



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS DE MISTURAS DE UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VINHOS DE MISTURAS DE UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"CONSERVANTES E AS SUAS
CONSEQUÊNCIAS" - POR JORGE LUCKI**



08



10

**"VOCÊ TAMBÉM QUER SER SOMMELIER" -
POR SUZANA BARELLI**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

STE. MICHELLE VINEYARDS CABERNET SAUVIGNON 2017 – COLUMBIA VALLEY – WASHINGTON – ESTADOS UNIDOS

O Chateau Ste. Michelle é a vinícola mais antiga e uma das mais prestigiadas do estado de Washington, no noroeste americano.

Com ampla gama de vinhos, é muito conhecida por seus vinhos de alta qualidade feitos de Riesling. Foi fundada como American Wine Growers em 1954 pela fusão de duas empresas que foram constituídas após a revogação da Lei Seca na década de 1930: a National Wine Company e a Pomerelle Wine Company.

Antes da fusão, a National Wine Company havia plantado uvas *Vitis vinifera* no Vale do Columbia. No entanto, foi o lendário enólogo Andre Tchelistcheff, como consultor, quem introduziu os vinhos vinífera de alta qualidade em 1967.

Corte de Uvas: 89% Cabernet Sauvignon, 7% Syrah, 1% Mourvedre, .6% Cab Franc, .6% Merlot, .6% Petit Verdot, .6% Malbec, .6% Grenache. Maturado 18 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Notas de Degustação: cor rubi profundo. Os aromas de boa intensidade de frutas escuras maduras como ameixa e amora aparecem logo, seguidos de notas de chocolate, toques tostados da passagem por madeira, com ótima complexidade. No paladar o vinho mostra estrutura e corpo, taninos presentes e macios, boa acidez, equilíbrio e um ótimo final de boca, com um persistente sabor de frutas escuras.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo especialmente pelo volume de fruta na boca, mas aguenta mais 2 a 3 anos fácil.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de média intensidade, costeleta de cordeiro. É um vinho versátil e saboroso que pode ser bebido sozinho ou acompanhando massas leves e pratos de arroz, e uma grande variedade de queijos.

Serviço: servido entre 16 e 17°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$

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.



DOMAINE DROUHIN LAURÈNE PINOT NOIR 2013 – DUNDEE HILLS – OREGON – ESTADOS UNIDOS

Um Pinot Noir americano com sotaque francês, lembrando em muito um belo Borgonha. Há mais de um século, a família Drouhin possui fortes vínculos com o mundo do vinho e com as uvas da Borgonha. Foi no Oregon, nos EUA, que construíram sua propriedade, figurando hoje entre as mais reputadas e entre os melhores produtores do mundo todo. Os Drouhin criam, no final dos anos 1980, em Dundee Hills, elegantes vinhos Pinot Noir e Chardonnay com a mesma tradição dos exemplares criados na França. Há mais de 25 anos trouxeram toda a sua experiência e paixão pelos vinhos da Borgonha para o Novo Mundo, obtendo ótimos resultados.

Robert Drouhin conheceu o Oregon em uma viagem turística em 1961, e se encantou com os vinhos da região em 1979 e 1980, durante as provas cegas que aconteceram em Paris e Borgonha, colocando Oregon no mapa mundial dos vinhos de qualidade. Em 1986, a filha de Robert, Véronique foi para o Oregon e depois em 1988 o irmão Philippe se juntou a ela, tomando a frente dos negócios. Em 1989 construíram a adega de quatro andares que é ícone da capacidade de combinar o tradicional com o novo

Corte de Uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: cor mais clara típica da Pinot. Aromas com notas de morango, muito floral, elegante e mineralidade. Em boca é muito elegante com acidez e vinosidade na medida exata, taninos macios. Tem leve balsâmico que acrescenta mais complexidade. Um vinho para ser apreciado com paciência, prolongando o prazer de cada gole.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, e a vinícola indica guarda por até 10 anos

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de média intensidade, costeleta de cordeiro. É um vinho versátil e saboroso que pode ser bebido sozinho ou acompanhando massas leves e pratos de arroz, e uma grande variedade de queijos.

Serviço: servido entre 16 e 17°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100.



VINHOS DE MISTURAS DE UVAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

- Misturar variedades de uvas para criar um vinho melhor é uma prática fundamental no mundo do vinho comercial.

Um vinho feito de uma variedade como Malbec, ou Chardonnay, tem origem a partir de um mesmo tipo de uva. Às vezes, os produtores de vinho usam uvas de diferentes parcelas de um vinhedo ou de diferentes regiões para criar um rótulo, mas são todas da mesma casta. Em alguns países ou regiões a variedade predominante precisa ser 75% da mesma uva, enquanto na Europa é geralmente 80% e na Argentina é 85%. É possível para as vinícolas adicionar outras uvas a um varietal para realçar os elementos e ainda rotulá-lo como de um vinho de um único varietal, ou que é chamado de monovietal.

Os vinhos feitos a partir de misturas são o que seu nome sugere. Eles normalmente consistem em pelo menos 40-50 por cento de um tipo de uva e uma mistura menor de duas ou mais outras uvas. Geralmente a mistura torna os vinhos mais complexos, maximizando a sua expressão. Pode realçar aromas, cor, textura, corpo e acabamento, tornando-o um vinho mais arredondado, equilibrado, complexo, mais interessante.

Se um vinho não tem um aroma intenso, por exemplo, um vinicultor pode adicionar uma porcentagem de uma uva de aroma mais potente proveniente de outros vinhedos. O vinicultor também pode criar misturas a partir de vinhos envelhecidos em diferentes barris de carvalho com intensidades de tosta diferentes, ou vinhos fermentados em vários tipos de recipientes ou apenas colhidos em diferentes fases de maturação. Em resumo, o vinicultor cria misturas sob várias formas, visando que o produto final seja melhor que os vinhos feitos a partir de uma única casta.

Na Argentina, o coração da maioria dos blends é feita a partir da uva Malbec. O Merlot pode ser usado para dar ao vinho um aroma melhor e torná-lo mais fresco ou suave. O Cabernet Franc ou Sauvignon são frequentemente adicionados para dar estrutura ou concentração de tanino para fazer um vinho mais poderoso, mais potente. A criação do blend perfeito depende também das características do ano, com a evolução da safra, e da expressão de cada uva. As possibilidades de combinações que resultam em um blend de qualidade são infinitas.

Entretanto, cabe lembrar algumas variedades costumam não ser misturadas. Os vinhos brancos tendem a ser vinificados sob forma pura. No entanto, existem algumas exceções, especialmente em certas regiões da Europa onde duas ou mais uvas brancas são usadas. A Pinot Noir é um tipo de uva que raramente é misturado. É por isso que, quando você está com um tinto da Borgonha, provavelmente ele será um Pinot Noir 100%.

A grande maioria das uvas pode gerar boas misturas. À medida que as uvas são colhidas, o enólogo avalia a qualidade da safra e qual será a melhor mistura das uvas. O verdadeiro poder da mistura das variedades de uvas reside no potencial para adicionar complexidade ao vinho resultante - múltiplos sabores e aromas, algo para estimular cada parte da sua boca, um vinho que tem bastante fruta no início e algo que resta para o final. É por isso que os produtores de vinho em Chateauneuf-du-Pape, no sul do Rhône, estão felizes por ter 13 uvas para trabalhar, o que é permitido pelas regras de denominação. A mistura desempenha um papel importante na maneira como eles fazem vinhos de grande distinção há centenas de anos. E há vinhos que podem receber o rótulo de Chateauneuf-du-Pape tendo sido feitos com uma única uva ou as 13 que são permitidas na denominação.

O segundo objetivo de uma mistura de vinhos é a busca do equilíbrio - aquele casamento feliz de frutas, ácido, tanino, álcool, cor e (às vezes) o afinamento na barrica de carvalho que faz grandes vinhos encantarem os seus provadores. Essa é a razão pela qual, por exemplo, os produtores de vinho em Bordeaux mesclam a expressão agressiva do Sauvignon Blanc com a riqueza untuosa do Sémillon para produzir misturas de vinhos brancos memoráveis.

Historicamente, sabe-se que certas variedades de uva possuem sinergias, como as variedades de Bordeaux e do Vale do Rhône. Essas sinergias geralmente se traduzem no Novo Mundo também, e é por isso que você encontrará muitas combinações incríveis de "estilo Bordeaux" ou "estilo Rhône" criadas no Chile, ou na Austrália, ou na Califórnia, entre outros países ou regiões produtoras do mundo do vinho.

Quando você observa os blends de vinho no mercado hoje, você percebe algumas misturas comuns: Cabernet é comumente misturado com Merlot. Se a uva for Syrah a mistura será com Grenache e Mourvèdre. Basicamente as misturas são resultado de:

Tradição: regiões vinícolas históricas desenvolveram combinações de vinhos por um longo período de tempo. As misturas francesas clássicas são as referências de hoje.

Região e Clima: O que cresce junto, vai bem quando se mistura junto. Variedades de uva de uma mesma região e que se adaptam ao mesmo clima geralmente são bons parceiros de mistura. (Talvez por isso, por serem de diferentes regiões e climas, que Cabernet e Pinot não costumam ser misturados).

A ideia de uma mistura é destacar as melhores características de cada uva e complementar com as demais uvas gerando um vinho equilibrado e melhor. Entretanto, a mistura tem seu próprio conjunto de armadilhas e perigos. Mesmo que uma mistura tenha um gosto promissor, a bioquímica pode mudar tudo repentinamente.

Um blend terá pH e acidez diferentes de qualquer um dos vinhos componentes, o que significa que a composição química e a estabilidade devem ser analisadas novamente. A mistura pode ser uma ótima maneira de lidar com acidez (pH excessivamente alto ou baixo), mas uma mistura de dois vinhos de pH alto, por mais saborosa que seja, ainda pode ter problemas ao longo da fase de afinamento. Portanto, o blend deverá ser acompanhado, testado e ajustado se necessário.

A mistura de vinhos que passaram e que não passaram pela fermentação malolática pode criar problemas de estabilidade, reiniciando a malolática dentro da garrafa! Por isso, muitos vinicultores preferem manter os vinhos misturados dentro de tanques de aço inox ou barricas, possibilitando monitorar o nível de SO₂, e o engarrafamento é adiado até que se tenha certeza de que o vinho está estável.

Da mesma forma, misturar vinhos quando um ou mais contém açúcar residual pode reacender as fermentações de levedura. As misturas de açúcar residuais podem exigir filtração estéril ou tratamento com sorbato para suprimir o fermento. Antes do engarrafamento, também será necessário dar tempo suficiente para garantir que o vinho fique estável.

As misturas de vinhos são comuns a várias regiões do mundo. Entre os exemplos mais comuns podemos dizer que Rioja não é uma uva nem um estilo. É uma mistura de Tempranillo, Mazuelo, Graciano, a uva branca Macabeo também é permitida no lote. O vinho base é o Tempranillo que, quando envelhecido em barricas de carvalho, apresenta deliciosos sabores de morango e creme, as demais variedades agregam sabores e caracteres diferentes.

É a habilidade e a visão do enólogo que irão determinar o estilo do vinho. Conhecer as características de cada componente e combiná-los vem com a experiência. Não há duas safras iguais, então as porcentagens de uvas usadas dependem de vários fatores.

Champagne é uma mistura clássica de Chardonnay com as variedades de uvas tintas Pinot Noir e Pinot Meunier. Embora o Cava espanhol seja feito da mesma forma que o Champagne, as uvas utilizadas são diferentes; Macabeo, Chardonnay, Xarel-lo, Parellada.

Um dos vinhos mais conhecidos do sul da França é o Chateaufeuf du Pape, do Rhône. Treze variedades de uvas estão autorizadas a fazer este vinho. No entanto, a maioria é feita com Grenache, conhecido como Garnacha na Espanha, Syrah, Cinsault e Mourvedre, conhecido como Monastrell na Espanha. É um vinho tinto encorpado com uma complexa gama de sabores de frutas vermelhas, especiarias e notas de couro.

Uma das misturas clássicas da Itália é o Chianti da Toscana. Pode ser feito exclusivamente de Sangiovese, conhecido por seus sabores de cereja preta e acidez notável, porém, até 30% do blend pode ser feito de outras uvas, como Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc que não poderão exceder o limite de 15% em conjunto, enquanto uvas brancas (cada vez menos comuns neste corte), não podem ultrapassar o limite de 10% do vinho.

Ainda na Itália, Soave é uma das famosas misturas brancas clássicas da região de Veneto feita a partir da variedade de uva autóctone Garganega junto com Trebbiano e Chardonnay. A qualidade pode variar muito, por isso recomendo que invista um pouco mais para obter um vinho de melhor qualidade.

A mistura de Bordeaux de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc é a mais famosa das misturas clássicas de vinho. No entanto, os brancos de Bordeaux costumam ser esquecidos pelos tintos de maior prestígio, mas os vinhos brancos de alta qualidade são feitos de uma mistura de Semillon e Sauvignon Blanc e definitivamente vale a pena conferir.

Na verdade, Sauternes, pense no Chateau Yquem, também é de Bordeaux e é feito de uma mistura de Semillon e Sauvignon Blanc. São vinhos ricos e deliciosamente doces com sabores cítricos e mel equilibrados com uma alta acidez.

O Priorato, no norte da Espanha, é famoso por produzir tintos encorpados com sabores de frutas vermelhas, pimenta e minerais. Aqui, novamente, este vinho é uma mistura de várias uvas, nomeadamente Garnacha, Shiraz e Cariñena.

Uma pergunta comum aos amantes de vinhos é o que é melhor: degustar as notas tradicionais de cada uva ou as misturas que valorizam complexidades?

Para os defensores dos vinhos varietais, eles são os únicos que apresentarão o gosto verdadeiro daquela casta e a expressão do sabor e clima da região produtora. Por outro lado, os amantes dos vinhos de misturas defendem a tese que o processo produtivo maximiza os aspectos positivos de cada casta elevando a qualidade do vinho final obtido.

Desta forma, o mercado se beneficia de ter as duas formas de vinhos e você poderá escolher o que mais agrada seu paladar ou harmonizará com a sua alimentação. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

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

“CONSERVANTES E AS SUAS CONSEQUÊNCIAS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 13/08/2021

Alguns produtores buscam meios de reduzir ou eliminar o uso de compostos sulfurosos que servem para preservar os vinhos brancos.

Está provado que o vinho, consumido com moderação, traz benefícios à saúde. Nem todos, no entanto, têm uma relação de prazer como nobre fermentado devido à eventuais reações do organismo a alguma substância nele presente. Deixando de lado circunstâncias extremas, como as de origem psicossomática ou associadas ao álcool, responsáveis por 99% das ressacas ou desconfortos após algumas doses, existem certos tipos de reações alérgicas relacionadas com o gênero de vinho. É o que explica casos como o organismo aceitar vinhos brancos e rejeitar tintos, ou vice-versa.

O principal diferencial dos tintos, e provável causa de intolerância, é o tanino, família do grupo dos polifenóis, que transmite a sensação de aspereza sentida na superfície da língua. Ensaio em laboratório indicam que compostos fenólicos podem liberar agentes que atuam como precursores de enxaqueca. Vinhos brancos, por outro lado, são mais frágeis que tintos, necessitando de maior proteção. O preservante mais utilizado, com excelentes resultados desde o tempo dos romanos, é o anidrido sulfuroso, cuja fórmula é SO₂, e deve ser mencionado no contrarrótulo, normalmente sob a forma de “contém sulfitos” ou, no caso do Brasil, INS220.

A capacidade antioxidante do SO₂ permite que ele exerça uma eficiente proteção impedindo ações nefastas do oxigênio, tanto antes quanto depois da vinificação.....

Deixar de usar o conservante, ainda que seja na hora do engarrafamento - com a função específica de preservar o vinho durante o longo trajeto até chegar às mãos do consumidor -, pode comprometer a qualidade do vinho e sua evolução, atirando-o à própria sorte.

Produtores sérios, até obstinados seguidores dos preceitos biodinâmicos, como Nicolas Joly, mentor e maior incentivador dessa cultura, Anne Claude Leflaive e Olivier Humbrecht, entre tantos, até experimentaram abdicar de conservantes, mas os resultados não foram bons. Consideram que a possibilidade de arruinar o vinho, vinho bom, é muito grande e não vale a pena correr o risco. A ciência está em utilizá-lo na hora certa e com comedidamente. O ponto de partida é uma boa seleção de uvas, direcionando para a fermentação só aquelas sadias e em bom estado de maturação, acompanhando depois o processo de perto. Se tudo é feito com cuidado as doses ficam muito abaixo do permitido.

Os limites autorizados variam de país para país, ou, mais especificamente, entre os regidos pela UE e os do bloco do Novo Mundo, além de limites distintos em função dos organismos certificadores... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-conservantes-de-vinhos-e-as-suas-consequencias.ghtml>

“MULHERES PREFEREM VINHO TINTO” - MARCELO COPELLO

BLOG - 05/08/2021

Para quem pensa em abrir uma garrafa de Chardonnay ou um espumante sempre que recebe mulheres, pode estar bastante enganado. Melhor trocar as garrafas do jantar de hoje à noite.

De acordo com pesquisa da Amavi (Asociación para Mujeres Amantes del Vino - amaviamantesdelvino.es) realizada através da pesquisa de hábitos diários das mulheres espanholas, elas preferem vinho tinto! Pois é 46% das mulheres entrevistadas preferem vinho tinto, 28% preferem o vinho branco, 12% optam pelo espumantes, 6% roses e o restante apreciam vinhos doces e licores.

Eu, em minha vivência de 30 anos no mundo do vinho, apoio este dado. O que vejo é que as mulheres são até mais abertas a provas coisas novas que os homens, provam de tudo, não ligam pro status do vinho, bebem o que gostam, e sim, no geral adoram espumantes, brancos e rosados, mas preferem tintos.

Outro dado importante revelado na pesquisa espanhola é que 78% são responsáveis pela compra dos vinhos do consumo familiar. São elas que decidem. A Amavi revelou que mais de 50% das mulheres entrevistadas consome vinho até 2 vezes por semana e 31% diariamente.

Um brinde ao consumo feminino!.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/mulheres-preferem-vinho-tinto>

“VOCÊ TAMBÉM QUER SER SOMMELIER?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 10/08/2021

Escolas oferecem cursos para quem quer se tornar profissional da área de bebidas. Com o funcionamento intermitente dos restaurantes nesta pandemia, era de se esperar uma queda no interesse pela formação dos sommeliers. Mas não é o que se vê, ao menos em duas das principais escolas brasileiras. Primeiro, a Eno Cultura está lançando seu primeiro curso voltado para estes profissionais, definidos como os responsáveis pelo serviço da bebida, seja ela vinho, cerveja, uísque, cachaça ou chá, entre outras, não apenas nos restaurantes, mas também em lojas, importadoras, e-commerces etc.

“Os alunos nos pediam o curso e acreditamos que chegou o momento”, afirma Paulo Brammer, sócio da Eno Cultura, escola fundada em 2013 e conhecida por representar no Brasil a inglesa Wine and Spirits Education Trust (WSET), a porta de entrada para obter o cobiçado título de Master of Wine.

Desta vez, a Eno Cultura será uma das representantes da International Sommelier Guild, a mais conhecida escola de sommeliers dos Estados Unidos (a escola Celebrare, de Brasília, também oferece o curso). Fundada em 1982, a ISG está presente em quase 40 países, tem mais de 240 mil alunos certificados e é uma das portas de entrada para quem quer obter o Master of Sommelier, o título máximo da profissão... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,voce-tambem-quer-ser-sommelier,70003805180>

“UM VINHO QUE VALE A PENA ESPERAR” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 15/07/2021

A safra 2005 de Bordeaux exigirá décadas para evoluir e se desenvolver. Isso é melhor do que vinhos que são fantásticos mais cedo, mas não tão majestosos? Em Bordeaux, vinicultores como Pontet-Canet produzem vinhos poderosos que podem durar décadas, o tempo suficiente para desenvolver aromas e sabores secundários e terciários complexos.

É apenas 2021 e já tivemos possivelmente sete safras de Bordeaux tintos do século 21. Dependendo de quais críticos você preste atenção, eles incluem 2000, 2005, 2009, 2010, 2015, 2016 e 2018.

São muitas opções, especialmente para uma região que no início de sua história normalmente teria durado uma ou duas décadas entre safras que poderiam ser amplamente consideradas ótimas.

Em geral, não estou muito interessado no excelente método vintage de comprar vinho. Por um lado, o padrão de grandeza predominante, para Bordeaux em particular, são vinhos poderosos que podem durar décadas, tempo suficiente para desenvolver os complexos aromas e sabores secundários e terciários que transcendem o mero prazer e alcançam profundidade.

Não tenho nada contra beber esses vinhos, naturalmente. Uma vez atingidos um determinado nível de envelhecimento, os vinhos deste calibre proporcionam emoções memoráveis que me ajudaram a moldar a forma como penso sobre o vinho e as suas possibilidades.

Mas comprar e envelhecer esses tipos de vinhos durante as décadas necessárias para atingir esse limiar de tirar o fôlego é difícil, tanto porque eles geralmente estão além de minhas possibilidades como, com as safras mais recentes, vão amadurecer além do meu tempo de vida.

Tenho certeza de que não estou sozinho em sentir esse tipo de apatia em relação às grandes safras. A audiência para esses vinhos está diminuindo, se restringindo àqueles com banca para comprá-los e recursos para envelhecê-los. Isso me faz pensar se devemos pensar em expandir nossos critérios para determinar as grandes safras ou dispensar totalmente uma única escala para medir a grandeza.

Vinhos com capacidade de evoluir lentamente ao longo de décadas são raros e preciosos, sem dúvida. Mas não deveríamos valorizar vinhos que são imediatamente charmosos e que ainda podem dar imenso prazer depois de 25 anos, mas talvez não depois de 50?

Freqüentemente, esses tipos de vinhos são rejeitados com fracos elogios. O comércio os chama de “vinhos de restaurante” porque eles são acessíveis o suficiente para serem apreciados jovens na grande maioria dos restaurantes que não têm os recursos ou inclinação para envelhecer os vinhos adequadamente.

Mas, desde que esses vinhos não sejam insípidos, não deveríamos valorizá-los mais? Porque os vinhos desses tipos de safras são geralmente mais consumidos e, para muitas pessoas, são mais importantes do que os chamados grandes safras.

Tenho pensado nessas questões desde que participei de uma retrospectiva de 16 anos da safra de Bordeaux de 2005 em Atlanta no final de junho. A intenção era ser uma retrospectiva de 15 anos, programada para março de 2020, mas tivemos que esperar mais 15 meses antes que a programação regularmente programada pudesse ser retomada.

As 36 seleções de 2005 foram quase inteiramente fornecidas por Mark Taylor, um colecionador de longa data de Bordeaux e arte moderna. Os vinhos variaram entre as principais denominações de Bordeaux e incluíram muitos dos nomes mais famosos, alguns produtores pouco conhecidos e muitos entre os dois.

Entre os provadores estavam sommeliers, entusiastas, escritores e duas autoridades, Charles Curtis e Mary Margaret McCamic, que haviam passado pelo rigoroso processo de obtenção das credenciações Master of Wine.

O fim de semana confirmou minha opinião de que, pelos padrões convencionais, a safra de Bordeaux de 2005 foi indiscutivelmente excelente. Os vinhos continuam após 16 anos a ser formidavelmente estruturados, embora estejam começando a virar a esquina em direção à bebida. Os melhores destes vinhos têm décadas de evolução pela frente... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/07/15/dining/drinks/2005-bordeaux.html>

“O QUE A MUDANÇA CLIMÁTICA PODE FAZER AO SEU VINHO FAVORITO” - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL - 12/08/2021

Muitos enófilos têm um prazer especial em desvendar as nuances do terroir, a combinação específica de solo, topografia e clima que torna um vinho único. Mas o que acontece quando eventos climáticos extremos e o aumento das temperaturas atingem uma região vinícola?

Se o terroir é o caráter único de um lugar, incluindo seu clima, capturado em uma garrafa de vinho, como as mudanças climáticas podem alterar os vinhos que bebemos?

O termo francês terroir foi definido de várias maneiras - também chamado de indefinível - mas geralmente é entendido como uma combinação de solo, topografia e clima que dá ao vinho seu caráter particular. Com tantas regiões vinícolas inundadas ou em chamas nos últimos meses e anos, eu me pergunto: isso muda seu terroir?

O terroir e o clima têm sido tópicos de intenso debate. Assim como algumas pessoas não acreditam que a mudança climática seja real, alguns enófilos pensam que o terroir é um ardil, uma mera ferramenta de marketing. Os recentes eventos climáticos extremos são certamente reais: nesta temporada de cultivo da uva, vimos inundações massivas destruírem os vinhedos no oeste da Alemanha e secas severas afetando as regiões vinícolas da Califórnia. É possível que determinados locais não sejam mais viáveis para as uvas tradicionalmente cultivadas ali? E como as regiões vinícolas e as características que definem seus vinhos podem mudar como resultado? Quando fiz essas perguntas a profissionais do vinho, cientistas do clima e um consultor de terroir, ouvi respostas conflitantes, bem como alguns motivos para ter esperança em meio a tanto desespero.

Hoje, vinicultores, comerciantes e escritores tendem a invocar “terroir” com reverência, para descrever um vinho distinto de um lugar notável, mas nem sempre foi assim. Em seu livro “Terroir and Other Myths of Winegrowing”, Mark A. Matthews observa, “[D] a partir de nossos primeiros registros, terroir é empregado como um pejorativo ao descrever o sabor do vinho, e esse sabor indesejável é descrito como o solo.” Só quando os franceses instituíram o moderno sistema de denominação d’Origine Contrôlée para vinhos no início do século 20, estabelecendo a importância de um lugar específico e as condições únicas para o cultivo da uva e vinificação, a palavra adquiriu seu atual prestígio.

Quando conversei com o consultor de terroir baseado no Chile Pedro Parra, que possui um Ph.D. em terroir, ele definiu o terroir como uma combinação de natureza e intervenção humana. O livro “Terroir Footprints” do Sr. Parra descreve seu trabalho com viticultores e produtores de vinho em todo o mundo e sua paixão pelo solo (e especialmente pelas rochas). Ele acredita que as mudanças climáticas podem alterar o terroir de uma região vinícola.

Vignerona da Borgonha, Véronique Boss-Drouhin, que supervisiona a vinificação no domínio de sua família com base em Beaune, não acredita que os extremos climáticos tenham afetado negativamente a produção de vinho da Borgonha. Em um e-mail, ela escreveu: “O aquecimento global tem sido uma coisa boa para a qualidade dos vinhos”. Ela citou o aumento das temperaturas como benéfico para uma região onde o clima nas décadas de 1970 e 1980 era geralmente muito frio ou chuvoso para que as uvas amadurecessem adequadamente... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/what-climate-change-might-do-to-your-favorite-wine-11628778962>

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

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

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 prefloxéricas (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.

ROTEIROS COMPLEMENTARES E OPCIONAIS PELA COSTA AMALFITANA E NÁPOLES EM 2021.

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

SOBRETAXADO NA CHINA, O VINHO AUSTRALIANO BUSCA NOVOS MERCADOS

No primeiro trimestre de 2021, as exportações de vinho australiano para a China foram 27% menores em comparação com o mesmo período de 2020, de acordo com a agência governamental Wine Australia. Atingidos por impostos chineses sobre suas garrafas de vinho, os produtores de vinho australianos estão tentando seduzir comerciantes de vinho em Londres, Seul ou Kuala Lumpur na esperança de compensar parte do déficit causado pelas tensões entre Canberra e Pequim.

A Austrália subiu gradativamente ao posto de principal fornecedora de vinho na China, muito à frente da França em valor (com 41% do mercado contra 27%) e quase igual em volume, graças a um tratado de livre comércio China-Austrália que acabou eliminando os impostos australianos sobre o vinho em 2019.

Mas as relações entre os dois países começaram a se deteriorar em 2018, quando a Austrália excluiu a gigante das telecomunicações chinesa Huawei da construção de sua rede 5G, em nome da segurança nacional, e dois anos depois, quando Canberra exigiu uma investigação internacional sobre as origens da Covid-19.

No que parece uma retaliação, Pequim impôs taxas anti-dumping aos produtores de vinho australianos no final de 2020, o que deve custar “pelo menos” 1,5 bilhão de euros (2,4 bilhões de dólares australianos) nos próximos cinco anos, de acordo com um relatório da Abares, o órgão de pesquisa do Departamento de Agricultura da Austrália. Os impostos variam de 116,2% a 218,4%, o que é suficiente para dobrar ou triplicar o preço da garrafa e se aplica a todos os vinhos australianos engarrafados.

Decisão da OMC - No primeiro trimestre de 2021, as exportações de vinho australianas para a China foram, portanto, divididas por 27 em relação ao mesmo período de 2020, situando-se em 7,45 milhões de euros, de acordo com o órgão governamental Wine Australia. A Austrália entrou com um recurso em junho junto à Organização Mundial do Comércio (OMC) para contestar os impostos.

“Não tenho dúvidas de que ganharemos nosso caso”, garante Tony Battaglione, presidente da principal indústria do vinho, Australian Grape and Wine. “Mas isso não resolverá nosso problema.” “Normalmente leva de três a quatro anos para a OMC emitir suas decisões. E isso não impede a China de lançar uma nova investigação sobre suposto dumping.”

Acusações difíceis de digerir - No final de junho, menos de uma semana após o recurso australiano, a China anunciou que estava abrindo um processo na OMC contra as medidas antidumping tomadas pela Austrália contra suas exportações de turbinas eólicas e outros produtos manufaturados.

Na Austrália, as acusações de despejar vinho vão mal. “Os vinhos australianos exportados para a China estão entre os mais caros”, com um preço médio de 7,20 euros por litro em 2020, bem acima dos vinhos franceses (4,62 euros por litro) ou italianos (4,29 euros). Por litro) e superado apenas por Novos Vinhos da Zelândia (7,91 euros por litro), destaca a Abares.

Nessas condições, “é muito difícil encontrar novos mercados para vinhos dessa qualidade”, diz Tony Battaglione. Ele observa que os viticultores australianos, no entanto, redirecionaram parte de sua produção, em particular para “o Reino Unido, onde as exportações aumentaram 30% em valor, Hong Kong, Cingapura, Coreia do Sul e Malásia”. “Mas isso não é suficiente para compensar as perdas ligadas ao fechamento do mercado chinês”, disse.

Tony Battaglione quer ainda ver neste evento “uma oportunidade para emergir fortalecido e diversificar, para ser menos dependente de um único cliente”.

Forte pressão sobre os preços - L'Abares estima que até 2025 os viticultores terão conseguido redirecionar apenas “60% das exportações inicialmente destinadas à China”. O órgão também prevê um aumento na produção de vinho a granel.

Tony Battaglione também espera “forte pressão de preços”. Principalmente porque “a produção de uvas bateu todos os recordes neste ano, com mais de dois milhões de toneladas produzidas”, um aumento de 31% em relação a 2020.

Por sua vez, a China parece estar diminuindo o consumo de vinho. As importações caíram 32% em 2020, principalmente devido à pandemia de Covid-19.

Mas o consumo já começou a diminuir, 3,3% em 2019, de acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/surtaxe-en-chine-le-vin-australien-en-quete-de-nouveaux-marches,4763209.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Redação – com AFP - 11/08/2021)

A DESISTÊNCIA DO CHEVAL BLANC E AUSONE JÁ DESACREDITA O RANKING DE SAINT-EMILION 2022?

Ao não apresentarem o seu pedido, as duas locomotivas históricas da denominação denunciam uma consideração considerada demasiado marginal para a qualidade dos vinhos e do terroir. Depois dos fracassos de 2006 e 2012, oprimidos por processos judiciais ainda em curso, a classificação de Saint-Émilion parece amaldiçoada.

Poderia ser uma bomba de fragmentação que detonou os dois Premiers Crus históricos classificados A de Saint-Émilion, os châteaux Cheval Blanc e Ausone, ao não apresentar o seu pedido para a futura classificação de 2022?

Ninguém sabe ainda que impacto essa questão terá na mesa da denominação, mas boa parte dos vinhos Saint-Émilion já estão discutindo as consequências que virão. Enquanto alguns aclamam o gesto que apenas estes dois vinhos excepcionais conseguiram realizar, muitos denunciam o fato de esta decisão, tornada pública após o prazo para apresentação de candidaturas (30 de junho), voltar a prejudicar a imagem de Saint-Émilion.

Considerada desde a década de 1950 como a mais progressista vinha francesa, por não ser gravada na pedra, mas alterada a cada dez anos, a classificação de Saint-Émilion tornou-se um pesadelo para muitos produtores locais. Este encontro de dez anos, que lhe garantiria vigor e saúde, tornou-se durante quinze anos motivo de discussões permanentes nas torres dos Chateaux.

Brigas permanentes - A situação descarrila com a classificação de 2006, cancelada definitivamente em 2009, após um imbróglio legal. O governo então deu à apelação três anos para formar uma nova classificação, que seria a de 2012. Mais moderno, este último agora é controlado por um organismo de certificação (Bureau Veritas). Tem em consideração a notoriedade mediática de cada vinho, as infraestruturas do enoturismo e, sobretudo, abandona o conceito de concorrência ligada a um número limite, a favor de um exame, que introduz notas e a possibilidade de acolher um maior número de crescimentos classificados. Infelizmente, como o anterior, a classificação de 2012 ficou atolada novamente em dois processos judiciais distintos.

“Esses julgamentos ainda não acabaram e Ausone e Cheval Blanc já estão desacreditando o próximo”, protestou um proprietário que absolutamente insistiu em permanecer anônimo. Pois além do gesto, desperta fraturas internas, às vezes antigas, entre crescimentos classificados. Já em 2012, Alain Vauthier, proprietário do Château Ausone, manifestou a sua insatisfação com as novas regras de classificação e as suas consequências. Em particular, a chegada à elite (grands crus de primeira categoria da categoria A) dos chateaux Angélus e Pavie. Embora este privilégio tenha sido “reservado” desde 1954 em Ausone e Cheval-Blanc. Alain Vauthier também desaprovou o novo método de cálculo que incorporou novos parâmetros, como as infraestruturas do enoturismo, a comunicação e a reputação dos vinhos.

Classificação Saint-Émilion - No que diz respeito à classificação de 2022, vários pontos penderam a balança dos dois prestigiados grands crus Classé A no sentido da abstenção. Por um lado, existe sempre esta ênfase na notoriedade dos vinhos, através das redes sociais, do cinema, da imprensa. E basta olhar o pormenor do plano de construção do ficheiro de apresentação, proposto pela comissão de classificação e descarregável do site do INAO, para perceber como a avaliação da notoriedade ocupa um lugar muito grande no ficheiro, por exemplo. a caracterização do cru (2ª parte) e a gestão do cru (3ª parte).

Muito barulho - Uma distribuição que tirou das suas dobradiças um bom número de safras históricas, vinhos de família ou que fizeram trabalhos de manutenção da vinha a longo prazo. No entanto, como nos lembra Franck Binard, diretor do Saint-Émilion Wine Council, “o enoturismo representa apenas 0,2 pontos em 20, a notoriedade nos guias e na imprensa especializada corresponde a 0,3 pontos e as redes sociais representam também 0,3 pontos. Ainda é muito barulho para muito pouco espaço na nota final”, diz ele... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-retrait-de-cheval-blanc-et-ausone-discredite-t-il-deja-le-classement-de-saint-emilion,4763126.asp> ((Fonte – Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin – 06/08/2021).