se rubro de vergonha, há o glamour do tapete encarnado e, no futebol, o dissabor do cartão vermelho.

Os tintos muito jovens tendem ao púrpura, cor associada às túnicas dos cardeais e, portanto, à autoridade e à seriedade. Pode-se interpretar essa autoridade como arrogância nos tintos jovens, que se tornam mais humildes com a idade. O violeta dos vinhos jovens é também a cor de menor luminosidade e, por isso, a que exige menor esforço do olhar. Isso pode ser entendido como uma contraposição à complexidade e ao esforço que os tintos envelhecidos exigem do degustador.

Os tons dos vinhos tintos provêm de substâncias chamadas de antocianos, taninos e leuco-antocianos. Os primeiros, responsáveis pela pigmentação azul-violácea, são efêmeros. Os taninos e leuco-antocianos, que são mais longevos, têm cores, respectivamente, rubi e amarela. Este é o motivo da mudança da cor dos tintos com a idade,

os antocianos sofrem a ação do envelhecimento, causando perda dos tons violáceos e a primazia dos tons alaranjados.

Estas são as tonalidades que os vinhos tintos assumem ao longo de sua vida:

Vermelho-púrpura: Tintos muito jovens, que apresentam um equilíbrio acidez-tanidade-maciez favorável aos dois primeiros.

Vermelho-rubi: Vinhos de jovem a pronto, com acidez-tanidade-maciez em discreto equilíbrio.

Vermelho-granada: Vinhos que sofreram algum envelhecimento, cujo equilíbrio acidez-tanidade-maciez tende ligeiramente ao último.

Vermelho alaranjado: Tintos que sofreram grande envelhecimento. Apresentam um equilíbrio acidez-tanidade-maciez favorável ao último. Essa tonalidade pode ser considerada negativa se encontrada em vinhos jovens.

Em nossa cultura, o rosa é a cor da feminilidade, da ingenuidade infantil e do amor fraternal. Tem um efeito ao mesmo tempo tranqüilizador e tonificador. Nos vinhos, esta cor se traduz em bebidas alegres e sem compromisso ou, no caso dos espumantes, evoca certa classe e nobreza. Os rosados são obtidos de três maneiras possíveis: a partir de uvas com pouca matéria colorante (Pinot Grigio, Gamay, Grignolino etc), de misturas de uvas tintas e brancas, ou de uvas tintas parcialmente maceradas.

As tonalidades que os rosados podem assumir ao longo de sua vida são:

Rosado ou rosa tênue: Termo usado

É preciso dizer que as tonalidades aqui relacionadas são só uma convenção, podendo ser infinitamente subdivididas, com diferentes graus de intensidade e variados reflexos. Como disse Goethe, "as cores são ações e paixões da luz". Portanto, podem-se obter cores diferentes e igualmente belas, degustando-se à luz do dia ou de velas....

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-vinho-e-suas-cores>

“NO ALENTEJO, A SUSTENTABILIDADE EM UMA TAÇA DE VINHO” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 18/10/2019

As vinícolas da famosa região de Portugal mudaram o jeito de produzir o vinho e acabam de criar um selo para atestar que respeitam o meio-ambiente. Mais do que responsáveis, elas sabem que isso mexe no bolso. Casa Relva investiu na construção de corredores ecológicos, com o plantio de espécies nativas em zonas estratégicas da vinha

Desde que o Fórum Econômico Mundial de Davos trouxe o assunto à tona e gestores do porte de Larry Fink, da BlackRock, começaram a impor condições para investir em empresas que não fossem sustentáveis, o tema do ESG (Environmental, Social and Governance) ganhou o mundo corporativo. Mas nas mesas de bar, pelo menos nos que servem vinhos do Alentejo, essa questão já era uma constante.

As vinícolas da região de Portugal começaram a se preocupar com a questão, em 2015, quando criaram um programa de sustentabilidade para conscientizar os produtores. Em julho, em plena quarentena, o negócio foi oficializado com o lançamento de um selo que atesta práticas sustentáveis.

A iniciativa se deu por dois motivos. O primeiro é o de atuar com responsabilidade social. O segundo – e não menos importante – é que o mundo passou a exigir esse tipo de postura e isso está mexendo no bolso das vinícolas.

Países nórdicos e o Canadá, por exemplo, passaram a, cada vez mais, impor barreiras para rótulos elaborados sem preocupações com o meio ambiente. De olho em problemas como esse, as vinícolas, sob a batuta da Comissão Vitivinícola Regional Alentejana, começaram a se preparar. E, desde o início do segundo semestre, a se candidatar para colar o tão almejado selo em seus rótulos.

As primeiras vinícolas sustentáveis dessa região deverão ser anunciadas até o fim do ano. “Terão direito ao certificado aquelas vinícolas que obtiverem a nota máxima em pelo menos 86% dos 171 critérios listados”, diz João Barroso, coordenador do Programa de Sustentabilidade dos Vinhos do Alentejo (PSVA), ao NeoFeed.

O impacto desse negócio é enorme para as vinícolas. “O selo deve aumentar entre 5% e 10% a venda de vinhos do Alentejo”, afirma Francisco Mateus, presidente da comissão vitivinícola da região. A porcentagem se baseia no fato de ser crescente o número de consumidores mundiais que preferem produtos com o selo de sustentabilidade.

A Noruega, a Suécia e a Dinamarca, por exemplo, criaram uma taxa para o peso da garrafa, preocupados com o gasto de combustível excessivo para transitar produtos que não precisam ser tão pesados. Atualmente, vinhos em garrafas que pesam mais que 780 gramas pagam uma taxa por grama a mais. “É uma maneira de desencorajar garrafas pesadas”, conta Barroso.

Muitos consumidores acreditam que uma garrafa mais pesada traz vinhos de maior qualidade, o que não é verdade. A Herdade do Esporão, vinícola que começou a se preparar para a sustentabilidade ainda antes do programa oficial do Alentejo, utilizava garrafas que pesavam, em média, 700 gramas em 2008. Agora, cada vasilhame pesa 420 gramas.

A preocupação em perder competitividade frente a vinhos de países como Chile, Austrália, Nova Zelândia, e da Califórnia, nos Estados Unidos, também contribuiu para a comissão alentejana investir neste programa. Mas o projeto de sustentabilidade não visa apenas os consumidores e os mercados. Mateus destaca que a economia com os gastos de água e de energia chegue entre 20% e 30% dos custos das vinícolas.

Um exemplo é a quantidade de água utilizada para elaborar um litro de vinho. Adriano Relvas, da vinícola Casa Relvas, conta que, quando entrou no programa, quatro anos atrás, gastava 3 litros de água para produzir 1 litro de vinho. Hoje, sua vinícola gasta 1,5 litro de água para 1 litro de vinho.

Antes, a Casa Relvas gastava 3 litros de água para produzir uma garrafa de 1 litro de vinho. Agora, usa 1,5 litro. Na Herdade do Esporão, a enóloga Sandra Alves afirma que atualmente a vinícola gasta 1,1 litro de água para produzir 1 litro de vinho e a meta é chegar ao 1 litro de água. Vencido este patamar, a meta passará para 750 ml.

“Só com a conscientização das pessoas economizamos 60% do uso de água”, diz Sandra, responsável por um vinhedo de 450 hectares certificados com produção orgânica. “É impossível precisar o retorno de cada investimento, mas é claro que a sustentabilidade pressupõe um retorno econômico”, conta Sandra.

A água é, particularmente, um tema caro à região. O Alentejo registra as temperaturas mais altas de toda a Europa e os recursos hídricos são escassos. Mas há outros pontos na pauta da sustentabilidade. Entre as ações das vinícolas estão painéis solares para economizar energia elétrica, a criação de corredores ecológicos, que trazem insetos aos vinhedos e reduzem o uso (e o gasto) com pesticidas, e a atração de animais, como morcegos, que comem os insetos predadores.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/no-alentejo-a-sustentabilidade-em-uma-taca-de-vinho/>

“AS GRANDES ESTRELAS DO CENTRO-NORTE ESPANHOL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 16/10/2020

Às margens dos Rios Duero e Ebro, reinam, ao longo do tempo, os vinhos tintos da Ribera del Duero e de La Rioja. Neste quarto artigo sobre a importante vitivinicultura espanhola, com foco nas Denominações de Origem do norte, vamos falar de duas poderosas regiões, que se encontram relativamente próximas, mas com perfis bem particulares e muito representativos do que há de melhor no país. Ribera del Duero fica no sudeste da região Castilla y Lyon, a 150km norte de Madrid, na parte alta do rio Duero. Os vinhedos se estendem de oeste a leste, entre Valladolid e Soria. Essa área do centro-norte espanhol, com altitude entre 750 e 850m, tem temperaturas que variam de -20°C a +40°C. Combina o perfil mediterrâneo do clima (conferido pela latitude) com uma forte continentalidade, que acentua o rigor do inverno e do verão.

Ali as referências à existência de vitivinicultura também remontam à colonização romana há mais de 2 mil anos. No séc. XVI, o comércio de vinhos já era a principal atividade econômica da região, tendo a cepa Tinta del Pais ou Tinto Fino (nomes locais para a Tempranillo) no centro de sua produção. Cerca de 90% dos vinhedos são desta uva, e os vinhos tintos da D.O. Ribera del Duero devem ter um mínimo de 75% da Tinto Fino em sua composição, podendo ser complementado pela Garnacha e pelas cepas francesas, ou melhor, bordalesas, Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec. Isso nos remete ao ano de 1864, quando a Bodega Vega Sicília plantou vinhas bordalesas em seu terreno, incorporando métodos de elaboração franceses à sua produção. Dessa inovação surgiu um vinho de excepcional qualidade, que se tornou lendário, projetando a Ribera del Duero como uma referência da vitivinicultura espanhola e a bodega Vega Sicília como produtora de alguns dos melhores vinhos do mundo.

Predominam solos calcário-arenosos com sedimentos de argila e cascalho. A Tempranillo, de brotação levemente tardia e maturação precoce, sobrevive aos rigores do inverno e amadurece adequadamente na região. O perfil tradicional é de vinhos potentes, de boa acidez e longa guarda, com passagem por madeira. Os novos tempos da enologia chegaram lá também, resultando numa variação entre vinhos mais jovens e ricos em frutas vermelhas para o cotidiano e vinhos mais longevos com elegância e complexidade. Produz-se bons rosados da Garnacha, às vezes em corte com a branca Albillo.

A outra região nobre, cujo nome é quase uma marca do vinho espanhol, é La Rioja. Mais a norte da Ribera del Duero e em direção ao nordeste espanhol, a Rioja fica ao longo das duas margens do Rio Ebro e também envolve uma confluência de dois climas, neste caso, o mediterrâneo e o oceânico, em função da proximidade da Serra Cantábrica a norte, que funciona como um moderador das temperaturas e protetor dos ventos úmidos do norte. A Rioja foi a primeira comarca espanhola a criar um Conselho Regulatório de D.O. em 1925 e também a passar para a restrita categoria de DOCa (Denominación de Origen Calificada). Vitivinicultura antiga, cultivada em mosteiros na Idade Média, ganhou reconhecimento especialmente quando algumas bodegas, hoje centenárias (destaque para Marqués de Murrieta), se instalaram ali, na metade do século XIX, imprimindo uma qualidade diferenciada aos vinhos, que ganharam força no mercado internacional quando a Filoxera atingiu outros países em primeiro lugar.

A região está dividida em três subáreas: Rioja Alta, Rioja Baja e Rioja Alavesa. A Rioja Alta ocupa a porção mais ocidental, de maior altitude e influência atlântica. Seus solos aluviais, com presença de calcário e argila rica em ferro, dão origem a vinhos da Tempranillo mais austeros, com taninos marcados e grande personalidade. A Rioja Alavesa tem superfície menor e está a norte do Rio Ebro, nas proximidades da Serra Cantábrica, onde clima e solos argilo-calcários dão origem a vinhos mais elegantes da Tempranillo. Trata-se de uma área com produções menores, focadas em qualidade. A Rioja Baja ocupa a porção leste, com maior superfície, menor altitude e um clima mais mediterrâneo, com predomínio de um solo de argila ferruginosa. Ali a Garnacha tinta é a protagonista de vinhos tintos mais encorpados, mas de menor complexidade. Os cortes podem ser compostos por pequenas percentagens da Mazuelo (Carignan) e da Graciano... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/as-grandes-estrelas-do-centro-norte-espanhol>

VAMOS A MONTANHA 2020 – FÓRUM ENOLÓGICO - 19 A 22 DE NOVEMBRO DE 2020



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

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson.

A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008), coordenada por Germán Alarcón-Martín.

A trilogia seguinte (2009, 2010 e 2011) foi para Campos de Jordão (SP), sob a liderança de Luiz Otávio Peçanha. A partir de 2012 mudou de rumo, indo para as Praias de Natal, sob a coordenação do Erich Rodrigues, e transformado o VAM 2012 e 2013 em VAP

– “Vamos a Praia”. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos sobre a batuta do confrade Antônio Matoso.

Em 2016 e 2017 o evento partiu para Garibaldi, em meio a uma paisagem incrível de vinhedos, muito charme e todas as delícias da Serra Gaúcha, sob o comando de Paulo Mazon (2016) e de Maria Amélia Duarte Flores (2016 e 2017). Finalmente, em 2018 e 2019 migramos para a Serra da Mantiqueira, realizando o XIX e o XX (um grande marco) na cidade de Penedo sob a coordenação de Ligia Peçanha.

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

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

VAM 2020 - Agora nesta nova fase, o VAM vai retornar a uma região vinícola e visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas. Neste ano, o evento capitaneado por Alberto Cury. Será um evento para conhecer os Vinhos de Altitude e as paisagens da Serra Catarinense.

A programação principal acontecerá de 19 a 22 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 18 e 19 de novembro, e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 22 a 29 de novembro.

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: [VAM2020 – Site Oficial](http://VAM2020-Site Oficial).

Vamos à Montanha 2020 - De 19 a 22 de Novembro 2020.

Para Inscrição e demais informações, fazer contato por **Whatsapp: (47) 99984-4390**, ou pelo e-mail: vamosamontanha@yahoo.com

Maiores informações: app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site

PósVAM - O PósVAM vai acontecer entre 22 a 29 de novembro, com tema “Vamos aos Planaltos Catarinenses e Paranaenses”, subindo desde São Joaquim, para Treze Tílias e terminando em Curitiba. Para mais informações acesse: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site/embed/RoteiroP%C3%B3sVAM16Ago.pdf>

A coordenação é diretamente pela **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas. | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Para Inscrições, Informações e Contato: <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

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

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

VINHOS DE PORTUGAL OFERECE DEGUSTAÇÃO REAL E EXPERIÊNCIA VIRTUAL PARA ENSINAR SOBRE A BEBIDA

Sétima edição do evento Vinhos de Portugal se torna on-line, com provas de rótulos inéditos no país e passeio digital pelas vinícolas. Quem diria que o vinho e a internet se tornariam uma dupla tão perfeita? Durante a quarentena, as conversas on-line, acompanhadas de brindes à distância, ajudaram a amenizar a saudade e se tornaram a marca de um tempo.

Por isto, nada mais natural que o maior evento de vinhos portugueses do Brasil ganhar uma edição digital em 2020. Os ingressos para a 7ª Edição do Vinhos de Portugal já estão à venda e várias atrações já podem ser acompanhadas pelo site.

Do dia 23 ao dia 25 de outubro serão realizadas lives para todo o país, com 62 produtores e 15 provas com críticos brasileiros e portugueses. Quem mora no Grande Rio e na Grande São Paulo tem a opção de adquirir ingresso e receber vinhos em casa. Mas, mesmo quem mora em outras cidades pode comprar as lives, as provas e os vinhos.

O evento será pela primeira vez realizado no país inteiro. Qualquer pessoa em qualquer lugar do Brasil pode comprar os ingressos, já que a plataforma do evento tem a lista de importadoras de cada cidade, onde pode-se encontrar os vinhos. O participante que adquirir o ingresso com a gift box receberá em casa um rótulo surpresa de um dos produtores presentes, a revista do evento e brindes como o guia de enoturismo do Centro de Portugal.

Das 15 provas, quatro serão inéditas com a presença do produtor e duração de uma hora. Os participantes terão a oportunidade de server até quatro vinhos premium, muitos dos quais não são vendidos no Brasil. Será uma ótima oportunidade de compartilhar este momento com a família, o companheiro ou aquele amigo querido, mesmo à distância.

Link para compra de ingressos: <https://www.ingressocerto.com/vinhosdeportugal>

Leia mais em: <https://valor.globo.com/patrocinado/vinhos-de-portugal/noticia/2020/09/25/vinhos-de-portugal-oferece-degustacao-real-e-experiencia-virtual-para-ensinar-sobre-a-bebida.ghtml> (Fonte: Vinhos de Portugal 2020 – Valor Econômico - 25/09/2020)

A ARTE DE PREVER A EVOLUÇÃO DO VINHO

Tanto para profissionais como para amadores, os testes de resistência do ar permitem uma avaliação simples e segura da capacidade de envelhecimento de um vinho. É uma operação muito simples. Durante a elaboração do vinho, alguns viticultores realizam testes de resistência ao ar. Concretamente, deixam uma amostra de mosto ou vinho em garrafa de vidro ou transparente em contato com o ar entre 24 horas e cinco dias.

A observação visual, olfativa e gustativa dá-lhes uma ideia do “bom poder de permanência” do vinho e do seu potencial de envelhecimento ou da sua possível fragilidade. Quanto mais o vinho se aguenta na prova, mais adequado é para o envelhecimento.

Notam como o vinho evolui: se melhora com o arejamento ou, pelo contrário, se muda a sua cor e os seus aromas, se oxida. O viticultor age em conformidade, por exemplo praticando a colagem para remover as substâncias oxidáveis, retirando-o se estiver muito reduzido, protegendo-o com gases inertes ou adicionando SO₂ se tiver tendência para oxidar. Este teste pode ser feito após a prensagem, decantação, no final da fermentação alcoólica durante o envelhecimento e antes do engarrafamento.

Este teste simples usado pelos viticultores também pode ser praticado com sucesso por amadores. É uma forma fácil de prever o desenvolvimento do vinho de que gosta, independentemente da sua notoriedade e potencial teórico de envelhecimento.

“AMADORES PODEM TESTAR OS SEUS VINHOS” - A grande vantagem dos testes de resistência do ar é que os amadores podem realizá-los em casa. Por outro lado, os amadores muitas vezes os praticam sem necessariamente saber, por exemplo provando uma garrafa aberta no dia anterior. Se eles fizerem esse teste em casa em vinhos jovens, os resultados darão a eles uma visão valiosa sobre a condição do vinho e sua capacidade de evoluir rapidamente ou não.

Claramente, se vou prová-lo agora ou em alguns anos. Se nada mudou após 4 a 5 dias, se o vinho permanecer límpido, fresco com notas florais e frutadas, sem perda de cor, sem lado murcho, se a aeração arredondar os taninos, o vinho manterá muito tempo. Mas se muito rapidamente, no mesmo dia ou no seguinte, um vinho branco fica amarelo, ou mesmo castanho, se um vinho tinto assume um aspecto desbotado com reflexos de cobre ou laranja, se dominam

as notas oxidativas de acelga, noz, sabemos que não vai aguentar. Melhor beber e rápido!

UM ATO DO VINICULTOR - Damien Bonnet, da propriedade Brin em Gaillac, realiza regularmente testes de resistência do ar. Ele enche os copos com dois terços dos vinhos para testar, cobre-os com um lenço ou um pano de prato limpo e, em seguida, os deixa na cozinha ou na adega. Ele então os prova duas vezes por dia durante 4 a 5 dias para avaliar seu progresso. Ele realiza este teste antes de colocar seus tintos em barris para saber se eles resistem à oxidação leve, quando os tintos são envelhecidos em cubas para extraí-los se a redução não se dissipar com a aeração. Ele faz isso antes de engarrafar para descobrir se precisa adicionar enxofre para protegê-los... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,vins-l-art-de-predire-evolution-du-vin-vieillessement-oxydation,4517580.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Florence Bal - 01/10/2020).

BRASIL: MINAS GERAIS, VINHO NA TERRA DO CAFÉ

No sudeste do Brasil, em terras de altitude tradicionalmente dedicadas ao café, nascem vinhos de inverno com personalidade. Amanhã falaremos sobre a primeira safra de Murillo de Albuquerque Regina como uma grande virada na história dos vinhos brasileiros. Apaixonado por vinho, amante de sua região mineira e doutor em vitivinicultura, este pesquisador (Epamig) tem aproveitado as propriedades do clima e de alguns terroirs do sudeste brasileiro para desenvolver uma viticultura adequada à dar vinhos com uma qualidade nunca antes alcançada no Brasil.

O Brasil não é a priori um país de grandes vinhos. Dos 80.000 ha de vinha, apenas 15% correspondem à espécie vinífera, origem dos vinhos finos. Os restantes 85% são da labrusca, origem de vinhos rústicos, mas mais resistentes, produtivos e sobretudo capazes de se adaptarem às condições climáticas do país.

O clima mineiro, como o do Brasil como um todo, não é adequado para a produção de vinhos de qualidade. A videira é tradicionalmente podada lá em agosto, brota em setembro e floresce em outubro. O amadurecimento dos bagos começa em dezembro e a colheita ocorre entre janeiro e fevereiro, quando as temperaturas são altas, o sol e as variações de temperatura são baixas, as chuvas são altas e os solos são úmidos. Condições desfavoráveis para a saúde das uvas. O resultado: baixo teor de bagas em compostos fenólicos essenciais para a qualidade dos vinhos, uma maturação raramente bem sucedida, sumos muito diluídos.

UM CICLO DE MUDANÇA DE VIDA - Porém, quando Murillo faz a ligação entre as condições climáticas invernais de sua região (pouca chuva, frescor noturno) e as condições ideais para uma maturação e uma bela colheita como as estudou na França, ele ousa apostar produzir vinhos de qualidade no Brasil, deslocando o ciclo das vinhas graças a duas podas anuais, para colher as uvas no inverno.

“Sabemos que grandes vinhos são produzidos em regiões onde as uvas amadurecem e são colhidas no período de seca com gamas marcadas de temperatura dia / noite. Em climas tropicais, as vinhas crescem continuamente, sem uma fase de dormência”, explica o cientista brasileiro. Como o ciclo da videira é curto, poderíamos pensar em podá-la entre janeiro e março para que a colheita das uvas aconteça entre junho e agosto, período em que as condições climáticas são muito favoráveis à produção de vinhos de qualidade. “

CRESCIMENTO MAIS LONGO - Assim, o calendário do vinho é modificado. A poda de agosto é usada para formar ramos. A indução da floração ocorre em setembro-outubro em excelentes condições: sem chuva, com sol forte. A colheita de verão é abortada após a frutificação. Em janeiro, ocorre a segunda poda para produção. A colheita das uvas para os vinhos começa em junho.

Murillo de Albuquerque Regina, suas equipes e parceiros mostraram que com a colheita do inverno, o período de crescimento foi mais longo, o potencial alcoólico maior, os precursores aromáticos e os compostos fenólicos mais numerosos, a acidez mais desempenho preservado e superior. “As temperaturas mais frescas do inverno associadas ao déficit hídrico moderado induzem a redução do tamanho dos bagos, mas a fertilidade é maior na colheita de inverno dadas as condições climáticas favoráveis durante a formação dos brotos da videira e indução floral”, especifica o pesquisador.

VINHO E CAFÉ - A área geográfica escolhida pelo agrônomo corresponde à área de produção de café localizada nas regiões de alta altitude do sudeste do Brasil. Vinho e café têm coisas em comum. As vinhas e os cafeeiros também. O bom café, como o bom vinho, apresenta um bom equilíbrio entre aromas, taninos e acidez. E para darem bons resultados, tanto a vinha como o cafeeiro precisam de solos bastante secos, sol e frescura noturna durante o período de maturação. A amplitude térmica dia / noite promove a concentração de polifenóis e preserva a acidez dos frutos. O cafeeiro floresce em setembro-outubro como a videira, mas o café é colhido no inverno, sendo seu ciclo natural mais longo. Produzir vinhos de inverno significa, portanto, colher as uvas ao mesmo tempo que o café ...

O primeiro projeto de produção de vinhos de inverno foi lançado em 2001, em Três Corações (Fazenda da Fé, de Marcos Arruda Vieira). Syrah, viognier,

cabernet-sauvignon, chardonnay, merlot e sauvignon blanc são plantados em 3.300 videiras / hectare e cultivados no cordão de Royat.

A Syrah se destaca pela qualidade de suas uvas. As vinhas, podadas duas vezes por ano, vão bem. A qualidade das uvas e o seu estado sanitário parecem ser melhores do que na colheita de verão. Anos de retrospectiva comprovam que os vinhos (Primeira Estrada) são de alta qualidade, com substância equilibrada e taninos suaves.

Depois de Três Corações, outros projetos seguem. Uma das mais importantes fica no Espírito Santo do Pinhal. Em 2005, a família Guaspari plantou suas primeiras vinhas. Hoje, cinquenta hectares, ao lado de 20 hectares de cafeeiros. Cristian Sepúlveda, responsável pela vinha, estuda o comportamento das vinhas em relação a Murillo de Albuquerque Regina: "Syrah e Sauvignon Blanc são os mais adequados ao nosso sistema de cultivo em termos de vigor, fertilidade, saúde e qualidade das uvas. Para cultivar as outras castas nessas terras pobres, a irrigação é fundamental", explica.

VINHOS DE INVERNO, VINHOS DE TERROIR - Variações no terroir permitem enriquecer os experimentos. A altitude tem uma influência particular nas vinhas. "Cabernets e Merlot têm melhor desempenho na parte inferior do que na parte superior. Eles precisam de uma quantidade significativa de temperaturas para atingir seus dois ciclos de produção anuais. Acima de 1000 m, o cabernet-sauvignon não vinga. O chardonnay e o pinot noir comportam-se bem mesmo nas altitudes mais elevadas. Desenvolvem aromas frescos muito interessantes", nota Cristian Sepúlveda.

A exposição também é um critério importante. "Na parcela Bosque, o Viognier está exposto a sul porque é menos ensolarado (estamos no hemisfério sul ...), enquanto o Petit Verdot está exposto a norte, portanto mais ensolarado e capaz de amadurecer seus frutos", ele observa.

Além disso, a data de colheita e, portanto, o tamanho de que depende são uma alavanca imprescindível para a adaptação à casta. Junho é muito frio, julho é menos, setembro é quente e seco. Assim, Pinot Noir, Sauvignon Blanc e Chardonnay são colhidos na época mais fria em junho, Syrah em julho, Cabernets em setembro.

Syrah e Sauvignon Blanc se destacam tanto nos lotes quanto nas cubas. "Eles são suficientes por si só, ao contrário dos nossos Cabernets, Merlot ou Chardonnay que dão melhores resultados nos blends", diz Cristian Sepúlveda. Os vinhos também podem refletir o caráter das terras. "O Vista do Chá e o Vista da Serra revelam personalidades fortes, daí a escolha de fazerem as suas uvas em safras autônomas", especifica o enólogo. Chá corresponde a uma bacia com solos argilosos arenosos de origem granítica, a uma altitude de 1.100 m, e dá vinhos finos e persistentes. Serra é um terreno mais aberto, mais alto (1250 m), com solos mais argilosos, dando vinhos mais potentes e estruturados. A altitude também influencia a expressão dos vinhos, em particular o Sauvignon Blanc, que é mais cítrico quando vem de cima e mais tropical quando vem de baixo.

UMA AVENTURA CIENTÍFICA - Além da escolha da dupla poda, a posição geográfica dos vinhedos influencia os vinhos de inverno. Por exemplo, a vinha da Vinícola Casa Verrone, situada mais para o interior (Itobi), em encostas expostas a poente, apresenta solos mais oleosos e argilosos (não é necessária irrigação, por isso, como na maioria das áreas hoje afetadas pelo dobro do tamanho). Como o interior do país é mais quente durante o dia do que as zonas voltadas para o oceano, os vinhos desta vinícola apresentam geralmente aromas mais consistentes do que os restantes. A escolha da data de colheita é, portanto, fundamental para garantir o equilíbrio dos vinhos.

As vinícolas que embarcaram na aventura dos "vinhos de inverno" são todas locais, experimentais para Murillo de Albuquerque Regina. Castas, porta-enxertos, métodos de gestão, densidade de plantação, influência da climatologia e dos solos, bem como a biologia da videira são outros temas que são estudados de perto. Laurent Torregrossa, pesquisador do Institut des Hautes Etudes de la Vigne e du Vin de Montpellier (IHEV), está trabalhando com o cientista brasileiro para entender melhor a fisiologia da videira, em particular a variação da fertilidade dos botões de acordo com os ciclos. É uma verdadeira aventura científica pela qual o Brasil está passando. É também uma aventura de negócios. "Os avanços científicos e agrônômicos em torno dos vinhos de inverno permitem que o Brasil considere a produção de vinhos de alto nível", diz o pesquisador francês.

CARACTERÍSTICAS DA VINHA - A região tradicionalmente produtora de vinho é o Rio Grande do Sul (clima temperado), localizado no extremo sul do país. O seu desenvolvimento está associado à instalação, no final do século XIX, de uma onda de imigrantes, principalmente alemães e italianos, que investiram fortemente na viticultura.

No norte do país, localiza-se outra importante região vinícola (clima tropical semi-árido): o Vale do Submédio São Francisco. É essencialmente uma zona de produção intensiva de uvas de mesa. Mas desde o início dos anos 2000, a produção de vinho tem se desenvolvido. Temperaturas muito altas e baixas amplitudes térmicas não são favoráveis à produção de grandes vinhos.

No setor cafeeiro, no sudeste do Brasil, 50 ha de vinha são cultivados de acordo com o calendário da "colheita de inverno" em vinhedos localizados entre 800 e 1250 m de altitude. Cerca de vinte fazendas optaram pela dupla poda e seis delas já colocaram seus vinhos no mercado brasileiro. Nas caves

experimentais do organismo de investigação Epamig, em Caldas, são vinificados vinhos de quinze vinícolas de colheitas de inverno.

Os vinhedos conduzidos em dupla poda representam hoje uma gota d'água em relação aos 12.000 ha de vinhas de vitis vinifera plantadas no país (80.000 no total). Este artigo foi publicado na La Revue du Vin de France N ° 599.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/bresil-vin-production-minas-gerais-caracteristiques-gout,4517114.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Sophie de Salettes).

CONSUMO DIÁRIO DE VINHO PASSA POR NOVA ANÁLISE E LIMITE CAI PELA METADE

Novas diretrizes podem reduzir o limite diário de vinho nos Estados Unidos. Um painel de especialistas disse que o limite diário de álcool para os homens deveria ser reduzido pela metade como parte de uma atualização das “Diretrizes Alimentares dos Estados Unidos para Americanos”. O limite para os homens deve ser reduzido de duas doses para uma, nos dias em que o álcool é consumido, disse o Comitê Consultivo de Diretrizes Dietéticas. O indicado para mulheres já é apenas uma dose. Nas diretrizes atuais, uma dose equivale a cerca de 150 ml com 12% álcool.

O Dietary Guidelines Committee disse em seu relatório: “Embora o álcool possa ser consumido em níveis baixos com risco relativamente baixo, para aqueles que optam por consumir álcool, as evidências apontam para uma regra geral de que beber menos é melhor para a saúde do que beber mais.”

O comitê disse que ainda há necessidade de reduzir o consumo de álcool, que é responsável por cerca de 100.000 mortes anualmente nos Estados Unidos. Segundo ele, 88.000 mortes por ano são devido ao “consumo excessivo de álcool” e que a taxa de mortalidade para os homens em tais casos era o dobro da das mulheres.

O Wine Institute, com sede na Califórnia, criticou a falta de evidências citadas pelo painel para a mudança proposta. Ele disse que o comitê encontrou... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/consumo-diario-de-vinho-passa-por-nova-analise-e-limite-cai-pela-metade_12551.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 18/10/2020).