



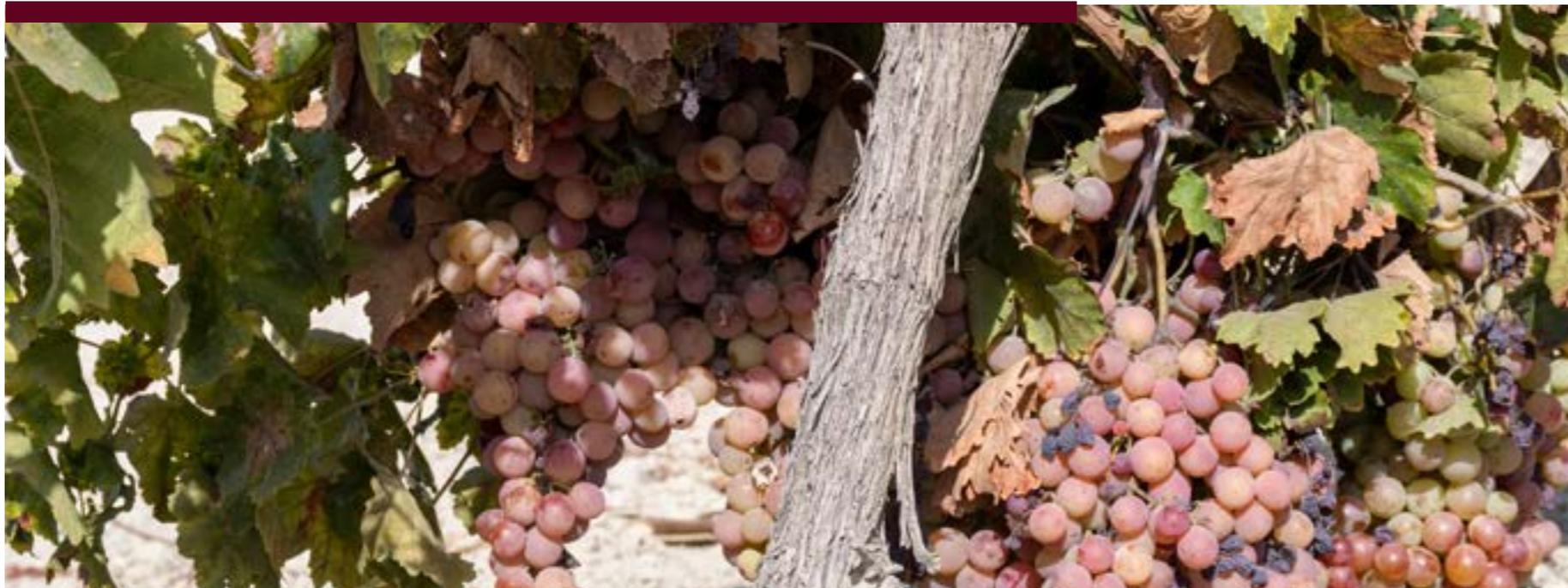
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS EXTREMOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS EXTREMOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“VINHO BRASILEIRO CHEGA À ALTA GASTRONOMIA” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“PENÍNSULA DE SETÚBAL, PARAÍSO DOS VINHOS DE MAR E MONTANHA” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 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, 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.

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

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

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

SCALA COELI CARTUXA 2018 TOURIGA FRANCA – ALENTEJO - PORTUGAL

O vinho Scala Coeli que em latim significa escada para o Céu, deve o seu nome ao Convento de Santa Maria Scala Coeli, normalmente conhecido por Convento da Cartuxa, local onde os monges Cartuxos permanecem em silêncio e oração. Originária da lendária região do Alentejo, em Portugal, a uva Touriga Franca é a estrela desta safra, e este vinho é uma celebração genuína da sua magnificência.

Este tinto é resultado das melhores vinificações de cada ano de castas menos tradicionais do Alentejo. As uvas foram cuidadosamente colhidas e levadas para a adega, onde se procedeu à maceração pré-fermentativa a frio, seguida de fermentação alcoólica à temperatura de 28°C e de maceração prolongada. Este vinho ainda estagiou por um período de 15 meses em barricas novas de carvalho francês e a Linha Scala Coeli teve sua primeira produção em 2005.

Em resumo, o Vinho Tinto Cartuxa Scala Coeli Touriga Franca 2018 é uma obra-prima que combina a elegância da Touriga Franca com uma complexidade única. Cada taça é uma jornada sensorial que enriquece qualquer ocasião.

Composição de Uvas: 100% Touriga Franca, com amadurecimento 15 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Vinho rubi intenso. Aromas complexos e intensos de frutas vermelhas, como morango, cerejas, framboesas e amoras, além de notas de especiarias e toques de carvalho provenientes do envelhecimento em barricas de carvalho francês. Em boca, o vinho apresenta grande estrutura, com taninos firmes e bem integrados, conferindo um corpo denso e aveludado, a acidez equilibrada traz frescor e vivacidade, enquanto os sabores frutados e especiados persistem no paladar em um longo e elegante final. Sensacional e surpreendente!!!

Estimativa de Guarda: mais de 10 anos fácil.

Notas de Harmonização: Por ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem carnes vermelhas assadas ou grelhadas, pratos de caça, cordeiro e queijos fortes. No caso da Confraria acompanhou um Arroz de Costela com Crisp de Couve e Farofa de Panco.

Serviço: servir entre 15 e 16° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Exemplar trazido de Portugal. Importado pela Adega Alentejana, em BH – Via Vinhos – Antonio Salles - (31)3271-5074 / 2515-9721 – viavinhos@gmail.com



OS VINHOS EXTREMOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Muito doce, muito azedo, muito desafiador: bem-vindo ao mundo dos vinhos extremos

Os Vinhos Extremos são em sua maioria vinhos heroicos, filhos do trabalho duro, suor e laboriosidade do homem; eles são frequentemente produzidos em áreas desconhecidas, ou ainda pouco conhecidas, geograficamente com topografia acidentada, expostos a climas muitas vezes impossíveis, e cultivados em pequenos lotes de terra arrancados às vezes da encosta de uma montanha, das rochas.

Variedades de uva que, graças à tenacidade e paixão de pequenos, mas grandes viticultores, foram tirados do esquecimento e ainda são capazes de oferecer aos seguidores de Baco os vinhos mais extraordinários.

Esses vinhos são cheios de história, costumam ser raros (apenas alguns milhares de garrafas são produzidos) e preciosos, e podem ser legitimamente incluídos nos nichos de mercado apreciados principalmente por aqueles que amam vinhos autênticos, que nada têm a ver com misturas produzidas em massa, prontamente disponíveis em todos os cantos do mundo.

De terraços de alta altitude a encostas vulcânicas, os vinhedos mais extremos do mundo redefinem os limites da vinificação. Nada pode ser mais gratificante do que descobrir a resiliência das videiras e os sabores inigualáveis que elas produzem nesses cenários únicos.

Alguns vinhos são bem agradáveis desde o primeiro gole ou o primeiro aroma. Existem tintos que são imediatamente macios, sedosos, aveludados: adjetivos atraentes associados a facilidade de serem bebidos e nos quais os taninos estão afinados. Brancos que são apelidados de refrescantes, de dar água na boca, brilhantes, cítricos, ácidos: vinhos com uma bebida imediata e saciante que faz você dar um segundo gole sem pensar. Depois, há vinhos que fazem você se perguntar se algo deu muito errado. Vinhos que parecem estranhos, desconfortáveis ou até mesmo podem ativar um reflexo de vômito.

Mas se alguns, talvez até a maioria dos vinhos que odiamos à primeira degustação são irredimíveis, insuportáveis, há outros que podem se tornar aqueles que mais amamos. Eles fazem parte de uma categoria de vinho que podemos chamar de “desafiador” ou “extremo”. Assim como uma música difícil que pode eventualmente trazer uma recompensa emocional maior e mais duradoura do que uma melodia imediatamente cativante, esses vinhos inicialmente nervosos, estranhos ou avassaladores podem acabar sendo aqueles que desejamos quando nos acostumamos com seus estilos incomuns.

Imagine vinhedos que tocam os céus, onde as uvas prosperam em altitudes vertiginosas. A busca pelos vinhedos de maior altitude nos leva através dos continentes, revelando a grandeza da natureza em cada elevação. Vinhedos localizados em altitudes elevadas normalmente têm menor pressão de ar e temperaturas mais frias. Isso é vital para lugares com latitudes mais próximas do cinturão quente equatorial da Terra. Vinhedos de alta altitude são conhecidos por produzir uvas com características distintas devido às desafiadoras condições de cultivo. A exposição à luz solar intensa e grandes variações de temperatura podem contribuir para sabores e aromas únicos nos vinhos resultantes. Há uma vantagem importante dos vinhos de alta altitude diante das mudanças climáticas atuais. Altitudes mais altas permitem o amadurecimento uniforme das uvas, resultando em vinhos equilibrados e elegantes.

Posicionado na parte sudoeste da China, o Tibete compartilha fronteiras com o Nepal, a Índia e Mianmar ao sul. Em meados do século XVIII, freiras e padres católicos introduziram o conhecimento da viticultura e da produção de vinho nesta região montanhosa asiática. Essa experiência foi então passada de geração em geração dentro da minoria católica. Aproveitando esse legado histórico, o casal aposentado Hua e Lu Sheng embarcou em um empreendimento único. Em 2012, eles plantaram videiras pela primeira vez na comunidade de Tsalna, localizada nos arredores de Lhasa, no planalto Cai Na Xiang, a uma altitude de 3.563 metros acima do nível do mar. Isso marcou uma incursão significativa na produção de vinho em uma região com uma rica história cultural e condições geográficas desafiadoras.

Mas nem só a altitude define os Vinhos Extremos. Situado acima da pitoresca cidade de Bremm e estendendo-se ao longo da margem norte do Rio Mosel, quase alcançando Ediger-Eller, o Bremmer Calmont é aclamado como o vinhedo mais íngreme da Europa e possivelmente até mesmo do mundo do vinho. Uma inclinação de 68 graus é excepcionalmente íngreme. O cultivo mecânico tradicional é frequentemente impraticável, necessitando de trabalho manual intensivo auxiliado por equipamento especializado. Os vinhedos nessas áreas são normalmente organizados em terraços apoiados por muros de contenção e escadas. A manutenção manual do vinhedo é predominantemente realizada usando guinchos de corda ou veículos de lagarta especializados. Além de Mosel, as regiões do norte da Itália são notórias por suas encostas íngremes. Os exemplos surpreendentes incluem: Valtellina, no norte da Lombardia, Piemonte do Norte (Carema e outras denominações), Vale de Aosta, Tirol do Sul. Só no Velho Mundo, há muitos vinhedos lendários com declives acentuados, particularmente no Vale do Douro, em Portugal, no Priorat - na Espanha, na Alsácia - na França, no Rhône - na França (denominações Condrieu, Cornas, Côte Rôtie, Hermitage) e na Dalmácia, na Croácia.

A fúria da natureza encontra a finesse da viticultura em vinhedos vulcânicos. Essas paisagens únicas, nascidas das cinzas de erupções antigas e não tão antigas, dão origem a vinhos com um caráter distinto. Normalmente, esses solos vulcânicos influenciam dramaticamente a vinificação, resultando em vinhos cheios de substância vibrante. Exibindo características como



salinidade, sabor e, às vezes, uma textura arenosa, esses vinhos incorporam perfeitamente o caráter inerente às paisagens vulcânicas.

Nem todos os vinhedos em solo vulcânico são extremos. Os “vinhos vulcânicos” mais famosos vêm de: Campania - na Itália (Monte Vesúvio), Sicília - na Itália (Monte Etna), Basilicata - na Itália (Vulture), Somló - na Hungria, Tokaj - na Hungria, Santorini - na Grécia, Ilhas Canárias - na Espanha (Lanzarote)

No contexto das mudanças climáticas, a viticultura de clima frio ganha um novo significado, expandindo os limites da viticultura mais ao norte no hemisfério norte. A vinificação nos países nórdicos evoluiu com vinhedos agora brotando por toda a Escandinávia. O vinhedo Hällåkra, localizado no sul de Skåne, ostenta um dos vinhedos mais ao norte do mundo. Junto com variedades de uvas híbridas adaptadas a climas mais frios, eles ousadamente plantaram Pinot Noir, Pinot Gris e Auxerrois Blanc. Na Finlândia, há até um pequeno vinhedo experimental no paralelo 61 norte. No entanto, se nos concentrarmos em locais que não têm estufas ou precisam enterrar as videiras no inverno para protegê-las, o vinhedo comercial mais ao norte do mundo está localizado em Telemark, Noruega. Na latitude 59°40'N, Lerkekåsa é semelhante ao Alasca. Fica a cerca de duas horas de carro a sudoeste da capital, Oslo. Das 20 variedades plantadas pela primeira vez em 2009, Rondo, Leon Millot e Solaris (todas originárias da Alemanha ou França) parecem se dar bem nas condições locais. O melhor branco de Lerkekåsa vem da uva Solaris.

Vinhos Extremos são uma categoria diferente, uma qualidade exagerada ou conjunto de qualidades, que os tornam distintos e adequados para serem julgados em seus próprios termos se quiserem fazer sentido. Bons exemplos são vinhos que não suavizam ou não escondem os taninos, dando a eles aquela qualidade radicalmente seca na boca que você também encontrará em chás muito infundidos. Isso significa tintos como os feitos de tannat em Madiran, sudoeste da França, ou os vinhos adstringentes, mas perfumados, feitos de nebbiolo em Barolo e Barbaresco em Piemonte, no noroeste da Itália. Os vinhos laranja, feitos de uvas brancas que tiveram um longo tempo em contato com suas cascas durante sua vinificação, e que agora são produzidos em todo o mundo, podem ter uma sensação ainda mais pronunciada e, para os não iniciados, ou que os provaram anteriormente, criam uma repulsa tânica.

Outros vinhos extremos lidam com altos níveis de doçura (os Jerez escuros e melosos conhecidos como PX) ou com acidez muito viva (o surpreendente e minimamente frutado toque de acidez do clássico dos vinhos txakoli branco basco ou a acidez e tanicidade do vinho verde tinto português). Depois, há o teor alcoólico e a massa xaroposa encontrada em certos estilos de zinfandel da Califórnia e shiraz australiano.

Alguns vinhos são extremos em termos de sabor ou aroma, como a folha de curry e o aroma de fermento (levedura) do Vin Jaune do Jura da França, o almiscarado e inebriante deleite do Gewurztraminer da Alsácia ou o forte cheiro de gasolina de um Riesling maduro. Todos eles são difíceis de amar no primeiro gole ou aroma, mas como o queijo stilton, queijo gorgonzola, queijo Munster, café amargo, cerveja IPA, Campari e chocolate amargo, isso só torna o desejo mais forte quando eles “entram na sua pele”.

Como aproveitar de Vinhos Extremos:

Jerez Pedro Ximenez - feito de uvas pedro ximénez que foram secas até virar passas, o Jerez PX é o vinho mais próximo do melaço: densamente xaroposo, escuro e intensamente doce. É uma sobremesa excelente servida sobre sorvete de baunilha.

Vinho Laranja - Os taninos do vinho laranja podem chocar os despreparados, já que tem uma textura parecida com vinho tinto em um vinho que parece um branco velho. Este vinho pode ser combinado com damasco fresco, ou o de secagem natural. Uma ótima harmonização inicial para o estilo.

Vinho Txakoli Branco do País Basco, Espanha - A alta acidez do clássico txacoli branco seco e os sabores austeros e mínimos de frutas de maçãs verdes ácidas e limão, sem mencionar o toque de efervescência, podem parecer ter apelo limitado se saboreados isoladamente. Provado com frutos do mar faz sentido completo e agradavelmente ácido.

Domaine Berthoumieu, Cuvée Charles de Batz – Madiran - Poucos vinhos têm o tanino tão intenso e forte que você encontra nos vinhos tintos densos e escuros à base de tannat do Madiran, no sudoeste da França. Este vinho que mostra a fruta de groselha escura é ideal para um cassoulet gorduroso. Uma dica importante: este vinho é importado para o Brasil pela Premlum Wines - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.

Na vinificação extrema, a busca pela excelência não conhece limites. Das altitudes elevadas às encostas íngremes e solos diversos, os produtores de vinho continuam a desafiar os limites, criando vinhos que contam histórias de resiliência e inovação. Ao erguermos nossas taças para esses empreendimentos

ousados, celebramos os vinhos excepcionais e o espírito daqueles que ousam explorar os extremos da natureza em busca da perfeição vínica.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre vinhos extremos? 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

“VINHO BRASILEIRO CHEGA À ALTA GASTRONOMIA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 06/10/2024

Alex Atala comemora 25 anos do DOM com menu harmonizado com espumantes, brancos e tintos nacionais

O restaurante paulistano D.O.M., referência da alta gastronomia, comemora os seus 25 anos com um menu com releituras das receitas brasileiras inspiradas nos biomas do sertão. E com a harmonização feita, principalmente, com vinhos brasileiros.

A escolha do sommelier Luciano Freitas, conhecido por Ceará por suas origens, surpreende. Primeiro pela decisão de valorizar a viticultura brasileira, em um restaurante duas estrelas Michelin. Em uma data festiva como esta, se poderia pensar em uma harmonização com os grandes rótulos franceses, por exemplo. Mas Freitas optou por valorizar a produção brasileira. Em sua maioria, são vinhos de pequenos produtores e, muitos deles, conhecidos por elaborarem seus brancos e tintos com baixa intervenção (quando a vinícola reduz ao máximo o uso de produtos químicos no vinhedo e na vinícola).

O menu começa com um espumante da vinícola gaúcha Vivente, um Blanc de Noir 2022, que faz a ligação com petiscos com batata doce e queijo coalho, manjuba com fubá, e carne de fumeiro e mandioca. Nascida em 2018, a Vivente é ainda uma das poucas vinícolas brasileiras que segue os princípios da biodinâmica (filosofia que utiliza compostos naturais nos vinhos, não usa químicos e segue as influências cósmicas).

No menu, também estão rótulos gaúchos como o Trebbiano Âmbar 2022, da Montaneus; o Chardonnay 2022, da Vinhas do Tempo, e o Vitale Pinot Noir 2022, da Valparaíso, uma das vinícolas afetadas fortemente pelas enchentes do Rio Grande do Sul.

Há também o Gran Cata Alvarinho 2022, um belo exemplo da uva alvarinho, elaborado em Santa Catarina; e o tinto Cordel 2000, da vinícola baiana Uvva, o único representante da técnica de colheita de inverno (quando por irrigação e hormônios a videira dá frutos no inverno nas regiões centrais do Brasil).

A ousadia chega até a sobremesa... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinho-brasileiro-chega-a-alta-gastronomia/>

“O QUE SEPARA UM BOM DE UM GRANDE VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 04/10/2024

“O grande vinho é aquele de que você se lembra. Para você se lembrar disso você tem que gerar esse ambiente que se transforma em emoção”.

Desde meados da década de 1990 a Espanha tornou-se referência mundial em matéria de alta gastronomia, abrindo horizontes e influenciando cozinhas das mais diversas tendências. Criativos e primorosos no trato dos ingredientes, os chefs espanhóis, no entanto, tornavam difícil a tarefa de escolher o(s) vinho(s) para acompanhar condignamente a refeição. Ao menos, se pensarmos na sequência clássica (e lógica) em que os pratos vão num crescendo em termos de paladar, com os vinhos seguindo a mesma linha.

Embora a Espanha estivesse passando no campo vinícola por uma fase invejável, produzindo uma gama extensa de notáveis brancos, tintos, espumantes e fortificados (Jerez), não fazia parte da cartilha dos espanhóis preocupar-se muito com harmonização entre vinho e comida. Nessa área, a da sommellerie, que abrange também conhecimento e serviço da bebida, os franceses sempre foram praticamente imbatíveis.

Isso não significava que as cartas de vinho dos restaurantes ibéricos fossem desprezíveis. Ao contrário. Comparando novamente com a França, as casas espanholas bem cotadas nos guias especializados, Michelin em especial, tinham uma adega mais eclética, com rótulos locais e internacionais e preços em geral (bem) mais atraentes.

O aparente paradoxo-excelente carta de vinhos, mas pouca sintonia com os pratos-poderia ter como exemplo o El Bulli, considerado, com todos os méritos, o melhor restaurante do mundo até resolver fechar em meados e virar uma fundação em 2011. De Ferran Adrià, um revolucionário e seu menu de 30 pratos - não existia cardápio, comia-se o que viesse à mesa -, não se deveria esperar, igualmente na área de vinhos, uma conduta tradicional. Por mais que vinho fosse imprescindível, os sentidos estavam voltados para as criações do chef... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-generoso-e-um-termo-que-qualifica-bem-o-vinho-moscatel-de-setubal-magnanimo-nobre-bondoso.ghtml>

“PENÍNSULA DE SETÚBAL, PARAÍSO DOS VINHOS DE MAR E MONTANHA PENÍNSULA DE SETÚBAL, PARAÍSO DOS VINHOS DE MAR E MONTANHA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 04/10/2024

Com tintos, brancos e rosados de grande qualidade, a região vai muito além dos consagrados moscatéis.

Nenhuma outra região de Portugal é tão rica e variada em termos geográficos, com planícies, serras e encostas, rios (como o Sado e o Tejo) e o oceano Atlântico.

Localizada logo ao sul de Lisboa, a cerca de 50 km da capital portuguesa, ou cerca de 45 minutos de carro, a Península de Setúbal é uma das regiões vinícolas mais antigas, não só de Portugal, mas de toda a Península Ibérica.

Aqui foram plantadas as primeiras vinhas em 2000 a.C. Engana-se, contudo, quem achar que a Península de Setúbal (PS) parou no tempo. É de lá que hoje saem alguns dos melhores e mais modernos vinhos de Portugal, tintos, brancos, rosados e, a “cereja do bolo”, o néctar Moscatel de Setúbal.

A península é dividida em 13 concelhos (assim mesmo, com “c”), mas seus quase oito mil hectares de vinhedos concentram-se em três deles, Setúbal, Palmela e Montijo. Os vinhos de IG (Indicação Geográfica) Península de Setúbal podem ser produzidos em todo o distrito de Setúbal e são tintos, brancos rosados e espumantes, enquanto a DO Setúbal, regulamentada em 1908 abrange os concelhos de Setúbal, Palmela, Sesimbra e Montijo e é exclusiva para produção de vinhos generosos (Moscatel de Setúbal).

Os tintos brilham na DO Palmela, regulamentada em 1989, que abrange os mesmos concelhos da DO Setúbal – são os tintos mais tradicionais da região, com mínimo de 67% da variedade Castelão. A Castelão é uma das uvas mais plantadas de Portugal, e é daqui, de Palmela, que saem os melhores exemplares desta casta no mundo. Aqui, indicaria que na DO Palmela, apesar do tinto ser mais conhecido, também produz outros tipos de vinho.

A produção total de vinhos na região ronda os 50 milhões de litros, colocando a PS como a 6ª maior região de Portugal em volume. Em 2023 foram certificados com D.O. Setúbal e D.O. Palmela, um total de 5,8 milhão de litros, e com IGP Península de Setúbal, mais de 35 milhões de litros. Neste ano a PS exportou para o Brasil quase 1,3 milhão de litros de vinho.

Os solos variam bastante, com argilo-calcários nas zonas mais altas (100-500 metros, onde o clima é mais ameno) – zona ideal para os moscatéis; e solos arenosos nas planícies mais cálidas, zona ideal para os tintos mais encorpados, da uva Castelão. Esta casta, antes conhecida como Periquita, domina, de longe, os plantios de tintas na região, com cerca de 43% dos vinhedos, seguida de Syrah, Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon. Nas brancas, como esperado, o domínio é da Fernão Pires, seguida da Moscatel de Setúbal e Arinto.

O enoturismo na Península de Setúbal oferece uma experiência única para os amantes do vinho, combinando a rica tradição vinícola da região com paisagens deslumbrantes e uma herança cultural fascinante. Algumas visitas são obrigatórias, como a Quinta da Bacalhôa, as caves da José Maria da Fonseca, o Castelo de Palmela, o Parque Nacional da Arrábida, o mercado do Livramento, sem esquecer das praias da região e um passeio de barco pelo estuário do rio Sado, onde com sorte podem-se ver golfinhos.

Estive recentemente na região onde provei quase 200 vinhos. Selecionei alguns que destaco a seguir... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/peninsula-de-setubal-paraiso-dos-vinhos-de-mar-de-montanha/>

10 A 20 NOV. 2024 – VINO GOURMET SALTA E JUJUY – NORTE ARGENTINA



VinoGOURMET
SALTA e JUJUY
Norte Argentina

10 A 20
NOV
2024

US\$ 3.725
Por Pessoa DBL

11 DIAS | 10 NOITES
Salta | Cachi
Cafayate | Purmamarca

9 VINÍCOLAS - Puna
Isas mendi | Colomé
Yacochuya | Piattelli
El Esteco | Amalaya
Viña Flor | Yacoraité

VISITAS
Salinas Grandes
Quebrada de
Humahuaca
Cerro Siete Colores
Trem das Nuvens

ZÉNITHE TRAVECLUB. Cel/WA: (31) 99834-2261

A associação de Mendoza ao vinho é inevitável, já que o destino é uma referência de vinícolas de alta qualidade. Mas a Argentina vai muito além de Mendoza e nosso destino agora é o Norte, num roteiro em busca dos vinhos de altura. O destino é Cafayate, cujos cânions de paredes multicoloridas são de grandeza admirável.

A 1,3 mil km de Mendoza está a região de Salta, com seus vinhos brilhantes e aromatizados, de grandes altitudes: até 3 mil metros acima do nível do mar e latitude baixa de 24° Sul. Além dos passeios pela capital da província, Salta tem uma ótima enogastronomia.

O Roteiro inclui 5 almoços harmonizados entre 3 e 4 tempos em Vinícolas (**Puna** em Cachi, **Colomé** em Colomé, **Piattelli** e **Viñas en Flor** em Calafate e **Yacoraité** em Jujuy), uma Noite Mágica com Pôr do Sol e Estrelas com vinhos e petiscos em forma de jantar na **Bodega El Esteco** em Calafate e um Jantar de Despedida no Restaurante El Baqueano em Salta que ocupa a posição 83ª entre os 100 Melhores Restaurantes de América Latina 2024. As degustações dos melhores vinhos em todas estas vinícolas não faltarão.

Nas visitas culturais e paisagísticas, que ao norte de Salta são espetaculares, teremos um passeio pelo Trem das Nuvens entre San Antonio de los Cobres e o Viaducto La Polvorilla um percorrido de 2 horas a 4.200 metros de altitude, atravessando uma ponte imponente da engenharia do século passado. Pode-se visitar na região belíssimos lugares turísticos como **Purmamarca**, **Cerro de los Siete Colores**, **Tilcara**, **Quebrada de Humahuaca**, **San Salvador de Jujuy**, **Salinas Grandes** e outros. Vamos conhecer e se maravilhar nas Salinas Grandes de Purmamarca ainda mais ao noroeste da Argentina, criando um verdadeiro espelho se confundindo onde está a divisão entre a terra e o céu!

E então, quem está a fim de embarcar nesse outro novo Roteiro Enogastrônômico pelo país de los Hermanos vizinhos?

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A MAISON DE CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER CONTINUA VENDENDO MENOS, MAS MAIS CARO!

A casa de champagne Laurent-Perrier continua a vender menos garrafas mas a um preço mais elevado, o que lhe permite manter o seu volume de negócios e aumentar a sua rentabilidade.

Ao longo do exercício 2023-2024, encerrado no final de março, o volume de negócios da empresa-mãe dos champagnes Laurent-Perrier, Salon, Delamotte e Champagne de Castellane aumentou 1,5% para 312,5 milhões de euros. Só as vendas de champagne aumentaram 0,5%, para 303,5 milhões.

Um retorno à normalidade em 2023, após um ano excepcional de 2022 - Tal como outras grandes casas de vinho, o grupo vendeu as suas bolhas mais caras para proteger o seu volume de negócios: vendeu 12,4% menos garrafas, mas o seu preço foi em média 13% superior. Depois de uma queda na época da Covid, as vendas globais do famoso vinho espumante francês aumentaram em 2022, antes de caírem novamente em 2023, um "retorno à normalidade" em termos de volumes após "três anos extraordinários", estimou o comité de Champagne em Janeiro.

Lucro líquido aumentou quase 9% - A casa Laurent-Perrier acredita que pode aumentar os seus preços graças à sua "política de valor" orientada por investimentos nas suas marcas e na qualidade dos seus champagnes. Por exemplo, o grupo lançou uma campanha publicitária para a safra Grand Siècle em muitos países. A margem operacional das vendas de champagne, um indicador da sua rentabilidade, subiu para 31,3%, um recorde.

O seu lucro líquido aumentou 8,7% para 63,6 milhões de euros. Acreditando que se encontra "em tempos conturbados por convulsões geopolíticas e incertezas económicas", o grupo sublinha que quer "avançar com vigilância, mas com confiança" e manter "o rumo da sua estratégia de valor"... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-maison-de-champagne-laurent-perrier-continue-a-vendre-moins-mais-plus-cher,4862082.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – 25/05/2024.).

NO LÍBANO, COLHEITAS DE UVAS SOB BOMBAS

Os viticultores libaneses estão concluindo a colheita de uma safra de 2024 marcada pelo conflito com Israel. No contexto incerto da guerra, os problemas económicos e de segurança estão a acumular-se.

Na planície de Bekaa e no sul do Líbano, as últimas uvas são colhidas às pressas, não sem algum alívio. A vindima decorreu geralmente em boas condições, graças a um mês de Junho particularmente quente que permitiu uma vindima quinze dias mais cedo do que o habitual. Uma bênção para os viticultores, preocupados com a rápida deterioração das condições de segurança num país onde estão a começar confrontos de alta intensidade entre Israel e o Hezbollah.

Estas duas facções estão num conflito latente desde os ataques do Hamas em Outubro de 2023 e depois a invasão da Faixa de Gaza pelo exército israelita. A milícia pró-iraniana Hezbollah, baseada no Líbano, tem respondido desde então para apoiar os seus "aliados" do Hamas disparando uma média de quarenta foguetes por dia, de acordo com a inteligência interna israelita. Depois, o mês de Setembro assistiu a uma escalada de violência, quando ambos os lados intensificaram os seus ataques balísticos e Israel realizou duas operações espetaculares para eliminar membros do Hezbollah, através da explosão de sinais sonoros e de rádios. Um novo limiar foi ultrapassado em 1 de Outubro, quando as tropas israelitas entraram em território libanês.

"Tentamos não correr muitos riscos, porque nunca sabemos onde irá atingir a próxima salva", diz Gaston Hochar, diretor do Château Musar. Ele agora prefere viver em sua propriedade vinícola, para escapar de uma situação "preocupante e estressante" em Beirute. "Há bombardeios pesados, tudo se ouve, tudo está tremendo, as pessoas estão com medo." A sua vinha está localizada na planície de Bekaa, uma vasta área que concentra cerca de 90% da produção de vinho do país e que não foi poupada pelos bombardeamentos. "Foi complicado encontrar colhedores de uva por causa dos bombardeios, mas também pelo assassinato de um político dois meses antes da colheita. Os sírios foram responsabilizados e começou uma caça às bruxas, que fez com que todos fugissem dos beduínos, a principal força de trabalho do país. colheita da uva", lamenta.

A cidade de Baalbek, que abriga as ruínas romanas do Templo de Baco, é palco de bombardeios diários. É aqui que cresce a variedade de uva indígena Obeidy, de maturação tardia, que não pôde ser totalmente colhida. "Os viticultores tinham medo. Cada ação, desde o transporte das uvas até o depósito na adega, é perigosa", revela Micheline Touma, presidente da União Vitícola do Líbano. Segundo ela, os vinhedos ao norte do Bekaa foram danificados, sem poder especificar quais.

No Domaine Ixsir, cofundado pelo industrial Carlos Ghosn, a equipe se esforça para antecipar os problemas. "Verificamos todos os dias se os nossos colaboradores estão bem, mas também os nossos parceiros de negócio. Tentamos encontrar soluções, nomeadamente pagando-lhes antecipadamente para que possam lidar com a situação", afirma o seu gerente geral, Tatal Madi. O desafio dessas áreas é conseguir continuar operando normalmente, evitando a paralisação da cadeia produtiva. Devemos, portanto, antecipar encomendas de novas garrafas, rótulos, mas também colas e muitas outras coisas, caso a situação se agrave.

O mercado nacional do vinho já entrou em colapso. “Entre 60% e 70% dos nossos distribuidores locais fugiram das suas casas e cidades, não temos notícias”, lamenta Tatal Madi, que realiza 50% das vendas da propriedade Ixsir no Líbano. Ainda é muito cedo para fazer um balanço, mas ele prevê um declínio no orçamento e nas receitas, bem como no fluxo de caixa.

“Temos estoques de vinho e vamos concentrar tudo nos mercados externos”, conclui. O Château Musar, que também capitaliza o enoturismo, afirma que quase não recebe visitantes e sofreu uma queda de 90% nas vendas no mercado local. Para Gaston Hocher, “mantemos a nossa capacidade de exportar enquanto o porto de Beirute, por onde passam todas estas mercadorias, permanecer aberto e os funcionários do governo estiverem nos seus postos para assinar os documentos”.

Qual será o perfil da nova safra nascida das cinzas? “As vinhas sofreram com o calor de Junho, por isso esperava um vinho de carácter monolítico, mas enganei-me, os vinhos são finos e aromáticos, sedosos para os brancos”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/au-liban-des-vendanges-sous-les-bombes,4875202.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Geoffrey Avé Publicado em 10/05/2024).