



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CURIOSIDADES SOBRE OS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE III
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

CURIOSIDADES SOBRE OS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE III - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“A SAFRA GAÚCHA, EM RÍTMO ACELERADO”
- POR SUZANA BARELLI**



09



10

“EXPLORANDO A VERSATILIDADE DA SYRAH” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

12 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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 foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

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\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

DONNAFUGATA FLORAMUNDI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG SICÍLIA 2017 - ITÁLIA

Considerada uma das vinícolas mais importantes da região, a Donnafugata contribuiu para construir a nova imagem dos vinhos sicilianos.

Mantendo o foco em qualidade, a Família Rallo, responde por vinhos de notável qualidade, que se destacam entre as críticas especializadas. É o caso do Passito di Pantelleria "Ben Ryé", eleito o melhor vinho de sobremesa tanto pela Wine Enthusiast, quanto pelo guia Gambero Rosso, o mais importante da Itália.

Donnafugata é uma das vinícolas mais icônicas da Sicília, Itália, reconhecida por sua abordagem inovadora e pela produção de vinhos de alta qualidade que refletem a rica tradição vitivinícola da região. Fundada em 1983 pela família Rallo, a vinícola é conhecida por sua paixão em preservar a herança cultural e vinícola da Sicília, enquanto abraça práticas modernas de vinificação.

Localizada em algumas das melhores áreas vinícolas da Sicília, Donnafugata cultiva uma variedade de uvas, incluindo Grillo, Catarratto, Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon. Cada vinho é elaborado com um cuidado meticuloso, destacando as características únicas do terroir siciliano e a expressão varietal de cada uva.

Os vinhos da Donnafugata são elaborados com uma forte ênfase na sustentabilidade, buscando respeitar o meio ambiente e garantir a preservação dos recursos naturais. O nome "Donnafugata" é uma referência a uma antiga lenda siciliana e à famosa obra literária "O Gattopardo", que simboliza a conexão entre a cultura e a história da região.

A vinícola é famosa por seus rótulos distintos e suas criações notáveis, que vão desde brancos frescos e aromáticos até tintos encorpados e elegantes. O rótulo encantador traz uma mulher dando presentes, entre eles flores e frutas, além de homenagear a tradição das marionetes da Sicília.



Composição de Uvas: Corte de Nero d'Avola (70%) e Frappato (30%), com amadurecimento por 8 meses em tanques de aço inoxidável + 7 meses em garrafa.

Notas de Degustação: Rubi de boa intensidade, sem denotar grande evolução. Aromas de frutas vermelhas e negras (como a ameixa e cerejas), toques florais de violeta, especiarias como a canela, pimenta do reino. No paladar percebe-se corpo médio, equilibrado, os taninos estão integrados e de forma geral reflete o perfil aromático em sabores com boa persistência.

Estimativa de Guarda: Ideal para consumo imediato ou leve-se em conta o potencial de guarda de 10 anos.

Notas de Harmonização: mais interessante quando harmonizado com carnes, aves, massas e queijos.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.

TITO ZUCCARDI 2018 – PARAJE ALTAMIRA – VALE DO UCO – MENDOZA – ARGENTINA

Zuccardi é “uma das vinícolas chave na história recente do vinho argentino”. Começou sua história em 1963 a partir de um vinhedo dotado de um inovador sistema de irrigação criado pelo engenheiro Alberto Zuccardi.

Em 1968, foi erguido o edifício da vinícola e, desde então, a família nunca mais parou de inovar, tornando-se uma das referências máximas do vinho argentino. Atualmente, a terceira geração, liderada pelo enólogo Sebastián Zuccardi, comanda a Zuccardi com invejável talento. Basta dizer que Sebastián foi indicado em primeiro lugar num ranking da revista inglesa Decanter que elegeu os melhores enólogos de toda a América do Sul.

A empresa possui cinco propriedades em diferentes zonas de Mendoza: La Consulta, Vista Flores, Altamira, Santa Rosa e Maipú, o que totaliza cerca de 1.000 hectares de vinhedos. Além disso, Zuccardi foi eleita por três anos consecutivos, 2019, 2020 e 2021, como a Melhor Vinícola do Mundo pela World’s Best Vineyards!

Não à toa, Sebastián Zuccardi está em primeiro lugar no ranking dos 10 melhores enólogos da América do Sul, além de estar, ao lado do seu pai Jose Alberto Zuccardi, na lista das cinco pessoas mais influentes do vinho argentino. O vinho tem o nome do avô de Sebastián, um grande visionário e empresário, que plantou os primeiros vinhedos da família.

Composição de Uvas: Blend de cerca de Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Ancellotta.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro. No nariz, exhibe uma explosão frutada, com notas de amora, ameixa, morango e cereja, com toques de ervas, gengibre e pimenta preta. No paladar tem um toque macio e a complexidade de taninos finos e suculentos. Um vinho bem integrado com ótima persistência.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda sugerida de 130 anos. Portanto pode ser bebido até 2028, ou seja, por mais 3 anos.

Reconhecimentos: 96 Pontos Guia Descorchados.

Notas de Harmonização: Harmoniza com filé mignon com batatas caramelizadas, nhoque com ragu de linguiça e outros pratos à base de carnes.

Serviço: servir entre 16 e 18°C. (Beba numa taça Bordeaux, com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$\$

Em BH: GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. □ LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 □ LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526. Em BH – TUTTO ITALIA - GRAND CRU – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3286-2796.



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS 2 B´S DA TOSCANA – PARTE III

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Neste artigo escreveremos sobre os vinhos de Bolgheri, que se destacam entre os “Super Toscanos”!

Assim como todas as regiões vinícolas do Velho Mundo Europeu, a Itália também tem regras muito rígidas sobre como o vinho italiano pode ser produzido, e nenhum Super Toscano estava na lista de vinhos permitidos para serem produzidos na Toscana. Naquela época (na década de 1960), o vinho italiano, mesmo os vinhos toscanos, eram médios-leves, principalmente vinhos à base de uva Sangiovese - Chianti e Brunello di Montalcino. Mas com o passar do tempo, mais produtores de vinho italianos, geralmente um Marchese (um título italiano de realeza) queriam mais, eles queriam se tornar tão famosos quanto os franceses com seus “melhores vinhos do mundo”. Eles queriam produzir vinhos como eles, para poder competir na produção de vinhos finos.

Desta forma, podemos para resumir, dizer que um Super Toscano é um vinho produzido seguindo as regras de Bordeaux, usando as mesmas uvas que eles usam (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc), com o mesmo estilo de vinificação e o mesmo processo de envelhecimento, mas tudo feito na Toscana, o que parece ser muito simples, mas não é!

Embora em teoria isso fosse tudo de bom e perfeito, o governo italiano não achou que fosse tão inteligente, mas sim ultrajante. Eles acreditavam que era importante seguir as tradições e os princípios italianos de vinificação e classificaram esses novos vinhos chamados “Super Toscanos” como vinho de mesa (vino da tavola) - o nível de classificação mais baixo do vinho italiano, significando praticamente apenas suco de uva fermentado. E assim foi por um longo tempo. Os primeiros vinhos foram produzidos por esse método na década de 1940 para consumo familiar, sem ir ao mercado, quando receberam classificações, foram primeiramente como vinhos de mesa até 1978.

Em 1978, a renomada publicação de vinhos Decanter magazine organizou uma degustação às cegas de 33 vinhos de 11 países diferentes em Londres, e um vinho concorrente foi Sassicaia - e ele venceu! Pense nisso, um “vinho de mesa” italiano venceu uma degustação às cegas de Bordeaux. O consenso atribui a primeira menção a Super Toscano a Robert Parker, o lendário crítico de vinhos, que deu 100 pontos à safra de 1985 do Sassicaia e declarou que frequentemente confundia o vinho italiano com o Mouton Rothschild de Bordeaux.

O conselho de administração de vinhos italiano teve que fazer algo para dar a esses vinhos alguma justificativa, mas demorou até 1992, quando eles criaram uma classificação para o vinho italiano e introduziram a “IGT” Indicazione Geografica Tipica, uma classificação com foco na origem do vinho, em vez do estilo e das uvas usadas. Dois anos depois, em 1994, o conselho de administração de vinhos italiano foi ainda mais longe, criando uma classificação, uma nova denominação, “Bolgheri Sassicaia DOC”. Ainda hoje, o Sassicaia é o único vinho rotulado com essa classificação de denominação, enquanto praticamente todos os outros Super Toscanos ainda são rotulados como “IGT” - um grande passo à frente para a cultura vinícola italiana.

O renome global do vinho Sassicaia rapidamente levou a um imenso sucesso, lançando luz sobre uma nova maneira de fazer vinho. Isso foi visto como um incentivo e um desafio para muitos produtores de vinho que vieram para Bolgheri aproveitando a oportunidade de cultivar vinhedos nas colinas até então inexploradas de Bolgheri.

OS FUNDADORES DO MODELO “BOLGHERI” – Hoje, os primeiros pioneiros são lembrados como os fundadores do modelo “Bolgheri”: Piermario Meletti Cavallari (Grattamacco), Piero Antinori (Guado al Tasso), Lodovico Antinori (Ornellaia) e Michele Satta (Castagneto Carducci). Inspirando-se nos produtores de Sassicaia em termos de variedade de uva e envelhecimento em barril, eles estabeleceram as bases para essa abordagem.

Hoje, Sassicaia continua sendo renomado como um dos vinhos mais importantes e estimados do mundo. Robert Parker classificou a safra de 1985 de Sassicaia com excelentes 100 pontos, citando-o como “o vinho mais impressionante que já conheci em toda a minha carreira de 37 anos”.

A revista Wine Spectator nomeou a safra de 2015 do Sassicaia como o melhor vinho de 2018, enquanto Robert Parker e Monica Larner deram à safra de 2016 a nota perfeita de 100 pontos.

OS OUTROS GRANDES VINHOS DO BOLGHERI

TENUTA SAN GUIDO - A Tenuta San Guido, do italiano Marchese Mario Incisa della Rocchetta, hoje administrada pela família Marquis, é dona exclusiva da denominação Bolgheri Sassicaia DOC, que abrange uma área de 2.500 hectares, com uma centena deles sendo plantados com videiras. A Tenuta San Guido produz três vinhos, um deles sendo o renomado Sassicaia.

Sassicaia (Bolgheri Sassicaia DOC) - Bolgheri Sassicaia deve incluir pelo menos 80% de Cabernet Sauvignon em sua mistura. A mistura clássica de Sassicaia é geralmente composta de 85% de Cabernet Sauvignon e 15% de Cabernet Franc. É envelhecido por no mínimo dois anos, com 18 meses desse período passados em barris de carvalho de 225 litros.

Guidalberto (IGT)- A primeira safra de Guidalberto foi lançada em 2000 e não pretende replicar o estilo de Sassicaia. Em vez disso, busca mostrar outra expressão do terroir Tenuta San Guido. Guidalberto é composto de 60% Cabernet Sauvignon, a uva não usada para Sassicaia, e 40% Merlot. Este vinho é envelhecido por 15 meses em



barricas e pode ser apreciado mesmo durante sua juventude.

Le Difese (IGT)- A primeira safra de Le Difese foi em 2002, que é composta de 45% Sangiovese e 55% Cabernet Sauvignon. Esta mistura de uvas, ambas nativas da Toscana, cria um vinho que carrega a assinatura das uvas Cabernet. O vinho é envelhecido por 15 meses em barricas, dando a ele o mesmo pedigree Sassicaia, mas a uma fração do custo.

Os ANTINORI - Um dos verdadeiros avós do Super Toscano, a família Antinori não poderia ser mais estabelecida na nobreza do vinho toscano, tendo plantado videiras em seus terrenos desde pelo menos 1385! Produtores de vinhos tradicionais como Chianti, bem como vinhos mais inovadores, você simplesmente não consegue pensar em Super Toscanos – na verdade, vinho toscano em geral – sem parar e prestar algum respeito ao nome de Antinori.

A propriedade Tenuta Tignanello fica no coração do Chianti Clássico, nas encostas suavemente onduladas entre os vales dos rios Greve e Pesa. Ela se estende por uma área de 319 hectares, dos quais 165 são dedicados à vinha. Dois dos vinhedos mais valorizados da propriedade ficam na mesma encosta, Tignanello e Solaia, em solos originários de margas marinhas do período Plioceno, ricas em calcário e xisto. As videiras desfrutam de temperaturas quentes durante o dia e noites mais frias durante a estação de crescimento.

Os dois vinhos exclusivos da propriedade, Solaia e Tignanello, são produzidos nesses vinhedos e foram definidos pela imprensa internacional como “um dos vinhos mais influentes da história da viticultura italiana”. Segundo Marchesi Antinori, Solaia e Tignanello são um desafio constante e uma paixão sem fim. A propriedade Tignanello tem vinhedos de uvas indígenas Sangiovese, bem como algumas outras variedades não tradicionais, como Cabernet Franc.

Tignanello - Criado pela família Antinori, ele não é apenas um vinho; é um símbolo da transição da enologia italiana da tradição à modernidade. Lançado pela primeira vez em 1974, o Tignanello surge em um contexto em que o Chianti Clássico, embora respeitado, ainda não desfrutava do prestígio internacional necessário para competir com vinhos como o Brunello di Montalcino. Foi nesse cenário que Piero Antinori, em parceria com o enólogo Giacomo Tachis, decidiu desafiar as convenções da época. Inspirados pelos vinhos de Bordeaux e pela necessidade de elevar o padrão da viticultura italiana, Antinori e Tachis romperam com as regras do Chianti Clássico, que exigiam o uso de uvas brancas no blend. Assim nasceu o Tignanello, em 1971, inicialmente classificado como “vino da tavola” (vinho de mesa), por não atender às normas da Denominação de Origem.

A primeira safra do Tignanello trazia um blend predominantemente de Sangiovese, com pequenas quantidades de Canaiolo e Malvasia Nera. No entanto, o resultado não foi o esperado. Tachis afirmou que a Sangiovese da época não possuía a base genética necessária para criar um grande vinho em sua forma pura. Os vinhedos de Chianti Clássico eram, então, considerados inadequados para produzir um Sangiovese de qualidade capaz de envelhecer com o tempo.

Foi quando Tachis, influenciado por seus estudos em Bordeaux sob a orientação do renomado Emile Peynaud, sugeriu a inclusão de variedades internacionais, como o Cabernet Sauvignon e, mais tarde, o Cabernet Franc. O blend final passou a ser composto por cerca de 80% de Sangiovese, 15% de Cabernet Sauvignon e 5% de Cabernet Franc. A introdução do uso de barricas de carvalho para maturação trouxe uma sofisticação inédita, redefinindo os padrões dos vinhos italianos.

O design do rótulo do Tignanello também foi um marco. Criado pelo designer Silvio Coppola, o layout moderno e elegante foi um dos primeiros exemplos de design específico para um vinho. Embora tenha passado por algumas alterações ao longo dos anos, a essência do rótulo permanece a mesma, refletindo a inovação que caracteriza o próprio vinho.

O Tignanello logo se tornou um ícone. O crítico Luigi Veronelli, de forma provocativa, batizou-o de “vino da favola” (vinho de fábula), em uma brincadeira sobre a falta de regulamentação para esse tipo de vinho. O blend inovador e a quebra das normas causaram polêmica, especialmente na imprensa, que criticava a legislação por não acompanhar as mudanças do setor. O Tignanello não apenas modernizou o Chianti Clássico, mas também colocou a viticultura italiana no mapa global, competindo com os melhores vinhos de Bordeaux. Hoje, o Tignanello continua a ser uma joia cobiçada por colecionadores e apreciadores ao redor do mundo. Com uma produção limitada a 300 mil garrafas anuais, ele representa a essência da Toscana e do “Made in Italy”, além de ser um marco na fusão entre tradição e modernidade. Ao celebrar seus 50 anos, relembramos não apenas sua história, mas também o impacto profundo que teve na elevação do vinho italiano ao status de excelência que ocupa no cenário global.

O Tignanello é engarrafado apenas em safras favoráveis, e não foi produzido em 1972, 1973, 1974, 1976, 1984, 1992 e 2002 (cuidado com fraudes!).

A vinha de Tignanello e a vinha de Solaia, que se estendem na mesma encosta, em solos derivados da marga marinha do Plioceno com calcário e xisto, originando vinhos de perfis capazes de iniciar o que é chamado o renascimento do vinho italiano.

Solaia - O Solaia é um vinho produzido pela família Antinori, que tem mais de 600 anos de experiência na produção de vinhos. O Solaia vem de uma vinha de 10 hectares (portanto, um single vineyard) plantada numa colina na Toscana, que é ideal para captar a energia do sol.

A história do Solaia começa em 1978, quando a família Antinori produziu pela primeira vez o vinho. A mistura inicial foi de 80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc. Nos anos seguintes, foi introduzido 20% de Sangiovese. O Solaia é produzido apenas em safras excepcionais. O Solaia é um vinho estruturado e equilibrado, com taninos médios e final longo. Tem aromas de framboesas, amoras, damascos maduros, toranja, rosas, café, chocolate, alcaçuz, menta e pimenta branca

A palavra Solaia, é de origem italiana e significa um lugar onde a energia do sol irradia. A procedência do nome vem de uma colina na Toscana, idealmente angulada para capturar a energia do sol ao longo do dia. Esta terra é o lar da Tignanello Estate de Marchesi Antinori.

Guado al Tasso - Tenuta Guado al Tasso está localizada na pequena e prestigiosa área de Denominação de Origem Controlada de Bolgheri, na costa da Alta Maremma, cerca de 100 Km a sudoeste de Florença. Esta denominação tem uma história relativamente curta. Estabelecida em 1994, ostenta, hoje, a fama internacional como um novo ponto de referência na cena mundial do vinho. Tenuta Guado al Tasso cobre uma área de aproximadamente 320 hectares de vinha numa planície esplêndida rodeada por colinas conhecida como "anfiteatro Bolgheri" pela sua particular conformação.

Uma das propriedades mais bonitas da Antinori, com terroir exclusivo. Renzo Cotarella, seu enólogo, interpreta com maestria o potencial que as famosas variedades francesas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, podem expressar em solo italiano. Guado al Tasso é um vinho robusto, com caráter mineral marcante e elegância inigualável.

Ornellaia e Masseto - Você não pode pensar em um "Super Toscano" sem lembra-se de "Ornellaia". Este vinho é resposta de **Lodovico Antinori** tanto para Sassicaia quanto para o vinho Solaia de seu irmão mais velho Piero, que foi lançado sob o rótulo da família.

Lodovico comprou as terras em Bolgheri diretamente ao lado daquelas que produzem o Sassicaia e plantou suas videiras em 1981, produzindo pela primeira vez uma safra em 1985. O vinho é uma mistura de Bordeaux, geralmente compreendendo (em ordem de destaque) cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc e petit verdot, e é conhecido por sua extrema elegância, semelhante à da região de St Estèphe, e profunda complexidade que recompensa o tempo na adega. Além do original clássico, a vinícola também produz um segundo vinho em Le Serre Nuove, o mais acessível Le Volte e o quase 100% merlot single-vineyard Masseto (nomeado em homenagem à colina onde as videiras estão plantadas), um vinho considerado tão importante que toda a azienda se renomeou para incluí-lo. Uma verdadeira superestrela. Vinhos notáveis: **Ornellaia, Le Serre Nuove, Le Volte, Masseto**.

FONDOTI - Você provavelmente conhece o rótulo, a clássica cruz azul no fundo branco, mas este produtor de Chianti esconde um segredo: em meio ao total respeito pela tradição, sem dúvida seu vinho estrela é um Super Toscano, e um extremamente importante - **Flaccianello della Pieve** foi, quando lançado, o primeiro Super Toscano a ser feito 100% sangiovese, um compromisso com a variedade e com o modo de pensar varietal que mudou completamente o jogo na Toscana (ou seja, fora de Montalcino) para quem qualquer coisa além de mistura era anátema. Uma verdadeira lenda.

ISOLE E OLENA - A meio caminho entre Florença e Siena, no coração da histórica região de Chianti Classico, você encontrará 56 hectares de videiras com declives acentuados pertencentes à família De Marchi desde 1956, produzindo alguns dos vinhos mais encantadores de toda a área. Isole e Olena é uma vinícola cult - eles nem têm um site regular - e se seu Chianti é uma lenda, sua expressão varietal sangiovese chamada **Cepparello** é praticamente mítica neste momento. Tão elegante que é quase como se estivesse usando um terno sob medida e dançando um minueto gracioso, mas também é famoso por seu potente ataque ao paladar com sabor de amora preta e especiarias persistentes.

A relação de grandes vinhos Supertoscans e em especial os produzidos na região do Bolgheri não se restringe a apenas estes rótulos citados acima. A cada dia o mercado conhece uma novidade que vai alegrar as nossas taças.

Então, ficou com mais vontade de provar um Bolgheri? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).



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

“A SAFRA GAÚCHA, EM RÍTMO ACELERADO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –08/02/2025

Com calor excessivo, que adiantou a data da colheita, as vinícolas comemoram a boa maturação das uvas.

Andar pelos vinhedos da Campanha Gaúcha, a região vinícola mais ao sul do Brasil, fronteira com o Uruguai, é ver uvas tintas bem maduras, com alguns bagos já começando a desidratar. Neste ano, a colheita está adiantada em cerca de 15 dias a até um mês, conforme a variedade. E andar pelos vinhedos é também sofrer com os picos de calor, que superam os 40 graus, e se perguntar qual é o efeito que este sol intenso pode causar nas uvas e, principalmente, como vai se repetir nos vinhos da safra de 2025?

“Será uma safra de muita qualidade”, responde o enólogo Miguel Almeida, supervisor técnico do Grupo Miolo. Um exemplo são as uvas que dão origem à linha Lendários, de vinhos premiuns, que ainda não foram colhidas.

A previsão é fazer uma primeira passagem pelos vinhedos na próxima semana, para pegar apenas os cachos que começam a desidratar, e deixar o restante no vinhedo por mais uma ou duas semanas. Mas, mesmo com esta dupla passagem pelas vinhas, Almeida não tem dúvidas de que todos os tintos da linha Lendários serão elaborados em 2025, nem que a produção seja menor (com a desidratação de alguns cachos, há redução no rendimento). Até agora, os fatores climáticos permitiram à Miolo elaborar estes rótulos premiuns nas safras de 2018, 2020, 2022 e 2023.

Na Guatambu, todas as brancas já estão fermentando na vinícola e a maioria das tintas também já foi colhida. “A safra está bem adiantada, mas é de muita qualidade”, afirma Gabriela Potter, enóloga e proprietária. Apenas a cabernet sauvignon e a tannat ainda não foram colhidas – variedades que, normalmente, não maturam antes de março.

Os exames de laboratório não apenas confirmam a qualidade das uvas que estão chegando à vinícola em Dom Pedrito como, às vezes, até assustam. As medições de açúcar na uva, que indicam o teor alcoólico potencial do vinho, superam, em alguns casos, os 16%.

Pelas regras brasileiras, isso significa que vários rótulos serão engarrafados como vinhos nobres. Esta categoria, instituída pelo Ministério da Agricultura em 2018, classifica os vinhos com teor alcoólico entre 14,1% e 16%. Acima desta porcentagem, os vinhos finos são classificados como licorosos. “O álcool está alto, assim como a acidez, mas o Ph está baixo”, afirma o enólogo André Gasperin, da cooperativa Nova Aliança. Ele explica que esses são os parâmetros para os vinhos terem longevidade... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-safra-gaucha-em-ritmo-acelerado/>

“PERSPECTIVAS E DESAFIOS PARA 2025” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 07/02/2025

Desfrutar de uma bebida pode ser uma experiência enriquecedora, tanto social quanto culturalmente. Mas é essencial adotar a moderação.

Diferentemente dos anos anteriores, está mais complicado fazer uma análise do momento atual do mercado de vinhos e fazer projeções sobre o cenário vitivinícola internacional neste início de 2025.

Em relatório desenvolvido pela Universidade Geisenheim, centro reconhecido internacionalmente por sua excelência em pesquisa e educação na ciência do vinho, encomendado pela Prowein, feira internacional que se realiza anualmente na cidade de Dusseldorf, na Alemanha, a professora Simone Loose, chefe do Instituto de Negócios de Vinhos e Bebidas da universidade, declara que “a indústria do vinho está em uma encruzilhada crucial. Enquanto os piores efeitos do aumento dos custos para as vinícolas parecem ter sido superados na maioria dos países, os produtores e o comércio de vinho agora enfrentam o desafio de se adaptar às preferências do consumidor em rápida mudança”.

A conscientização sobre políticas mais rigorosas para o álcool cresceu significativamente nas últimas duas pesquisas, com as preocupações da indústria aumentando em cerca de dez pontos na pesquisa a cada ano. Atualmente, 43% dos entrevistados veem políticas mais rigorosas para o álcool como um desafio central. Essa preocupação é particularmente citada entre varejistas na Bélgica e no Reino Unido/Irlanda, bem como produtores no Novo Mundo, Austria e Portugal. Enfrentar esses desafios exigirá esforços coordenados da indústria, comunicação aprimorada e ajustes estratégicos no portfólio de produtos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-safra-gaucha-em-ritmo-acelerado/>

“EXPLORANDO A VERSATILIDADE DA SYRAH” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – COMER E BEBER – 08/02/2025

Os vinhos de inverno brasileiro renovam o interesse por esta casta de presença mundial.

A syrah vem chamando mais e mais a atenção do consumidor brasileiro. Um dos principais motivos é o aumento dos vinhedos desta casta nas regiões sudeste e centro-oeste do Brasil. Os chamados “vinhos de inverno” utilizam a técnica da dupla-poda para retardar a colheita, que normalmente seria no final do verão (que na maior parte do país é quente e chuvoso), para o inverno, mais fresco e seco. A casta que melhor se adaptou a esta técnica é a syrah, que confirma sua versatilidade, adaptando-se a climas e solos diversos.

O berço da syrah é o norte do vale do Rhône na França, onde gera alguns dos maiores vinhos do mundo, como o Hermitage, Côte-Rôtie e Cornas, caldos de estilo austero, complexo e elegante, com aromas apimentados e terrosos.

Uma curiosidade, nos Côte-Rôtie é permitido e usual o acréscimo de um pequeno percentual (geralmente abaixo dos 5%) da uva branca viognier, que empresta frescor e notas orais à syrah. Na parte sul do Rhône a syrah não é a protagonista, mas sim uma coadjuvante que aparece muito em cortes ao lado da grenache e outras uvas locais, em vinhos como o Chateauneuf-du-Pape.

A segunda maior referência mundial na casta é a Austrália, principalmente no vale de Barossa, onde os grandes shiraz (grafia local da syrah), normalmente são opulentos, gordos, frutados e madeirados.

Nos vinhos de invernos brasileiros a syrah ganha um estilo no meio do caminho entre Rhône e Austrália, normalmente tem aromas terrosos, com paladar encorpado, alcoólico e de acidez alta, usualmente com bastante madeira e potencial de guarda.

Os vinhos syrah variam de acordo com o terroir e as técnicas de vinificação, resultando em uma ampla gama de estilos. Esta é sem dúvida uma uva que prefere climas quentes, mas adapta-se muito bem a climas mais frescos, com vários ótimos syrah “de frio”. Talvez o melhor exemplo em nosso continente sejam os da costa chilena, próxima ao Oceano Pacífico, de regiões como os vales de Leyda, Limarí e Elqui, onde ganha frescor, leveza, e aromas de eucalipto.

Outras regiões importantes para a syrah são: Languedoc-Roussillon e Provence (França), Argentina, EUA. Com menor presença, mas com bons exemplares, podemos citar: Espanha, México, África do Sul, Nova Zelândia, Itália e Portugal... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/explorando-a-versatilidade-da-syrah/>

“OS CAMINHOS DOS VINHOS DA CAMPÂNIA, ITÁLIA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 07/02/2025

Raízes gregas e vulcânicas numa paisagem espetacular

Aproveito o calor escaldante do Rio de Janeiro neste verão para retomar a cobertura da minha viagem por algumas regiões vitivinícolas do sul da Itália, em parte já abordada em outros artigos. A viagem teve dois principais pontos de parada: a área do Etna, no nordeste da Sicília, já tratada em dois artigos, e a região da Campania, tema deste artigo.

Se recorrermos à analogia entre o mapa da Itália e o formato de uma bota, a Campania está bem ao sul da península, no lado oeste, como se fosse a parte anterior da bota, que cobre o tornozelo. É banhada pelo Mar Tirreno e tem como capital Nápoles. Chegar às terras napolitanas em julho me fez lembrar do verão carioca. Afinal, ambas são belas, excessivamente quentes no verão e imersas em um ritmo meio caótico de funcionamento. Mas, por trás dessa ilusão de ótica, há diferenças profundas, e uma delas é a presença histórica do vinho.

Explorando o sul da Itália e seus rebentos vulcânicos - A Itália é uma terra de vinhos, com produção variada e presente em diversas regiões. O sul da Itália está frequentemente associado a vinhos de volume, mas há áreas diferenciadas. Assim como destaquei a área do Etna, na Sicília, como um ponto de excelência da ilha, a Campania exerce esse papel na produção vitivinícola do sul italiano. Isso se deve a uma soma de fatores: história, clima, solos, cepas autóctones e, ainda, condições favoráveis para a sustentabilidade do mercado.

A Campania tem a segunda maior densidade populacional da Itália, ficando atrás apenas da Lombardia. Nápoles é a terceira cidade mais populosa do país, com uma área metropolitana que abriga aproximadamente 4,4 milhões de habitantes. O litoral da Campania é um dos destinos mais cobiçados da Europa, onde se encontra a Costa Amalfitana, com suas paisagens paradisíacas e muitos deleites gastronômicos... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/explorando-a-versatilidade-da-syrah/>

13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX: ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AS VENDAS DE JEREZ CAÍRAM PELA METADE DESDE 2010

Crescimento em vinhos envelhecidos de alta qualidade

Em 2024, de acordo com o Consejo Regulador de Jerez, 6,4% menos Sherry foi vendido do que no ano anterior. Isso marca o terceiro ano consecutivo de perdas de vendas. Desde 2021, as vendas diminuíram 24% e, desde 2010, caíram 48%, quase a metade. Naquela época, 32 milhões de litros ainda eram vendidos.

O Reino Unido, o mercado de exportação mais importante, registrou um declínio de 18% para 5,7 milhões de litros. De acordo com o Consejo Regulador, as razões para isso são aumentos de impostos e, portanto, entregas antecipadas de Sherry em 2023. Na UE, as vendas caíram 11,3% em 2024 e, na Alemanha, caíram 25% para 750.000 litros. Nos EUA, os temores de tarifas de importação iminentes levaram a um aumento nas importações de mais de 25%. Quase 28% a mais de Sherry foi exportado para a Ásia. O Japão, que responde por cerca de metade desse pequeno mercado (253.000 litros), comprou cerca de 14% a mais. O consumo doméstico diminuiu apenas 3,4% para 13 milhões de litros.

O xerez mais produzido é o Manzanilla, com 5,8 milhões de litros. No entanto, apenas 10% dele é exportado. Quatro dos 5,5 milhões de litros de xerez cremoso são exportados, e 2,7 milhões de um total de 5,1 milhões de litros de Fino são exportados. Xerez de alta qualidade com períodos médios de envelhecimento de doze, 15, 20 e 30 anos registraram um aumento de 5,8%. Devido ao aumento resultante nos preços médios, o conselho regulador espera que, apesar dos números de vendas decepcionantes, as receitas não tenham caído tão acentuadamente. Os números de vendas serão publicados no final do primeiro trimestre de 2025. (Fonte: Diário de Sevilha)...

Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/sherry-sales-halved-since-2010-growth-in-high-quality-aged-wines?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_06&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação – 06/02/2025).

DESCOBERTAS AS UVAS MAIS ANTIGAS DO HEMISFÉRIO OCIDENTAL

Ancestrais das videiras atuais com aproximadamente 60 milhões de anos.

De acordo com uma nova pesquisa, os ancestrais das variedades de uva atuais no Hemisfério Ocidental provavelmente surgiram há cerca de 60 milhões de anos na atual América do Sul. Sementes fósseis recém-descobertas de nove espécies diferentes de uva sugerem que elas se desenvolveram nas regiões tropicais das Américas e do Caribe. As sementes fósseis de uva mais antigas conhecidas vêm da Índia e foram datadas em 66 milhões de anos. Suas sementes podem ter sido transportadas para o Novo Mundo por animais.

Uma equipe de pesquisa envolvendo a Universidade de Michigan encontrou os fósseis no Panamá, Colômbia e Peru. Eles têm entre 20 e 60 milhões de anos e pertencem à subfamília Vitoideae. Este é o mesmo grupo de plantas que inclui as variedades de uva comerciais atuais do gênero Vitis da tribo Vitaceae. Os pesquisadores consideram o impacto do asteroide há 66 milhões de anos, que desencadeou uma extinção em massa e exterminou os dinossauros, como um evento significativo na história do desenvolvimento da videira. Depois disso, as florestas tropicais se regeneraram. Muitos ancestrais de grupos modernos de plantas e animais surgiram nelas. Esses novos ecossistemas também forneceram condições ótimas para os ancestrais das uvas vitoides evoluírem e se espalharem.... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/oldest-grapes-of-the-western-hemisphere-discovered-ancestors-of-today-s-vines-approximately-60-million-years-old?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_06&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação – 05/02/2025).

EXPORTAÇÕES DE VINHO DA ESPANHA PERMANECEM ESTÁVEIS EM 2024

Apesar da crise: Menor quantidade, mas maior receita.

As exportações de vinho espanhol diminuíram 5,4% de janeiro a novembro de 2024. Ao mesmo tempo, a indústria conseguiu aumentar a receita em 22,4 milhões de euros (+0,8%) para cerca de 2,73 bilhões de euros. O preço médio por litro aumentou 2,0%. Vinhos engarrafados e em barril se beneficiaram disso. Os vinhos engarrafados representaram 82,4% da receita de exportação, enquanto o vinho em barril representou 55,2% do volume de exportação.

Além disso, o número de empresas de vinho também se desenvolveu positivamente. De acordo com dados do Instituto Espanhol de Estatística (INE), havia um total de 3.925 vinícolas na Espanha em 1º de janeiro de 2024. Isso corresponde a um aumento de 82 empresas (+2,1%) em comparação a janeiro de 2023.

De acordo com a organização intersectorial espanhola do vinho (OIVE), os números mostram um quadro estável da indústria vinícola espanhola em tempos de declínio no consumo de vinho... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/spain-s-wine-exports-remain-stable-in-2024-despite-the-crisis-lower-quantity-but-higher-revenue?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_06&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação – 04/02/2025).