



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

O DESAFIO DAS DEGUSTAÇÕES ÀS CEGAS E SUAS SURPRESAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

**O DESAFIO DAS DEGUSTAÇÕES ÀS CEGAS E SUAS SURPRESAS -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"AS NOVAS REGIÕES DA
BORGONHA" - POR JORGE LUCKI**



07



08

**"DESBRAVANDO NOVOS CAMINHOS EM
CHAMPAGNE E NA INGLATERRA" - POR
JANCIS ROBINSON**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGENS**

12 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** 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 !

DOMAINE SAINT JEAN DE LA CAVALERIE MERLOT CABERNET 2019 – LANGUEDOC ROUSSILLON – FRANÇA

Localizada no coração do Languedoc, na comuna de Montblanc, esta propriedade do Século XIV já pertenceu à Ordem dos Templários.

Em 1837, a construção foi reformada e mantém-se até hoje intacta, com os vinhedos margeando o rio Libron. Em 2015 foi adquirida pela família Alcaraz, que desde o início teve a ambição de desenvolver a propriedade respeitando sua história e símbolos. Seu estado de espírito é bem simples e pode ser resumido em Paixão, Amor a Videira, Coragem e Dinamismo, e Hospitalidade.

Uvas: Corte de Merlot e Cabernet Sauvignon. Metade do vinho passa 6 meses maturando em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Elegante e sedoso blend elaborado a partir das duas castas principais, este tinto é um vinho rico, que se destaca por taninos finos e final de boca persistente. Cor rubi escuro, intenso. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras (cerejas, amoras e ameixas), notas de especiarias (cravo-da-Índia e pimenta preta), baunilha, toques de cedro e tabaco. Médio corpo, com taninos maduros e sedosos. Final de boca com bom frescor, mostrando frutas maduras, cedro e toques de baunilha.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta até 2024.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas assadas e grelhadas. Entrecote angus com batata defumada e molho bernaïse, bife de tira com legumes na brasa. Também combina bem com um bife de chorizo acompanhado de pimentões frescos grelhados e batatas recheadas com queijo Roquefort e nozes, ou um corte magro de costela e salada assada com azeite e pimenta. Harmonizou muito bem com um Steak grelhado, com molho cítrico de limão siciliano e couscous. Recomendável a decantação por 30 minutos.

Serviço: servir entre 16 e 18°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$

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



O DESAFIO DAS DEGUSTAÇÕES ÀS CEGAS E SUAS SURPRESAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Há alguns anos, ao começar uma degustação às cegas, Rodrigo Fonseca - proprietário do Taste Vin, restaurante francês icônico em Belo Horizonte, e considerada por revistas especializadas uma das melhores adegas da América Latina, disse com muita propriedade que – “A degustação às cegas é um teste de humildade!”.

O que poderia ser algo difícil de entender à princípio, fez sentido no desenvolvimento da degustação. A capacidade de identificar um vinho “às cegas” pode parecer pouco mais do que um truque de mágica para quem está fora do mundo dos vinhos, mas muitos profissionais acreditam que é uma habilidade inestimável. Afinal, não é nada fácil tentar determinar a variedade de uva usada para criar o vinho, a origem e a safra apenas pelos sabores e pelos aromas.

Pode melhorar pelo treinamento, desenvolver o serviço dos sommeliers, dizem os defensores, e eliminar preconceitos. Embora certamente tenha suas falhas, as intenções da degustação às cegas são nobres e é indiscutivelmente o melhor método de permanecer objetivo em certas situações.

Este tema veio à tona, com perguntas de alguns leitores do Vinotícias após a leitura do artigo de Giulia Vidale, publicado na revista Veja de 21/04/2021, com o título de “Vale mais do que pesa”. Neste artigo, um estudo suíço revela que vinhos baratos recebem melhor avaliação quando alguém diz que seus preços são exorbitantes. É verdade que durante muitos anos, valores altos eram indicativos de qualidade e durabilidade de um item, e instintivamente refletimos isto até hoje, como afirma Paola Almeida, professora de psicologia comportamental da PUC de São Paulo.

No mundo do vinho, o que traz “neutralidade” de avaliação neste sentido, são as degustações às cegas de vinhos, como fazemos nas Confrarias orientadas pelo Vinotícias.

Como você prova às cegas, exatamente? Alguns provadores contam com Fichas de Degustação fornecidas por órgãos educacionais como o Court of Master Sommeliers e o Wine and Spirits Education Trust (WSET). A ficha de degustação orienta a identificar diferentes características, incluindo aparência, aromas, sabores, textura, harmonia, tipicidade, entre outras. Avaliando essas características e recorrendo a conhecimentos teóricos, provadores experientes podem identificar um vinho. Mas as vezes, preencher estas fichas são algo burocrático num evento hedonista, e neste caso procuramos ressaltar cada uma destas características sem necessariamente anotá-las.

Um componente-chave da degustação às cegas é a tipicidade, ou o grau em que um vinho representa as variedades de uvas típicas, clima, solos e práticas de vinificação de sua origem. Identificar um vinho às cegas depende muito do vinho em si ser um bom representante de sua categoria ou mostrar “tipicidade”.

Encontrar a tipicidade e o nível de qualidade são coisas importantes na degustação às cegas, porque é muito difícil analisar criticamente um vinho se você não consegue reconhecê-lo às cegas.

O sommelier que se tornou enólogo e célebre degustador às cegas - Rajat Parr concorda. Quando Parr montou o programa de vinhos no Fifth Floor de San Francisco em 1999, ele provou todos os vinhos potenciais para sua lista às cegas. Seus critérios de inclusão eram simples: “Se eu pudesse identificar o vinho, a região e uma faixa de preço aproximada, consideraria comprá-lo”, diz ele.

Mas vincular qualidade à tipicidade pode apresentar deficiências. Em regiões de vinificação de qualidade, as denominações locais ditam aspectos da produção, que vão desde as variedades de uvas utilizadas até as práticas de vinha e técnicas de envelhecimento. Esses controles ajudaram a fortalecer a noção de tipicidade - mas só porque algo sempre foi feito de certa maneira, não significa que deve ser a única maneira.

Um belo exemplo a ser citado neste sentido, são os vinhos Super Toscanos. Na década de 1970, alguns vinicultores italianos decidiram que as variedades de Bordeaux envelhecidas em carvalho francês novo seriam mais adequadas ao seu terroir costeiro, especialmente na região de Bolgheri. Tipicidade era a última coisa em suas mentes. Agora, os vinhos nesta categoria, incluindo Sassicaia, Ornellaia, Solaia e Tignanello, estão entre os mais reverenciados (e caros) na Itália. Conformar-se com a ideia de tipicidade teria privado o mundo dessas “maravilhas engarrafadas”.

A degustação às cegas também pode ajudar a superar preconceitos positivos e negativos. Muitas pessoas perseguem produtores de culto e os “melhores vinhos”, mas se eles não conseguem dizer às cegas se é um grand cru



ou vinho da Borgonha ao nível de uma comuna diferenciada, isso nega todo o sentido de gastar todo o dinheiro em um rótulo grand cru.

Enquanto isso, degustar vinhos às cegas de vinícolas de grande escala - uma categoria nada ideal para alguns sommeliers - pode ajudar as pessoas a superar seus preconceitos de produção. Muitas vezes, não quer dizer que um vinho produzido em grande volume, não tenha características de qualidade reconhecíveis.

Talvez a degustação às cegas mais famosa de todos os tempos seja o Julgamento de Paris de 1976. Durante a degustação histórica, juízes da França, Grã-Bretanha e EUA consideraram um Chardonnay californiano melhor do que as garrafas da Borgonha e um Cabernet Sauvignon também da Califórnia melhor do que os melhores blends de Bordeaux. Na época, foi notícia de primeira página e continua sendo referência para justificar o quanto uma degustação às cegas pode surpreender avaliadores com um bom conhecimento e volume de vinho já provado em suas vidas.

Infelizmente, a degustação às cegas não é uma ciência exata. Creio que a emoção muda a maneira como você reconhece os vinhos muito rapidamente. Quanto mais estressado você está, mais difícil é a degustação. Quanto mais tranquilo, mais fácil se concentrar no que interessa para avaliar os vinhos.

Afinal, os provadores são apenas seres humanos. Em 2005, o enólogo da Califórnia Robert Hodgson abordou os organizadores da competição de vinhos California State Fair com um experimento: Cada um dos quatro juízes da competição seria presenteado com uma rodada de vinhos. Em cada "flight", certos vinhos eram servidos três vezes - cada taça da mesma garrafa. Sem o conhecimento dos juízes, Hodgson realizou seu experimento ao longo de quatro anos. Os resultados foram surpreendentes.

Apenas 10 por cento dos juízes foram consistentes em suas pontuações. Aqueles que foram consistentes em um ano o foram menos no ano seguinte. Os resultados das quatro primeiras degustações mostraram que as pontuações dos juízes variaram em uma média de mais ou menos quatro pontos nas três taças. Isso significa que um juiz pode ter acertado 90 pontos para um vinho quando o provou em uma taça, mas também o avaliou com 86 pontos quando foi servido novamente em outra taça e lugar. Talvez a maior deficiência da degustação às cegas seja o quão distante está dos hábitos de compra dos consumidores. Noutro exemplo surpreendente, Belinda Chang - uma sommelier, escritora e vencedora do Prêmio James Beard Award. Chang foi diretora de vinhos e serviços de vários restaurantes aclamados pela crítica em Chicago, São Francisco e Nova York. Ela achou que seria divertido fazer um "desafio às cegas de espumantes".

Cada um dos participantes tinha pouca ou nenhuma experiência em degustar vinhos dessa forma. Chang serviu quatro garrafas: um Prosecco, um Cava, um Champanhe não vintage e um antigo Dom Perignon. Após a degustação dos vinhos, cada um dos participantes votou no seu favorito levantando a mão. Pelo menos 95% votaram no Prosecco. Quando ela revelou sua garrafa favorita, os provadores ficaram mortificados e envergonhados.

Assim, não é de se admirar que ao revelar o preço de uma garrafa de vinho "inflacionado", os provadores tenham a tendência a admitir mais qualidade do que normalmente teriam reconhecido.

A realidade é que a degustação às cegas pode ser reveladora para novatos e profissionais. Nós apenas nem sempre gostamos do que vemos como resultado de nossas avaliações!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet)

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

“AS NOVAS REGIÕES DA BORGONHA” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 23/04/2021

Terroir privilegiado e nova mentalidade dos produtores enseja melhoria generalizada dos rótulos.

Ao longo da história, os segredos das técnicas de vinificação e de como trabalhar a terra foram passados de pai para filho sem grandes evoluções nem interferências externas. No entanto, nos últimos 30 ou 40 anos, a natural ascensão de uma nova geração trouxe transformações relevantes: há cada vez mais enólogos formados em universidades especializadas, assumindo propriedades familiares e trocando práticas empíricas por técnicas científicas. Com o estudo, deixaram de ser camponeses para, sem abrir mão da paixão e da tradição, serem sofisticados trabalhadores do campo, conscientes da dimensão de seu trabalho.

Concretamente, o que mudou na Borgonha? Segundo Christophe Roumier, um dos grandes expoentes da região e que faz parte essa primeira leva que assumiu o lugar dos pais (no caso, no início da década de 1980), foram detalhes: na adega, novos equipamentos e barricas de carvalho de boa procedência, seleção rigorosa das uvas e condução adequada do processo de vinificação. Roumier, no entanto, afirma que as mudanças mais significativas foram no vinhedo, com plantio de mudas direcionadas à qualidade, rendimento por parreira mais baixo, maneira de trabalhar a terra e respeito ao ambiente, representado pelo uso criterioso ou mesmo abandono de compostos sintéticos.

Não há dúvida que só a Borgonha tem terroir que permite à pinot noir e à chardonnay alcançarem padrões de qualidade e refinamento tão altos. Contudo, o fator... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-porque-da-ascensao-dos-vinhos-da-borgonha.ghtml>

“O SISTEMA DE 100 PONTOS” - 89, 90, ATÉ 100 ... QUAL É O PONTO? O SISTEMA DE 100 PONTOS ...” - HUGH JOHNSON DECANTER - 16/02/2007

CEu gostaria de pensar que, com mais um empurrão concentrado, poderíamos matar o sistema de 100 pontos. Sua reputação está em frangalhos. Em agosto, o New York Times publicou um artigo de Gary Rivlin que deveria tê-lo enviado para o túmulo, chamando-o de ‘inútil, a não ser como um índice de como um produto místico de alta qualidade para a elite se tornou bordado com a mesma propaganda de marketing como outros produtos vendidos para as massas’.

Tenho amigos que argumentam que na Grã-Bretanha isso pouco importa; temos nossas próprias maneiras de avaliar a qualidade do vinho (que incluem, é claro, o admirável sistema de 5 estrelas da Decanter). Deixe os americanos brincar com o que sua revista Wine and Spirits descreve como “um conjunto de rodinhas que deveriam ter sido removidas anos atrás”; não faz mal.

Nenhum dano? Se ele propaga uma ideia que é falsa em primeiro lugar, que a qualidade do vinho é mensurável em uma escala absoluta, e que existem pessoas que podem lê-la com uma diferença de um ponto percentual, isso é inocente?

Afeta-nos, em qualquer caso, quer gostemos ou não, quer o usemos ou não. O comércio de vinho é global. Berry Bros & Rudd e Farr Vintners, para citar apenas dois, não estão recusando pedidos dos EUA, nem mesmo de “colecionadores” na Rússia, Japão, América do Sul, China ou em qualquer outro lugar onde se tenha ouvido falar que o vinho “blue chip” aprecia, seja é apreciado ou não. E essas ordens não chegariam se, além de seu próprio julgamento, não incluíssem uma pontuação de 100 pontos.

Não há necessidade de contestar a imagem da neve conduzida cultivada por Robert Parker, que iniciou a ideia há quase 30 anos. Se ele paga pelos vinhos que prova, ou se os prova às cegas, são questões quase acadêmicas ao lado dos danos colaterais que ele e seus imitadores causaram. Eles foram creditados por elevar os padrões da produção de vinho em todo o mundo. Você pode acreditar que sem o sistema de 100 pontos em suas cabeças, o avanço da ciência do vinho, a competição internacional e os consumidores mais sofisticados com mais dinheiro teriam deixado a qualidade do vinho onde estava há 30 anos?

Pelo contrário. Se os consumidores entregam seu julgamento à pseudo-precisão dos pontos de Parker, eles são menos capazes, e não mais, de encontrar defeitos e distinguir virtudes por si mesmos... Leia a reportagem completa em: <https://www.decanter.com/features/hugh-johnsons-column-100-point-system-247486/>

“DESBRAVANDO NOVOS CAMINHOS EM CHAMPAGNE E NA INGLATERRA” - JANCIS ROBINSON

JR – 24/04/2021

Verões cada vez mais quentes continuam entregando mais e mais vinhos que seriam impensáveis duas ou três décadas atrás, quando as uvas simplesmente não estariam maduras e saudáveis o suficiente: Riesling norueguês, vinho espumante na Nova Escócia, Chardonnay belga para rivalizar com Puligny-Montrachet e realmente vinhos tranquilos sérios de regiões anteriormente associadas ao vinho espumante.

Os vinhos-base para espumantes devem ser bons e azedos, de forma que o vinho finalizado ainda seja apetitoso, apesar da adição de açúcar e fermento necessários para produzir as bolhas. Portanto, Champagne e Inglaterra, com seus climas frios e uvas apenas maduras e com alto teor de ácido, eram fontes naturais de vinho espumante.

Em visitas a Champagne no século passado, ocasionalmente recebia exemplos de vinhos tranquilos produzidos a partir de uvas de Champagne, chamados Coteaux Champenois e, com a exceção ocasional de La Côte aux Enfants de Bollinger de uma encosta particularmente ensolarada de Pinot Noir próximo ao Bollinger sede na aldeia de Aÿ, eu sempre acharia que esses líquidos bonitos e azedos provavam por que o champanhe tinha bolhas.

Da mesma forma, os vinhedos ingleses provaram seu valor no final do século passado, quando começaram a produzir vinhos espumantes convincentes feitos com as mesmas uvas e métodos do champanhe, mas com seu próprio caráter distinto. Na época, a maioria dos vinhos ingleses tranquilos eram um pouco escassos e, obviamente, feitos de uvas que não estavam totalmente maduras.

Mas tudo isso está mudando. Na minha última visita a Champagne, em 2019, vários produtores mostraram-me com orgulho os vinhos tranquilos em que têm vindo a trabalhar. Charles Heidsieck tem desenvolvido uma variedade de Chardonnays muito respeitáveis de diferentes aldeias conhecidas por essa variedade de uva. E, o mais empolgante de tudo, talvez o enólogo mais admirado de Champagne, Jean-Baptiste Lécaillon de Louis Roederer, derramou as safras de 2015 e 2016 de um projeto ainda tinto em que ele vem trabalhando desde o final dos anos 1990, quando começou a analisar a composição das muitas vinhas que a casa possui. Ele procurava não o giz tão adequado para o cultivo de uvas para espumante, mas a argila preferida dos ainda Pinot Noir.

O primeiro lote escolhido especificamente para produzir tinto natural foi a parcela Charmont de 0,43 ha (1 acre) de argila branca em Mareuil-sur-Aÿ, que foi plantada em 2002 com uma seleção em massa de vinhas da Borgonha. ‘Teríamos levado de 15 a 20 anos para encontrar uma seleção de massa semelhante em Champagne’, de acordo com Lécaillon, que tem muitos amigos na Borgonha. Desde então, eles identificaram e plantaram várias outras parcelas de vinhas destinadas especificamente à produção de vinho tranquilo.

Enquanto as vinhas Charmont estavam estabelecendo um sistema de raízes decente, seus produtos foram para o blend não vintage Brut Premier da Roederer, mas em 2014 Lécaillon decidiu que valia a pena experimentar um vinho tranquilo. ‘Mas não funcionou muito bem’, confessou Lécaillon via Zoom. _ Eu ainda era muito Champenois e esperei muito antes de colher. Eu esperei e esperei até que atingíssemos 13% de álcool potencial, mas foi um erro completo. O vinho estava vazio. Frutado, mas sem energia, salgado e estrutura. “Também foi rejeitado.

Ele estava mais feliz com 2015 e julgou mal o carvalho em 2016. Ele ainda tem cerca de 1.000 garrafas de cada safra para que possa monitorar o progresso dos vinhos. A podridão foi um problema tão grande em 2017 que ele nem tentou, mas finalmente a colheita de 2018 produziu um par de vinhos tintos e brancos que valeu a pena lançar. As uvas são colhidas apenas cerca de três dias após as do vinho espumante, de vinhas especificamente treinadas mais altas e mais folhosas. Depois de uma seleção cuidadosa de várias leveduras ambientais, não adquiridas, ele agora envelhece seu vinho tranquilo em uma mistura de barris novos (agora com aduelas de vapor, não de fogo, para temperar a influência do carvalho) e com um ano de idade barris, com uma parte do Chardonnay envelhecida em barris de aço inoxidável e recipientes de arenito de 250 litros que têm quase a mesma permeabilidade do carvalho.

‘Eu realmente queria criar um vinho moderno. Tem que ser delicioso e tem que dar muito. Não gosto de Coteaux Champenois como cereja, que se deve mais a um subproduto [da produção de champanhe] modo de pensar’, segundo Lécaillon, cujos resultados espumantes foram suficientemente convincentes para a família Rouzaud, dona do Roederer, dar-lhe sua cabeça, seguindo seu exemplo para introduzir a viticultura orgânica e biodinâmica, além de agradá-lo com uma panóplia de equipamentos. Esta Camille Pinot Noir 2018 consegue combinar o personagem Pinot convincente com delicadeza e óbvio potencial de envelhecimento.

A Roederer acabará por produzir uma variedade de vinhos de vinhedo único com a marca Camille em homenagem à bisavó de Frédéric Rouzaud, que sempre servia Coteaux Champenois durante o entretenimento... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/breaking-new-ground-champagne-and-england>

“O VINHO AUSTRIACO QUE OS SOMMELIERS AMAM – MADURO PARA SER REDESCOBERTO” - JANCIS ROBINSON

THE WALL STREET JOURNAL – 24/04/2021

VDuas décadas atrás, Grüner Veltliner era um fenômeno do mundo do vinho. Graças a um excelente vintage de 2019, este branco seco e nítido está pronto para ressurgir, com alguns valores excepcionais nas prateleiras agora.

Alguns profissionais do vinho chamam a Grüner Veltliner de ultrapassada - uma uva outrora popular, agora em grande parte esquecida. Outros relatam forte interesse e fortes vendas da Grüner. Qual é a imagem mais verdadeira de Grüner hoje?

Duas décadas atrás, esta uva branca da Áustria era uma novidade exótica para a maioria dos americanos e uma das favoritas do sommelier rápido, graças à sua natureza amiga da comida. Como disse o varejista e ex-sommelier Craig Perman da Perman Wine Selections em Chicago: “Você poderia dar a deixa para o sommelier enlatado falar que diria: Grüner combina com tudo”. Este vinho estava aparentemente em toda parte - até que não estava. Eu estava entre aqueles que mais se esqueceram disso. Mas alguns vinhos estelares de 2019 me fizeram sentar e prestar atenção mais uma vez.

No final da década de 1990 e início de 2000, a novidade do Grüner Veltliner foi uma grande parte de seu apelo, especialmente para os sommeliers, que muitas vezes favorecem o novo e obscuro. Também era uma uva que a maioria dos bebedores conseguia pronunciar, embora eu inicialmente exigisse um pouco de orientação de minha então vizinha Doris, uma médica austríaca que tinha muito orgulho da uva de seu país. Quando coloquei ênfase na primeira sílaba da segunda palavra, Doris me corrigiu: “É Grooner Velt-LEENER.”

Também ajudou o fato do Grüner ser bastante desafiador - seco, mas não muito seco, com frutas apenas o suficiente, mas não demais, marcado por aromas de pimenta branca e ervas. (Riesling, a outra grande uva branca cultivada na Áustria, ainda polariza os bebedores.) O melhor de tudo, os Grüners básicos eram (e ainda são) acessíveis.

Chicago, o “guru da experiência virtual global com vinhos” e a sommelier ganhadora do prêmio James Beard, Belinda Chang, lembrou-se de ter ficado “muito zangada” com a Grüner Veltliner em seu apogeu dos primeiros anos, porque era tão onipresente. Mesmo assim, muitos Grüners figuraram nas listas que ela criou para os melhores restaurantes de Chicago, San Francisco e Nova York. Grüner Veltliner foi seu vinho mais vendido a copo no restaurante Modern em Nova York. Até vendeu mais do que Sancerre, ela lembrou. Quando a Sra. Chang estava contratando, “todos os outros candidatos que entrevistei me disseram que era sua uva favorita !!” ela escreveu em um e-mail (a dupla exclamação é dela). Hoje, disse ela, raramente o vê servido no copo. “Claramente, a uva e os vinhos saíram de moda como ombreiras em jaquetas femininas”, disse ela... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/the-austrian-wine-that-sommeliers-loveripe-for-rediscovery-11619095308>

DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMINADAS ASSIM QUE AS CONDIÇÕES EPIDEMIOLÓGICAS MELHORAREM - VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA - 20.SET A 05.OUT.2021

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).



A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

DE “VINHO LIMPO” A BEBIDA LIMPA

É chegada a hora da exceção do vinho ser levantada e da lista de ingredientes ser obrigatória, e porque não a de auxiliares tecnológicos.

O clipe tem nove minutos de duração no Instagram. Cameron Diaz, com uma taça de rosé na mão, conversa com seu sócio sobre a marca de vinho que acabam de lançar. Chocados ao saber que durante anos haviam consumido involuntariamente vinhos cheios de aditivos, eles resolveram resolver o problema por conta própria. Avaline, sua linha de vinhos limpos, nasceu.

Ou seja, querem oferecer um vinho produzido a partir de uvas orgânicas certificadas e com um número limitado de aditivos, mas também, como o rótulo anuncia estrategicamente, sem adição de açúcar, corante artificial ou concentrado e vegano. Eles estão aproveitando a onda de alimentação, bebida e vida mais saudáveis, e não são os únicos. É um mercado em expansão estimado em milhões de dólares que algumas marcas estão lutando: Good Clean Wine, Scout & Cellar e seu Clean-Crafted Commitment ou Wonderful Winc cujos vinhos são “paleo”, “keto” e pouco calóricos.

Mistura de gêneros - Não podemos deixar de ver aqui que todas as caixas do marketing de bem-estar estão devidamente assinaladas, desde o design do frasco até a comunicação altamente direcionada, o público feminino afluyente preocupado com seu estilo de vida e segmento de crescimento chave. A qualidade intrínseca do vinho é secundária, apenas conta a inocuidade da garrafa “limpa”, que geralmente é levedada, filtrada, filtrada e sulfitada, mas analisada!))... Leia mais em: <https://www.larvf.com/du-clean-wine-au-boire-propre,4731321.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Pascaline Lepeltier – 21/04/2021).

E SE O VINHO PUDESSE SER TRADUZIDO EM MÚSICA!

A adega “soa” o quinto sentido do vinho dos ATS Studios. Um Beaujolais, um Condrieu, um Côte-Rôtie, ou mesmo um Sauternes ... torna-se uma peça de jazz, um movimento clássico ou uma balada celta.

Uma empresa com sede em Lyon, especializada na criação de paisagens sonoras, dá voz ao canto dos avós. Amplo, inebriante, espumante ou fácil de beber ... Se este vinho pudesse ser ouvido, que melodia diria?

“Um dia, dei por mim a levantar a taça ao ouvido e a perguntar-me qual seria o som deste vinho?”, Recorda o presidente da ATS Studios Alain Coulas, contando a gênese da sua “cave de som”.

Sua agência, especializada na criação de música de espera, criou um algoritmo para combinar a cor de um vinho com os tons de certos instrumentos, a partir da medição de suas frequências. “Por exemplo, a frequência de onda de um vinho tinto está em torno de 493 terahertz, o que corresponde à faixa de frequência de certos instrumentos, do violoncelo ao acordeão”, explica Alain Coulas.

A cor de um vinho difere dependendo da casta utilizada, do clima ou do método de vinificação. “Cada enólogo tinge seu vinho de forma diferente dependendo de sua forma de trabalhar. É isso que vai mudar o tom dos instrumentos.”

Esta “pasta de som” será então modelada pelos compositores da ATS Studios, para que a linguagem musical reflita a linguagem do vinho. Porque o ritmo, a harmonia ou a melodia devem refletir as outras características do vinho: o seu vintage, os seus aromas, o seu terroir.

“O algoritmo dá os constrangimentos da composição, mas a sua musicalidade é o reflexo do enólogo”. Um Beaujolais, um Condrieu, um Côte-Rôtie, ou mesmo um Sauternes ... torna-se assim uma peça de jazz, um movimento clássico ou uma balada celta.

“Até ao final do ano, teremos produzido cerca de cinquenta cuvées sonoras específicos”, garante Alain Coulas.

Cerca de cinquenta cubos sonoros - Essas paisagens sonoras podem ser transmitidas durante uma degustação ou em pontos de venda, compartilhadas em plataformas de comunicação ou baixadas por meio de um código QR afixado na garrafa.

Estas peças personalizadas custam entre “alguns milhares de euros a algumas dezenas de milhares de euros”, dependendo dos instrumentos utilizados ou dos compositores solicitados a produzi-las.

Confiantes no sucesso de sua abordagem, a ATS Studios já está desenvolvendo um projeto semelhante para cerveja e chá.

Mas, para Alain Coulas, o objetivo final é, acima de tudo, distribuir este produto no exterior. “Há vinho por todo o lado! Com culturas e viticultores

próprios de cada país: é um projecto que pode ser exportado". (Com AFP).. Leia mais em: <https://www.larvf.com/une-cave-sonore-pour-traduire-le-vin-en-musique,4741232.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 23/04/2021).

NA BORGONHA, FALAR SOBRE O PÓS-PINOT NOIR NÃO É MAIS UM ASSUNTO TABU

O aquecimento global exige, e alguns pesquisadores estão prontos para testar videiras xinomavro gregas em terroirs famosos (como o Clos de Vougeot).

Nebbiolo piemontês em vez de pinot, savagnin du Jura chamado amanhã para resgatar Chardonnay? Aqui estão as vias iconoclastas evocadas pelos ampelógrafos para conter os resultados da mudança climática.

Durante a última colheita, colhemos nossos Savagnins duas semanas depois dos Chardonnays. E eles apenas titularam 11,5° quando os Chardonnays estavam acima de 13 ° de potencial. "Ao contrário do que parece, o viticultor que faz esta observação não é um viticultor Jura. É da Borgonha e até de uma parte da Borgonha onde reina quase inteiramente Chardonnay: os Mâconnais. Este é Nicolas Maillet, da propriedade de mesmo nome em Verzé.

Amante dos vinhos brancos do Jura, decidiu há cinco anos plantar em casa a casta Franche-Comté. Ele não é o único. Dois de seus amigos fizeram o mesmo: Frantz Chagnoleau em Pierreclos e Sébastien Boisseau em Bray: "Plantamos meio hectare de savagnin cada um em nossas respectivas aldeias". Na altura, procuravam sobretudo conviver com uma casta que gostavam de degustar com os seus colegas mais a leste, do outro lado do Saône ... Numa época de aquecimento global, a sua experiência assume um significado especial.

A escolha espinhosa do porta-enxerto - Apresentados há séculos quando se trata de vinhos finos, Pinot Noir e Chardonnay estão vendo seus pedestais racharem na Borgonha. Falar sobre sua sucessão não é mais um tabu entre Dijon e Beaune. Isso é evidenciado por uma das perguntas do cardápio do último seminário da Interprofession des vins de Bourgogne (BIVB): "Material vegetal e mudanças climáticas: devemos sair de nossas castas?"... Leia mais em: <https://www.larvf.com/en-bourgogne-evoquer-l-apres-pinot-noir-n-est-plus-un-sujet-tabou,4740603.asp> (Fonte – Laurent Gotti – 13/04/2021).