



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



MARIA ANTONIETA E LUIS XVI E SEUS VINHOS – PARTE 2” - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07 **MARIA ANTONIETA E LUIS XVI E SEUS VINHOS – PARTE 2” - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

“UM VINHO PARA QUEM NÃO GOSTA DE VINHO” - POR SUZANA BARELLI



10



09

“VINHOS DO DÃO: ELEGÂNCIA CONSISTENTE DO CENTRO NORTE DE PORTUGAL” - POR MIRIAM AGUIAR

03 **VINHO DA SEMANA**

07 **ARTIGO**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

14 **VIAGENS**

16 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

ESPUMANTE BRUT RHEIN EXTRA IMPERIAL – REGIÃO DE DEALU MARE / TOHANI – GURA - ROMENIA

A vinícola tem 129 anos de experiência em vinificação, é membro do Alexandrion Group Romania, a maior produtora e distribuidora de bebidas da Romênia. Ano após ano, os vinhos produzidos têm sido premiados em diversos concursos internacionais, sendo a primeira vinícola romena a receber a Grande Medalha de Ouro no “Concours Mondial de Bruxelles”. Rhein Extra é a linha de espumantes produzida nas Caves Rhein & Azuga desde 1892, a mais antiga da Romênia, e hoje pertencente ao grupo Cramele Halewood, que é o fornecedor oficial da Casa Real Romena. O espumante é vinificado pelo método tradicional Champenoise, com uma segunda fermentação em garrafa, com 12 meses de contato com as lias.

Corte de uvas: Chardonnay, Riesling, e uma variedade originária do país, chamada Feteasca Regala. Esta casta branca - cujo nome significa ‘donzela real’ - foi identificada na década de 1930, e é descendente de outra variedade romena, chamada Feteasca Alba. Sua principal contribuição são aromas frescos, florais.

Notas de Degustação: Vinho de cor amarela bem clara, com ótima perlage. Aromas de boa intensidade de frutas cítricas como limão siciliano, flor de laranjeira, pera, chá de camomila, toque sutil de flores brancas, evoluindo para frutas de polpa amarela como pêsego e damasco, notas de fermento/leveduras. Paladar frutado, com boa acidez, fácil de beber e gostar. O final é ligeiramente crocante, com toques delicados de peras maduras, com boa persistência. Recomendo ter a segunda garrafa por perto!

Estimativa de Guarda: pronto para consumo.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar aperitivos, canapés, pratos leves de peixes, frutos do mar e carnes brancas.

Serviço: servido entre 8° e 10° C, numa taça estilo degustação. Importante prestar atenção à temperatura de serviço. Espumantes com este tempo de maturação, se resfriados demais, podem ficar ligeiramente amargos. A temperatura ideal é entre 8° e 10°C.

Faixa de preço: \$\$

Em BH – WINE BODY – Rua Oscar Freire, 540 – Loja 4 – Cerqueira Cesar – São Paulo – Tel.: (11) 2359-8871



PUKLAVEC SINGLE VINEYARD SEVEN NUMBERS FURMINT 2019 – PODRAVJE - ESLOVENIA

A instalação da vinícola Puklavec remonta a 1934 na Eslovênia. Martin Puklavec queria fazer os melhores vinhos do país. Esta filosofia continua a ressoar através da produção de vinho da família hoje.

Os vinhos da família Puklavec são produzidos no coração de Ljutomer-Ormož, uma região vinícola da região de Podravje, no nordeste da Eslovênia. Esta área oferece as condições microclima perfeitas para o cultivo da uva. O resultado são vinhos elegantes, elaborados com uma atenção inflexível e apaixonada aos detalhes, harmoniosamente equilibrados e tão expressivos quanto a paisagem dos vinhedos.

A região de Podravje é frequentemente referida como “a Toscana do Oriente”. Conhecida por seu clima caracteristicamente frio e solo rico em minerais, a região de Ljutomer-Ormož é mais adequada para a produção de vinhos brancos frescos e frutados. A uva local Šipon (Furmint) que é usada para produzir diferentes tipos de vinhos tranquilos e espumantes

Corte de uvas: 100% Furmint (Sipon)

Notas de Degustação: Branco bem claro, com aromas de limão siciliano, ervas e flores brancas, toques de especiarias. Paladar bem fresco, médio corpo para encorpado, com sabores refletindo os aromas, as ervas, frutas cítricas e especiarias. Um vinho bem equilibrado, que pede um segundo gole.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo. Creio que pode guardar até 2023

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar acompanha perfeitamente saladas e carnes brancas, porco, massas, frutos do mar e queijos de cabra. Bastante versátil na gastronomia, porém com vocação para acompanhar pratos à base de queijo.

Serviço: servido entre 8 e 10° C, numa taça estilo Bordeaux.

Faixa de preço: \$\$\$

Em BH – SHOW ME THE WINE – Flávio – Tel.: (31) 99904-5238



RUSTAVELI RKATSITELI QVEVRI AMBER DRY 2018 – GEÓRGIA

Nenhuma degustação de vinhos do Leste Europeu estaria completa sem provar um vinho “Laranja”. Essa metodologia ancestral de vinificação nasceu provavelmente na atual Geórgia. A técnica, que data de 8 mil anos, consiste basicamente na produção de um vinho branco, utilizando as técnicas de vinho tinto. Ou seja, a polpa da uva é mantida por longo tempo em contato com as cascas, guardadas dentro de ânforas, adquirindo, desse modo, elementos como polifenóis, inclusive taninos, uma cor alaranjada e textura rugosa, mais densa e encorpada do que os brancos costumam ter. Essas ânforas têm uma camada de cera de abelha na parte interna e são fruto do trabalho artesanal dos próprios produtores georgianos.

A Unesco tombou o “Qvevri”, o ancestral método de elaborar vinhos na Geórgia, como Patrimônio Cultural Intangível da Humanidade. Pelo processo “Qvevri”, as uvas são fermentadas em grandes ânforas de barro enterradas no solo, junto com as cascas e até mesmo com os talos. Essas substâncias são responsáveis por conferir aromas mais intensos que variam conforme a casta utilizada para fazer o vinho podendo lembrar um pêssego cristalizado até especiarias doces como canela, baunilha, anis estrelado. Na boca, o vinho laranja é potente e untuoso, o final é longo, mas sempre convidativo para um novo gole. Mas não é um vinho fácil de beber. Há que goste, há quem promete nunca mais provar! Eu gosto e te aconselho provar...

Corte de uvas: 100% Rkatsiteli

Notas de Degustação: Vinho de cor laranja, cobreado. Aromas de grande intensidade de flor e casca de laranjeira, pêssego maduro, mel, própolis, e algo de especiarias doces, sendo um vinho criado em ânforas (qvevri) enterradas no solo. Paladar cremoso, com notas minerais e terrosas, evoluindo para frutas secas e cristalizadas. Boa acidez que libera a adstringência dos taninos, que acabam sendo macios, sabor de laranja cristalizada, damasco, mostrando grande complexidade.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo. Creio que a guarda pode ir a mais 2 anos.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes suínas e de cordeiro, peixes diversos, frutos do mar e massas e risotos ricos em sabor.

Serviço: servido entre 12 e 14° C, numa taça estilo Bordeaux.

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



MARIA ANTONIETA E LUIS XVI E SEUS VINHOS – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O orçamento anual da “Mesa do Rei”, que chegava na época a 7 milhões de francos, incluía vários tipos de compras: primeiro, com o fornecimento de vinho para a mesa real - Champagnes, Borgonhas brancos e tintos, vinhos do Reno e alguns vinhos do Rhône como Hermitage e Côte-Rôtie.

Também são mencionados licores, Rivesaltes, vinho de Chipre e Málaga. Para o vinho destinado a oficiais e mesas secundárias, encontramos principalmente vinho Ile de France feito de Gamay, vinhos de Orleans, ou tintos escuros cuja potência e cheiros almiscarados atraíam os criados. Certamente cada região vinícola era capaz de provar que em algum momento foi capaz de abastecer o Palácio de Versalhes com vinho.

Coroador aos 19 anos, Luis XVI fez várias tentativas de reformar a França, de acordo com os ideais iluministas. Estes incluíram esforços para abolir a servidão e aumentar a tolerância em relação aos protestantes. A nobreza francesa reagiu com hostilidade às reformas propostas, e se opôs com sucesso a sua implementação. Em seguida ocorreu o aumento do descontentamento entre as pessoas comuns. Em 1776, Luís XVI apoiou financeiramente e ativamente os colonos norte-americanos, que buscavam sua independência da Grã-Bretanha, que foi realizada no Tratado de Paris de 1783.

Em agosto de 1786, Luis XVI foi informado por seu Ministro das Finanças Calonne sobre o colapso financeiro iminente da coroa. Ele apresentou um plano de reformas ao rei que incluía uma renovação do sistema tributário para eliminar as isenções do clero e da nobreza. A melhor fonte de receita tributária à coroa era o imposto sobre terra, do qual a Igreja Católica, a maior proprietária de terras da França, estava isenta. Além do mais, a maioria dos nobres não pagava qualquer imposto desse tipo. Evidente que nem a Igreja e nem os nobres apoiaram o Plano de Reformas.

O investimento feito na Independência Americana com a contratação de empréstimos internacionais, mais a dívida e crise financeira que vieram em seguida contribuíram para a impopularidade de Luís XVI, que culminou no Estado Geral de 1789. O descontentamento entre os membros das classes média e baixa da França resultou na oposição à aristocracia francesa e à monarquia absoluta, das quais Luís e a rainha Maria Antonieta, eram vistos como representantes.

De setembro de 1788 a dezembro de 1789, uma crise de pão havia minado a estabilidade social e policial do país. A escassez do alimento resultou em parte do mau tempo e das péssimas colheitas entre 1787 e 1788, seguido pelo inverno de 1788-1789. A falta de alimento para o povo pesava sobre o Rei e há uma rica fonte de informações sobre a condição social da França na véspera da Revolução. Elas destacam a urgente necessidade de reformas nos privilégios do clero e o absolutismo da monarquia; e o povo ainda reconhecia a fé católica romana e, longe de criticar o seu domínio, ainda a via como uma tradição bem como a manutenção da lealdade à monarquia.

Em 1789, a tomada da Bastilha, durante os distúrbios em Paris, marcou o início da Revolução Francesa. Na noite do dia 20 para o 21 de junho de 1791, uma berlinda – pequena carruagem de 4 rodas, vidraças laterais e suspensa por molas – pesadamente carregada se afasta de Paris. A bordo estão o Rei Luís XVI, a rainha Maria Antonieta e seus dois filhos, mais Madame Elisabeth, irmã do rei, e a governanta das crianças.

Onze meses antes, o rei e seu povo celebravam juntos a Festa da Federação – comemorativa do primeiro aniversário da Queda da Bastilha, episódio considerado como ponto de partida da Revolução Francesa, que parecia ter se encerrado e a monarquia constitucional bem instalada.

A indecisão e conservadorismo de Luís XVI, levaram ao povo da França a vê-lo como um símbolo da tirania, e sua popularidade se deteriorou progressivamente. Sua credibilidade foi extremamente comprometida. A abolição da monarquia e a instauração da república tornaram-se possibilidades cada vez maiores.

Em 23 de junho de manhã, a berlinda retoma o caminho para Paris, escoltada por três deputados. Entra na capital dois dias depois, em meio a um silêncio fúnebre, os curiosos sendo ordenados de não pronunciar uma palavra sequer.

O rei foi levado de volta ao palácio real das Tulherias e colocado sob “vigilância do povo”. Tem todos os seus poderes provisoriamente suspensos. Por conveniência, a Assembleia qualifica a peripécia de Varennes como “sublevação” e não “fuga”. A confiança entre a monarquia e a Revolução estava irreversivelmente quebrada, ainda mais que se suspeitava de um pacto do soberano com o estrangeiro, ou seja, crime de traição à pátria. Os republicanos iriam doravante alçar sua voz em favor da causa da República. A monarquia seria finalmente derrocada pelas manifestações de 10 de agosto de 1792.



Em 21 de janeiro de 1793, um domingo pela manhã, Luís XVI, rei da França, foi levado à guilhotina erguida na Place de la Revolution (hoje Place de la Concorde), em Paris, onde foi decapitado. Estava em curso, então, a Revolução Francesa que, após a execução do rei, entraria em sua fase mais dramática e violenta chamada de Terror.

Depois de inicialmente ser considerado tanto um traidor como um mártir, historiadores franceses têm adotado uma visão geral diferente de sua personalidade e papel como rei, descrevendo-o como um homem honesto impulsionado por boas intenções, mas que não estava à altura da tarefa hercúlea que teria sido a profunda reforma da monarquia francesa. Luís XVI não gostava da pompa e desejava que o serviço em sua corte fosse “reduzido ao que era absolutamente necessário”. Cargos foram abolidos na década de 1780. Cerca de um terço daqueles que existiam em 1750 desapareceram durante o seu reinado.

Maria Antonieta Habsburgo Lorena, foi decapitada a 16 de outubro de 1793, na mesma guilhotina instalada Praça da Concórdia, onde enfrentou com destemor a insolência dos juízes e a morte. Subiu as escadas do cadafalso sem a ajuda de ninguém, apesar de ter as mãos amarradas por trás. Perdeu no trajeto um dos sapatos, hoje guardado no Museu de Belas Artes de Caen, na região da Normandia. Mas seguiu em frente. A lenda diz que aceitou calçar o sapato do carrasco Charles-Henri Sanson, que no exercício do ofício, tirou a vida de quase 3.000 pessoas.

As últimas palavras de Maria Antonieta teriam sido: “Senhor, eu imploro seu perdão”. Portanto, dirigiu-se aos céus, não à multidão, como fizera nove meses antes seu marido, ao ser guilhotinado pelo mesmo carrasco. Sanson pegou a cabeça decepada de Maria Antonieta pelos últimos fios de cabelo – os outros foram cortados previamente e incinerados, para não virarem relíquias dos monarquistas – e a exibiu à multidão, que gritou em coro: “Viva a República! Viva a Liberdade!”.

Horas antes da rainha ser retirada da Prisão da Conciergerie, situada no andar térreo do antigo Hotel de Ville, e levada em carruagem ao cadafalso, uma mulher chamada Rosalie Lamorlière, empregada da família do carcereiro, preparou-lhe o último prato da vida. Era uma sopa de galinha com vermicelli, um tipo de spaghetti. Obviamente, a rainha estava abalada, porém serena. Na verdade, Maria Antonieta se limitou a tomar algumas colheradas do caldo. Mal tocou nos fios da massa.

Se Maria Antonieta tomou colheradas da sopa de galinha com vermicelli, os juízes que a condenaram festejaram sua morte em um restaurante de Paris, saboreando o melhor da cozinha francesa e tomando champagne. Só faltava terem usado a taça seio, peça em porcelana fabricada pela Real Fábrica de Porcelana de Sèvres, cuja produção foi interrompida pela Revolução Francesa e ressurgiu como empresa nacional sob Napoleão Bonaparte.

A lenda – mais uma – sustenta que Maria Antonieta a mandou fazer no formato de seu seio. A taça de boca larga e haste baixa, ricamente trabalhada, era de fato utilizada na corte da rainha e de Luís XVI. Mas não há certeza de que foi moldada no seio de Maria Antonieta. Caso a história não seja verdadeira, pelo menos é muito boa.

Maria Antonieta foi guilhotinada na Place de La Concorde sob o olhar de milhares de populares e enterrada no cemitério La Madeleine, que foi extinto em 1794 (ficava atrás da igreja de mesmo nome). Antes de ser enterrada em uma vala comum sem identificação, ela teve seu rosto moldado em cera por Marie Grosholtz – mais tarde conhecida como Madame Tussaud (a mesma que fundou o museu de cera em Londres). Em 1815, após a queda de Napoleão Bonaparte e com a Restauração Bourbon, os corpos de Maria Antonieta e Luís XVI foram exumados e enterrados na Basílica de St. Denis. Seus restos mortais se encontram lá até os dias de hoje.

Como era o Champagne na época de Maria Antonieta – A aristocracia francesa já bebia champagne quando Maria Antonieta assumiu o trono junto com Luís XVI. Luiz XIV já era um grande bebedor do vinho

com borbulhas. Por volta de 1740, a moda do champagne acabou repentinamente. Produtores e distribuidores inflaram o mercado de espumantes, encharcando os salões nobres com bebida de má qualidade, em busca de dinheiro fácil. Isso quebrou as pernas dos vinicultores da Champagne, cuja reputação acabou abalada.

Foi na realidade Jeanne Antoinette Poisson, a Madame de Pompadour (1721-1764), que entrou para a história como a poderosa e influente amante do rei Luís XV que resgatou o hábito de beber champagne de qualidade nas festas da nobreza. No século XVIII, ela elevou o hábito de tomar champagne na corte francesa de Luís XV ao delírio.

Era uma influenciadora em vários sentidos que gerava moda por onde passava. Ajudou a divulgar o rococó, patrocinou escultores e pintores e mantinha a própria prensa em constante movimento, imprimindo livros para sua biblioteca pessoal.

Os ingleses também eram grandes apreciadores de Champagne e preocupados com a fragilidade das garrafas que se quebravam com facilidade por conta da pressão interna gerada pelo gás originado da fermentação do vinho, produziram garrafas mais resistentes em seus fornos alimentados com carvão do que os fornos franceses, alimentados com madeira. Eles também resgataram o uso romano de rolhas - no tempo de Dom Pérignon, usavam-se trapos encharcados de óleo para selar as garrafas.

Mas foi a relação de Pompadour com um comerciante da Champagne que selou a entrada da bebida nas altas rodas da aristocracia francesa e, conseqüentemente,



a sua associação a festas e sofisticação. Isso sem contar o pequeno detalhe que a família de Pompadour tinha lucrativas terras na Champagne.

Graças a ela, Claude Möet, fez com que seu vinho fluísse cada vez mais em Versalhes. A Möet et Cie surgiu em 1743 e virou Möet et Chandon em 1833. Em mais de 200 anos, tornou-se uma marca poderosa de luxo. Em 2018, homenageou Pompadour com uma edição limitada de champanhe rosé que faz uma releitura contemporânea de um baile de máscaras na corte.

Por outro lado, sabemos que Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin (1777-1866), a famosa Veuve Clicquot assumiu a vinícola quando da morte do marido em 1805 e, mesmo sem experiência com negócios e sem dominar a produção do vinho, transformou a indústria com uma marca que evidenciava a sua condição de mulher na sociedade francesa do começo do século retrasado. Foi ela que desenvolveu técnicas essenciais no chamado método tradicional (ou champenoise). É o caso do remuage, em que as garrafas ficam em um suporte, inclinadas de cabeça para baixo para criar um vinho límpido, sem resíduos.

Durante o auge do consumo do Champagne pela nobreza francesa, o vinho possuía altos teores de açúcar residual, mais de 150 gramas por garrafa, ou seja, ele costumava ser extremamente doce. Foi somente por volta de 1850 que os Champanhes se tornaram "Brut" (secos), com muito menos açúcar, para adaptar o vinho ao gosto inglês, que era o principal mercado comprador.

Ou seja, o champagne que Maria Antonieta e Luís XVI beberam era doce, e certamente teria resíduos da sua vinificação. Muito diferente do champagne largamente consumido na atualidade. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“UM VINHO PARA QUEM NÃO GOSTA DE VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 23/10/2021

Cresce o consumo de tintos meio seco, quase doces, que agrada os novos consumidores da bebida.

O vinho tinto Meiomí é um dos pinot noir que mais cresce em vendas nos Estados Unidos. Elaborado com uvas de Santa Barbara, Sonoma e Monterey, na Califórnia, ele é caro – no Brasil, é vendido por R\$ 381, na Mistral –, mas caiu nas graças daquele consumidor que procura um vinho para gostar, independentemente da opinião dos críticos. Entre suas notas aromáticas, estão as frutas vermelhas e um improvável e gostoso melão (o vinho tem 17 gramas de açúcar por litro).

Este dulçor resulta da quantidade de açúcar da uva que não foi convertido em álcool na sua fermentação. E explica o sucesso do vinho, assim como seus aromas, que são mais fáceis de ser reconhecidos na taça, frutados, doces, nada complexos e sem a secura de muitos brancos e tintos.

Mais: Este pinot noir não está sozinho. Ainda nos Estados Unidos, os chamados Red Blend formam uma nova categoria de vinhos tintos, que mantém segredo sobre quais são as uvas utilizadas e que traz o açúcar residual bem presente. No último relatório da consultoria Wine Intelligence, esses vinhos já estão na quarta posição de consumo de tintos no país, atrás do líder merlot, do cabernet sauvignon e do pinot noir.

No Brasil, a Concha y Toro está lançando o Casillero del Diablo Red Blend (R\$ 62,90) e viu as vendas explodirem – fez até uma parceria com o chef Henrique Fogaça, que criou um hambúrguer para combinar com as notas mais adocicadas do vinho. O “Red Blend consegue trazer modernidade e atrair novos consumidores, com um outro perfil sensorial. Tem sabor mais suave e fácil de apreciar”, explica Pietro Capuzzi, Head de Marketing & Trade da VCT.

Pela legislação brasileira, esses vinhos entram na classificação meio seco, por terem mais de 4 g/l de açúcar. E vem ... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,um-vinho-para-quem-nao-gosta-de-vinho,70003875405>

“VINHOS DO DÃO: ELEGÂNCIA CONSISTENTE DO CENTRO NORTE DE PORTUGAL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 22/10/2021

Dão Experience apresenta a riqueza de sua vitivinicultura com prova virtual de cinco vinhos premiados.

Na semana em que os Vinhos de Portugal inauguram sua segunda feira de vinhos com provas de vinhos online e em parceria com grandes redes de supermercado, aproveitamos para falar de uma de suas regiões mais expressivas, objeto de um seminário promovido pela CVR Dão (Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos do Dão), com a participação de produtores premiados.

O Dão Experience envolveu jornalistas e educadores e foi conduzido pela sommelière Tita Moraes no Rio de Janeiro, incluindo uma prova virtual de cinco vinhos premiados na última edição de “Os Melhores Vinhos do Dão”: Casa da Passarella Villa Oliveira Encruzado 2017, Adega de Penalva Reserva Tinto 2017, Ladeira da Santa Grande Reserva Touriga Nacional 2017, Casa da Passarella Abanico Reserva Branco 2019 e Casa de Santar Vinha dos Amores Espumante Encruzado 2013.

Os vinhos foram apresentados pelos enólogos dessas vinícolas e corresponderam absolutamente ao lugar de representatividade que conquistaram, o que não era de se estranhar por parte de alguns produtores já muito respeitados que ali estavam e de uma região que tem apresentado uma consistência de qualidade respeitável. Tornada DO em 1906, por muito tempo a produção do Dão funcionou como fornecedora de uvas e vinhos para cortes de grandes empresas, o que acabava sendo reducionista para a sua vocação vitivinícola. Isso começou a mudar nos anos 1980/1990, com o melhor aparelhamento dos produtores para assinarem seus próprios vinhos, e os frutos são evidentes, pois hoje tem uma sofisticada produção, capaz de agradar públicos diferenciados.

Uma das marcas da região do Dão, além do que já caracteriza a vitivinicultura portuguesa, é a elegância dos vinhos, proporcionada pelo ótimo balanceamento climático que a sua localização confere. O Dão fica no Centro Norte de Portugal e recebe influências mediterrânica, pela sua latitude (o que favorece a produção de vinhos tintos generosos), e oceânica, pela longa costa atlântica. Tem ainda na altitude um fator decisivo para dar certa continentalidade ao clima e proteção natural para a umidade litorânea e para os ventos frios do interior. Nessas condições, também é possível fazer excelentes vinhos brancos. Uma das mais qualificadas cepas brancas de Portugal que tem ali seu habitat de predileção é a Encruzado. Dali se origina ainda, com brilho particular, a mais notória e internacional cepa portuguesa: Touriga Nacional.

Algo bem peculiar de muitos vinhos do Dão que chegam ao mercado atual é uma significativa presença de vinhos de uma variedade só, contrariamente à tradição nacional de produzir mais vinhos de corte. Encruzado e Touriga Nacional são ambos os rótulos varietais mais consagrados do Dão, mas vale ressaltar a qualidade ascendente dos vinhos da cepa Jaen (Mencía na Espanha) – amplamente vinificada na região – e dos vinhos e cortes tintos e brancos.

Outro aspecto que não se pode esquecer é a riqueza dos solos do Dão... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-do-dao-elegancia-consistente-do-centro-norte-de-portugal/>

“OS VINHOS DA SAFRA 2011 PARA COMPRAR” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 23/10/2021

Todos os anos, nos comerciantes de vinhos finos Farr Vintners em Londres, há duas grandes degustações de bem mais de uma centena dos mais importantes vinhos de Bordeaux, com a participação de mais ou menos o mesmo grupo de cerca de 16 comerciantes e escritores de vinhos.

O objetivo é avaliar uma safra em cada uma - portanto, uma degustação horizontal, em oposição a uma vertical, em que diferentes safras de um mesmo vinho são degustadas. Uma dessas degustações, a chamada degustação Southwold, concentra-se no vintage com quatro anos * e a outra nos mesmos vinhos com dez anos, idade com a qual o bordeaux era tradicionalmente considerado passível de brocagem - embora hoje em dia, com Verões mais quentes e uvas maduras, junto com uma vinificação muito mais suave e sofisticada, o bordeaux pode ser bebido com prazer muito mais cedo em sua vida relativamente longa.

Este ano, infelizmente, foi a vez de 2017 e 2011 serem lançados em voos sensatos de garrafas anônimas, duas safras claramente decepcionantes. Eu não pude comparecer à degustação de 2017, mas os relatórios subsequentes, como esses de Tom Parker MW, não foram entusiasmados. Coincidentemente, essas foram duas das safras menos maduras para o bordô vermelho neste século - embora 2021 possa rivalizar com elas em algumas propriedades. Também eram duas das safras mais difíceis de vender em primeur, como futuros poucos meses após a colheita. Em teoria, comprar em primeur permite que as pessoas paguem menos ao comprometer seu dinheiro antecipadamente, mas em nenhum dos casos os preços mudaram muito desde que os vinhos foram oferecidos pela primeira vez.

Após cada par de degustações, o grupo de provadores Farr classifica as 10 safras mais recentes. No ranking atual, apenas 2013 é classificado abaixo de 2017 e 2011. Mas, inevitavelmente, essas classificações são feitas com base nos vinhos mais famosos de Bordeaux, os tintos supostamente longevos baseados em uvas Merlot na margem direita do Gironde e em uvas Cabernet Sauvignon das propriedades mais famosas na margem esquerda.

Na verdade, as estrelas indubitáveis da safra de 2011 foram os vinhos brancos doces. O clima excepcionalmente frio e úmido em agosto, após a seca no início do ano, claramente encorajou muitos produtores, temerosos da podridão, a colher muito cedo, antes que suas uvas Merlot e Cabernet estivessem totalmente maduras. Mas a umidade de agosto e as brumas da madrugada no início de setembro encorajaram o desenvolvimento de Botrytis cinerea, a “podridão nobre” que é um fator crucial para fazer ótimos Sauternes. Isso foi seguido por um clima maravilhosamente quente e seco, o que significou que a podridão nobre se desenvolveu tão bem que, o que era mais incomum, a colheita do vinho doce foi relativamente simples e terminou no final de setembro. Em alguns anos, os colhedores têm que passar pelos vinhedos repetidas vezes, cortando apenas os cachos mais botritizados, ou mesmo as uvas, de cada vez, mas em algumas propriedades de Barsac era possível colher toda a safra com apenas duas ou três passagens. a vinha.

O que me leva ao meu lamento constante: por que o doce bordeaux branco é tão rejeitado quanto é tão difícil fazer? Até mesmo o Ch d'Yquem, antes considerado o maior vinho do mundo e o branco doce favorito do grupo de degustação em 2011, tem sido difícil de vender. Yquem 2011 foi lançado em 2012 por £ 2.900 a dúzia e agora está disponível por £ 2.100.

Por um tempo, esse tipo de coisa não impediu os proprietários da LVMH de tentar vender safras jovens por preços mais altos do que safras mais antigas, mas um novo regime comercial parece ter acabado com essa loucura.

Meu vinho favorito de toda a degustação às cegas de 2011, incluindo todos os primeiros tintos famosos como Chx Lafite, Latour e Mouton, foi o... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/2011s-buy>

“RENASCIMENTO ESPANHOL: VINHOS FRESCOS E COM TOQUES DE SOFISTICAÇÃO” - JAMES SUCKLING

SITE PRÓPRIO - 15/10/2021

Não há como negar que o principal cartão de visita para os vinhos espanhóis é sua acessibilidade, embora elementos mais sofisticados do próprio processo de vinificação, como maturação, mistura e oxidação em carvalho, estejam se infiltrando no perfil geral da personalidade do vinho do país e, em alguns casos, ganhando destaque entregando fatores mais intrínsecos, como caráter varietal e proveniência.

Mas, nos últimos cinco a 10 anos, também vimos vinicultores espanhóis criarem vinhos mais equilibrados, frescos e transparentes, com menos foco na chamada sofisticação no processo e mais atenção às variedades de uvas locais. E depois de degustar quase 1.500 vinhos espanhóis este ano, vemos um renascimento acontecendo no país, com mais vinícolas buscando refinar seu estilo e fazer vinhos mais bebíveis, mostrando muitas nuances e menos extrações manipuladas ou novos cosméticos óbvios de carvalho.

No geral, é a melhor maneira de trazer autenticidade às mesas de jantar dos consumidores, dando a eles (e a nós) a chance de apreciar vinhos mais esteticamente provocantes. Os produtores de vinho não estão mais apenas produzindo vinhos de coco, transparentemente lisonjeiros e esperando o sucesso. Na verdade, regiões como a Galiza estão indo na direção oposta, saindo do modo de vinificação confuso e buscando uma estética mais elevada: frescor apimentado e bebibilidade.

Usando uvas como mencia, albariño e godello, regiões com influência do Atlântico noroeste, como a Galícia, estão liderando a visão espanhola do frescor oceânico, com vinicultores pioneiros como a família Palacio, Telmo Rodriguez, Raul Perez e Paul Hobbs, que fez parceria com o enólogo galego Antonio Lopez, levando o cenário de vinhos dinâmico da Espanha para o próximo nível.

A mencia de vinha velha, das vinhas acidentadas de Bierzo, Ribeira Sacra e Valdeorras, é a homenagem da Espanha à sensibilidade Beaujolais, com um pouco mais de profundidade. Estes são geralmente vinhos crocantes, de corpo médio, com acidez brilhante e taninos saborosos, exalando frutas vermelhas e azuis autênticas, frescas e duras e uma nota fresca de ervas que lembra um cabernet franc do Loire puro e bem feito. O uso de fermento indígena e alguns cachos inteiros também captura o lado fresco e autêntico da mencia, adicionando um caráter selvagem, porém etéreo, picante e atrevido.

Os Palacios sempre fazem ótimas mencias que avaliamos muito. Mas se você está procurando valor de mencia e algumas combinações de campo, então o Envínate Ribeira Sacra Lousas Viñas de aldea Vinos Atlánticos 2019 e o Losada Vinos de Finca Mencia Bierzo Altos de Losada La Bienquerida 2018 são ótimas opções para seu carrinho de compras. O enorme sucesso desses antigos vinhedos de Mencia revividos, em suas encostas íngremes e elevadas, prova que todo o trabalho árduo das cooperativas e vinicultores de Bierzo valeu a pena.

No centro da Espanha, perto de Madri, ao redor das extensas cadeias de montanhas da Sierra de Gredos, novas ondas de vinhos altamente bebíveis feitos por vinicultores de vanguarda como Dani Landi e Fernando Garcia continuam a ilustrar o maravilhoso frescor mediterrâneo com garnacha de vinha velha. Nos vinhedos elevados de solo granítico, os melhores vinhos desta área são as respostas da Espanha para Chateaufort-du-Pape. Se procura valor, então o Comando G Vinos de Madrid La Bruja de Rozas 2019 é um excelente ponto de referência, com a sua fruta fresca e suculenta com tons de especiarias mediterrânicas.

O projeto de Telmo Rodriguez, Pegaso, é outro exemplo do lado atrevido, potável e mineralmente envolvente da garnacha em Cebreros, colocando-a no mapa após o sucesso de Priorat, onde vinhos como o Terroir al Limit Priorat Les Manyes 2018 mostram como elegância, entusiasmo e nuances aparecem em um vinho garnacha peluda (“uva cabeluda”).

Continuamos a adorar as Riojas clássicas e o lado mais tradicional da Espanha. Os melhores reservas old-vintage e Gran Reserva Riojas trazem todas as marcas dos vinhos bem elaborados e envelhecidos, com complexidade exuberante e frutas saborosas. O carvalho e o oxigênio não os transformam em essência de baunilha ou vinagre, mas apimentam a fruta, suavizando os taninos duros e conferindo-lhes uma complexidade incomparável. Vinhos como Lopez de Heredia’s Reservas of Bosconia e vinhedos Tondonia, Murrieta’s Castillo Ygay e La Rioja Alta’s Gran Reservas estão entre nossos favoritos nesta categoria.

Hoje, muitos dos principais produtores do campo tradicional estão aprimorando seus estilos e fazendo vinhos mais ecléticos e vibrantes. A Vinícola La Rioja Alta é uma delas.....

QUEBRANDO TRADIÇÕES - Muitos vinhos “tradicionais” excessivamente manipulados em Rioja ainda confundem os consumidores com suas frutas maduras demais, alto teor de álcool e processo de extração doloroso. Não podemos dizer que a Espanha está rompendo completamente com esses vinhos, mas sentimos que cada vez mais produtores de Rioja e Ribera del Duero despertaram de seus sonhos de carvalho baunilha e começaram a fazer vinhos mais autênticos e transparentes para o terroir. No mínimo, eles estão fazendo vinhos que beijam as frutas. Mas os principais produtores estão dando um passo à frente à medida que buscam personalidade do terroir por meio de uma vinificação mais contida e calculada.

Em Rioja, Artadi é um dos primeiros a fazer um vinho de vinhedo único da região, e o proprietário e enólogo Carlos López de Lacalle continua em busca de requinte. Agora, seus vinhos estão mais “parecidos com a Borgonha” do que há 10 anos, com taninos ainda mais finos e de alta qualidade... Leia a reportagem completa em: <https://www.jamesuckling.com/wine-tasting-reports/spanish-renaissance-fresh-and-local-wines-nudge-sophistication-aside/>



VAMOS A MONTANHA 2021 – FÓRUM ENOLÓGICO - 11 A 14 NOV 2021

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.

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).

O VAM vai visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, novamente organizado por Alberto Cury. A programação principal acontecerá de 11 a 14 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 10 e 11 de Novembro em Florianópolis e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 14 a 22 de Novembro pelos Planaltos de Santa Catarina e Paraná e suas vinícolas.

VALOR DA TAXA DE INSCRIÇÃO no VAM (11 a 14 de novembro):

- R\$ 670,00 para os participantes que ficarem hospedados no hotel do Evento (Hotel São Joaquim Park)
- R\$ 780,00 para os participantes que optarem por outra forma de hospedagem.

Esta TAXA DE INSCRIÇÃO dá direito à participação nas seguintes atividades:

- 11/11- Happy-Hour de Boas-vindas com queijos e espumantes, no Hotel São Joaquim Park
- 12/11 SEX. Jantar TSV (Traga Seu Vinho) no restaurante Pequeno Bosque
- 13/11 SAB. Evento de encerramento na Vinícola Pericó (inclui transporte de ida e volta).

Atenção: a Taxa de Inscrição não inclui o valor referente à hospedagem, a qual deve ser contratada diretamente com a Operadora Zenithe Travelclub.

Veja informações detalhadas de hospedagem no link abaixo: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2021/site/embed/VAM%202021%20Hospedagem%20NOV%20010921.pdf>

• AS INSCRIÇÕES JÁ ESTÃO ABERTAS!

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: VAM2021 – Site Oficial: www.vam2021.com.br

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 - [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261) (German) | Contato: german@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



10 E 11.NOV.2021 - PRÉ-VAM FLORIANÓPLIS

- A finalidade deste Pré-VAM, por um lado é o conagraçamento em Florianópolis durante o dia antes ao início do VAM em São Joaquim, com as diferentes chegadas de voos de diversas cidades de origem no Brasil, sem ter que estar preocupado em subir a São Joaquim em tempo para as Boas Vindas da tarde da 5ª feira.

E por outro lado, desta forma fica resolvido o traslado para subir a São Joaquim, já numa condução em grupo todos juntos na manhã da 5ª feira, aproveitando este traslado para fazer parada no caminho e conhecer os lindos vinhedos da Vinícola Thera, próximo a Urubici onde fazer almoço harmonizado.

14 A 22.NOV.2021 - POS-VAM "VAMOS ... AOS PLANALTOS CATARINESES E PARANAENSES

- Como motivo que em JUN deste ano de 2021 esta região dos VINHOS DE ALTITUDE em SC tem recebido finalmente a denominação de IP (Indicação de Procedência), iniciando em São Joaquim, após o VAM 2021, e finalizando em Curitiba será realizado este PósVAM! Trata-se de um roteiro que pretende visitar ou degustar os vinhos destes dois Planaltos. O PLANALTO CATARINENSE com as suas duas sub-regiões: A de São Joaquim ao Sul, ficando mais 2 noites, onde conhecer outras vinícolas as que estejam previstas no VAM 2021. E a do Caçador e Vale do Contestado ao Norte, passando por Campo Belo do Sul onde visitar a vinícola **Abreu&Garcia**, em Videira a **Santa Augusta**, em Treze Tílias a **Kranz**, esta última cidade com 2 noites, e também em Água Doce a **Villaggio Grandio**. Finalmente passar ao PLANALTO PARANAENSE, com 4 noites em Curitiba, visitando na RMC (Região Metropolitana de Curitiba) as vinícolas **Legado e Família Fardo**, assim como alguma atividade com a VINOPAR, a Associação dos Viticultores do Paraná. Uma das Cervejarias Artesanais de Curitiba e realizar algum jantar harmonizado e especial num dos seus conhecidos restaurantes da cidade.



Maiores Informações e Reservas: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Contato: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br Cel./WA: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261)

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHOS DO DÃO: ELEGÂNCIA CONSISTENTE DO CENTRO NORTE DE PORTUGAL

Os participantes, com idades entre 3 e 79 anos, foram retirados das bases de dados do INSEE em seis regiões com alguns dos principais vinhedos. Para estabelecer uma “fotografia objetiva” dos riscos de exposição a agrotóxicos, os órgãos públicos estão lançando um estudo de magnitude sem precedentes na terça-feira, 19 de outubro.

As relações às vezes são tensas entre os produtores de vinho e sua vizinhança em torno do uso de pesticidas. Com o “PestiRiv”, a agência nacional de segurança sanitária (Anses) e a Public Health France (SpF) acompanharão até agosto de 2022 cerca de 3.350 participantes voluntários para avaliar se os habitantes das áreas vitivinícolas estão mais particularmente expostos aos pesticidas.

Os participantes, com idades entre 3 e 79 anos, foram retirados dos bancos de dados do INSEE em seis regiões com alguns dos principais vinhedos: Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, Provence-Alpes-Côte d’Azur. Estão espalhados por 250 áreas de estudo que refletem as várias situações locais, e residem em áreas vitivinícolas (menos de 500 metros de vinhas e mais de 1.000 metros de outras culturas) ou a mais de 1.000 metros de qualquer cultura, a fim de facilitar comparações.

Monitoramento biológico dos participantes - Todos estarão sujeitos a monitoramento biológico (amostras de urina ou cabelo, etc.) e monitoramento ambiental (sensores de ar ambiente, amostras de água ou vegetais da horta, etc.). A exposição profissional, hábitos alimentares ou usos domésticos também serão examinados, bem como os métodos de cultivo das vinhas próximas. Será assim uma questão de “integrar todas as vias de exposição possíveis”, ao longo de um período de tempo incluindo períodos de tratamento frequente e outros menos, explica Sébastien Denys, CEO da SpF saúde e ambiente no trabalho.

Uma fase experimental foi realizada em 2019 em Grand-Est e Nouvelle-Aquitaine para finalizar o protocolo, validado por um conselho científico. O estudo multidisciplinar terá também um órgão de acompanhamento, com a participação de entidades profissionais ou ONG.

Avaliação se os residentes estão superexpostos a pesticidas - No total, terão de ser analisados vários milhões de amostras, para resultados esperados em 2024 e que devem permitir “objetivar se há superexposição” de populações vizinhas e “entender por que e como, para dar todas as informações. Alavancas para a ação”, destaca Ohri Yamada, chefe de fitofarmacovigilância da ANSES.

Este “rigor científico” na execução do estudo visa prevenir as críticas enquanto este assunto delicado já deu origem a julgamentos, até tensões físicas, em algumas regiões, explicam os organizadores. A viticultura está particularmente preocupada porque consiste em “culturas perenes com frequências de tratamento relativamente elevadas e um forte entrelaçamento entre o habitat e as vinhas”, sublinha Jean-Luc Volatier, do departamento de avaliação de risco da ANSES. (com AFP) ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/une-grande-etude-doit-determiner-l-exposition-des-riverains-aux-pesticides-en-zones-viticoles,4773448.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 19/10/2021)

BORDEAUX TESTA VARIEDADES DE UVAS ESTRANGEIRAS CONTRA A MUDANÇA DO CLIMA

No “lote 52” estão plantadas 31 variedades de uvas tintas e 21 brancas, provenientes de vinhas francesas e do sul e sudeste da Europa. Em Bordeaux, um experimento em grande escala que começou há mais de dez anos está avaliando o potencial de variedades de uvas exóticas ou antigas em face das mudanças climáticas.

Ao lado dos tradicionais Merlot e Cabernet Sauvignon, crescem os portugueses Touriga Nacional e Tinto Cão: em Bordeaux, uma experiência em larga escala iniciada há dez anos está a medir o potencial de castas exóticas ou velhas face às alterações climáticas.

Mais alguns dias e o Cabernet Sauvignon, Arinarnoa e Marselan estarão prontos para serem colhidos neste lote de meio hectare dentro das terras do Inrae, o Instituto Nacional de Pesquisas Agrônomicas.

Este laboratório ao ar livre, em frente ao Instituto de Ciências da Vinha e do Vinho (ISVV), é denominado “lote 52”, para estas 31 castas tintas e 21 brancas provenientes de vinhas francesas e do sul e do sul Europa Oriental, do grego Assírtico de Santorini ao Mavrud búlgaro.

Desde 2009, um punhado de pesquisadores do INRAE, Bordeaux Sciences Agro e da Universidade de Bordeaux estudam no ISVV Villenave-d’Ornon o

potencial agrônomo e enológico de variedades de uvas desconhecidas em Bordeaux ou esquecidas. Objetivo: fornecer ferramentas para que os viticultores adaptem seus vinhedos às mudanças climáticas.

“Em 2050, Bordeaux poderá viver um clima sevilhano (...) Se não fizermos nada agora sobre as castas, corremos o grande risco de perder a tipicidade dos nossos vinhos”, propõe Bernard Farges, presidente do Conselho Interprofissional do Vinho de Bordeaux (CIVB), parceiro do experimento VitAdapt.

O aquecimento instala-se com as primeiras colheitas como “marcadores” e a mudança de ciclo da planta que dá vinhos mais “alcoólicos”, menos aromáticos: “há 30 anos os vinhos saíam a 11° / 11,5° graus, hoje está a 13,5° / 14°”, ilustra Agnès Destrac-Irvine, engenheira de pesquisa do Inrae e corresponsável pelo VitAdapt. “Com as alterações climáticas, obtemos uvas que amadurecem muito cedo no verão. Cheias de açúcares, são menos ácidas, têm menos frescura, menos equilíbrio e um potencial de envelhecimento alterado”, sublinha o engenheiro agrônomo cuja experimentação foi emulada no Reino Unido com um dispositivo chamado BritAdapt.

região de Bordeaux, Merlot, a variedade de uva predominante, sofre de sua natureza precoce a ponto de estar “agora fora de sua janela ótima de qualidade” em alguns lugares, considera a Sra. Destrac-Irvine. Os cientistas estão, portanto, procurando variedades que amadureçam o mais tarde possível.

Dez anos e “muitas análises” depois, a vinha de Bordéus acaba de obter o sinal verde para testar - ao longo de mais uma década - “castas de interesse para a adaptação” nas especificações AOC, a seguir a Languedoc, Corbières e Saint-Mont. Antes dos Grands Crus Classés, a experiência começa com as denominações Bordeaux e Bordeaux-Supérieur. A partir deste ano, podem incorporar seis novas variedades em pequenas doses, entre as quais a Ibérica Touriga Nacional e a Alvarinho, selecionadas a partir de estudos na “parcela 52”.

E outras regiões, como o Champagne, estão interessadas nesta possibilidade inaugurada em 2018 pelo Instituto Nacional de Origem e Qualidade (Inao). Ciclo da planta, datas de colheita, álcool, açúcar, ácidos, rendimento ... todos esses dados foram meticulosamente listados por cientistas todas as semanas para oferecer aos vinicultores uma “caixa de ferramentas” que também esclarece seu “potencial enológico”.

Desde 2015, 21 “variedades de uva de interesse” foram vinificadas em um microcuvée e depois avaliadas por provadores experientes para identificar vinhos com “critérios de sabor, sabor, equilíbrio” próximos aos tradicionais Bordeaux cabernet sauvignon e merlot. Algumas safras mais tarde, o casting dá lugar de destaque a certas castas portuguesas, “promissoras e bem conceituadas” como a Touriga Nacional: “amadurece tarde, pode ser vindimada mais tarde e oferece uma tipicidade interessante”, nota Cécile Thibon, engenheira Inrae.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/bordeaux-teste-des-cepages-etranagers-contre-le-changement-climatique,4773201.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 06/10/2021).

O FESTIVAL DA COLHEITA DE MONTMARTRE ESTÁ DE VOLTA

O Festival da Colheita de Montmartre retornou de 6 a 10 de outubro de 2021, após uma edição de 2020 cancelada devido à pandemia. No programa: descobertas culinárias, desfile, shows ao vivo, mas também descoberta das vinhas e degustação.

Cerca de 500.000 visitantes são esperados para esta 88ª edição do Festival da Colheita de Montmartre, que acontece de quarta-feira, 6 a domingo, 10 de outubro de 2021, a dois passos da Basílica do Sagrado Coração. Esta edição de 2021 é patrocinada pela musicista Keren Ann e pelo cartunista Jul.

□ O programa do festival da colheita de Montmartre - Entre as muitas atividades oferecidas ao longo de cinco dias, aqui estão três que têm uma ligação direta com a vinha e o vinho.

The Taste Trail - Você pode saborear pratos e vinhos orgânicos e locais.

Onde: Em torno do Sagrado Coração, ruas Azaïs, Saint-Eleuthère, Cardeal Guibert, praça do Sagrado Coração | Quando: 8, 9 e 10 de outubro de 2021 (sexta e sábado das 10h às 23h e domingo das 10h às 19h). Acesso livre

Visitas às vinhas - Uma descoberta inédita das vinhas Clos Montmartre, património protegido, na companhia do historiador e conferencista Jean-Manuel Gabert.. Onde: Rue des Saules. Quando: 8 de outubro de 2021 das 14h00 às 16h00. Grátis mediante registro

The Ban des Vendanges - Este desfile é o destaque da Fête des vendanges. A oportunidade de conhecer, entre outros, Alain Coquard, Presidente da República de Montmartre e Gilles Guillet, Grão-Mestre da irmandade Clos Montmartre ... Onde: Rue des Saules - Quando: 9 de outubro de 2021 às 10h00 - Por convite para as irmandades do desfile... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-fete-des-vendanges-de-montmartre-fait-son-retour,4773132.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Emma Gagliardo – 05/09/2021).