



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA, UM ÍCONE ITALIANO FRUTO DE
UM ESQUECIMENTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, UM ÍCONE ITALIANO FRUTO DE UM ESQUECIMENTO - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

"HARMONIZAR COM CARNE DE PORCO" - POR JORGE LUCKI



06



08

"RIOJA TAMBÉM PODE SER DE OURO" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

06 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

13 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 !

BARDOS ROMANTICA 2017 – RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

Assim como os bardos antigos narraram batalhas e histórias míticas, cada um dos vinhos da coleção tem uma história diferente para contar. Embora a totalidade das áreas contribua com valores comuns à coleção “Bardos”, em cada um dos vinhos há a preponderância de uma área de vinhedos, o que lhe confere características particulares e uma personalidade muito proeminente. O vinhedo do Romântica foi plantado em Páramo de Corcos, que é a região mais surpreendente e desconhecida de Ribera. Uma planície de dez mil hectares, onde apenas os mais corajosos sabem como trabalhar a terra em condições extremas ao longo do ano. Um lugar onde o frio encolhe os ossos, o vento corta a carne e o sol queima a pele.

O vinhedo é formado por videiras antigas de baixa produção, selecionadas entre as melhores áreas da Ribera del Duero (Moradillo de Roa e Fuentemolinos) por seus mesoclimatos e solos com grande aptidão vitícola. A colheita é feita na última semana de setembro e na primeira semana de outubro. As uvas foram colhidas em caixas de 15 quilos e em pequenos trailers.

A fermentação e maceração são feitas em cubas de 15.000 kg, a 28°C por 3 ou 4 semanas. Fermentação malolática em barricas de carvalho francês, com batonagem semanal, e controle dos barris um a um. O estágio é de 14 meses em barricas de carvalho francês de primeiro e segundo uso. É um vinho com grande personalidade e maciez.

Uvas: 100% Tempranillo.

Notas de Degustação: De cor rubi, possui aroma de baunilha e ameixas negras com notas de violetas. Taninos finos e delicados com boa acidez, de grande persistência.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta mais 4 anos fácil.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, filé mignon e aves assadas; Massas e molhos: Molho sugo e molho pesto, além de lasanha à Bolonhesa; Risotos: Shimeji, Castanhas e pesto, Parma e Rúcula; Queijos: Gouda e Brie. Além de, claro, deliciosas pizzas!

Serviço: servir entre 15 e 16°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$ - Ótima relação custo-benefício

Em BH - Você poderá encontrar no SUPERNOSSO - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407- Atendimento nas Lojas e no Delivery (segunda à sexta 8h às 21h30 - sábado das 8h às 16h): (31) 3369-4550



AMARONE DELLA VALPOLICELLA, UM ÍCONE ITALIANO FRUTO DE UM ESQUECIMENTO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O mundo do vinho é cercado de lendas, e talvez por isso mesmo fique mais saboroso a cada história contada e cada taça degustada. A região do Vêneto é a região italiana que mais produz vinhos, e onde há alguns rótulos muito conhecidos, entre os tintos Bardolinos, Valpolicellas e Amarones, sem contar o delicioso branco Soave e os espumantes Prosecco.

A região de produção do Valpolicella quer dizer literalmente Val (vale) poli (muitas) cellas (adeegas), já era bem reconhecida na época do Império Romano. Viveu um período de apogeu quando Veneza se converteu na capital da República Sereníssima, um Estado no nordeste da península Itálica, que existiu do século IX ao século XVIII. É muitas vezes referida apenas como a Sereníssima e seu fim se deu em 1797, ano em que foi invadida por Napoleão Bonaparte, que com o Tratado de Campoformio a cedeu ao Império Austríaco.

Conta-se que há mais ou menos 70 anos atrás, numa vinícola em que produziam o vinho Recioto, que é um vinho de sobremesa doce, feito com uvas como Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta e Negrara se deu a criação do Amarone.

As uvas são colhidas manualmente e dispostas em treliças ou mesas bem arejadas de forma que possam secar. Esse procedimento conhecido como “apassimento” faz com que as uvas percam parte da sua água, obtendo assim uma maior concentração de açúcar. A colheita acontece em setembro, as uvas ficam “passificando” até janeiro, quando são prensadas, para iniciar o processo de fermentação que resulta o Recioto. Para que o vinho tenha uma alta concentração de açúcar, a sua fermentação é interrompida antes que as leveduras transformem o açúcar em álcool.

Aconteceu que alguém esqueceu de esvaziar um dos barris onde se fermentava uma quantidade do vinho Recioto. E quando viram tempos depois que ainda restava vinho no barril, o enólogo ao experimentar a bebida, percebeu que ela fermentou muito mais do que deveria (quanto mais tempo um vinho fermenta, mais as leveduras transformam o açúcar em álcool), transformando-o num vinho seco, sem a sua característica doce (para vinho de sobremesa), e ainda “ganhou” toque amargo, e que agradou bastante ao enólogo. O vinho ganhou o nome de “Amarone”, por conta do ligeiro “amargor” no vinho (em italiano amaro).

Daí para frente o Amarone foi ganhando lugar nas boas mesas e conquistou amantes por todo mundo, mas a popularidade custou caro, pois antes ele era um vinho raro e valioso e, durante algumas décadas do final do século XX, alguns rótulos perderam qualidade devido a uma produção desordenada, que visava apenas suprir a demanda do mercado. Foi somente neste século, quando alguns Amarone chegaram a ser vendidos nas prateleiras dos supermercados, que a região reagiu e resolveu modificar as regras de produção e controlá-las mais rigidamente.

O Amarone é um vinho DOC (Denominazione di Origine Controllata) desde 1968, e em 2009 foi promovido a DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita). A regulamentação da denominação determina o território onde as uvas podem ser cultivadas, as variedades de uva e o processo de elaboração do vinho, neste caso o grande diferencial do Amarone.

Geograficamente a zona de produção do Valpolicella é exatamente a mesma do Amarone. Trata-se de um conjunto de suaves colinas ao norte de Verona, entre as cidades de Grezzana e Sant’Ambrogio di Valpolicella. As uvas também são as mesmas: a uva predominante é a Corvina (40%-70%), em menor escala temos a Rondinella (20%-40%) e a Molinara (2%-25%), essas uvas são obrigatórias para produção do Amarone. Se podem adicionar como opcionais as uvas Rossignola, Trentino, Sangiovese, Barbera e Negrara utilizando-as num percentual máximo de 15%, vale lembrar que a seleção das uvas e do seu percentual, vai depender de cada produtor.

Na prática, os Valpolicellas e Amarones são feitos apenas com Corvina, Rondinella e Molinara. A primeira dá cor, caráter e maciez, a segunda contribui com a estrutura e a terceira, com a acidez e um delicado toque amargo.

Mesmo com estas afinidades, enquanto o Valpolicella é quase sempre um vinho leve e modesto, com 11% ou 12% de teor alcoólico, o Amarone é muito concentrado e com teor alcoólico nunca menor que 14%, podendo atingir 17%. O que gera esta diferença é o método de elaboração, muito distinto de outros vinhos.

Enquanto o Valpolicella é elaborado como qualquer vinho de mesa, para a produção do Amarone as uvas passam pelo processo de apassimento. Em janeiro ou fevereiro, a fermentação finalmente acontece, com longa maceração (contato do suco com as cascas da uva). O vinho resultante vai precisar, também, de um lento amadurecimento, que ocorre em barricas enormes de carvalho da Eslováquia e parte em barricas francesas, seguido do envelhecimento em garrafa. Um Amarone feito de acordo com essas regras não levará menos do que três anos para ficar pronto.

O demorado processo de vinificação confere uma intensidade e concentração que não costumam estar presentes em fermentações normais. As uvas adquirem um

caráter resinoso e elevado teor alcoólico. Em seu estilo, o Amarone é encorpado, intenso tanto nos perfumes quanto nos sabores. É alcoólico. Tão alcoólico que, embora seco, dá a impressão de uma certa doçura.

Quando fica pronto, é um vinho único, especial e de estilo intenso, que pode agradar e desagradar na mesma medida e com a mesma força. Os críticos dizem que não é um vinho natural e, sim, um vinho de processo

Tanto os Amarones como os Valpolicellas comuns podem trazer no rótulo o termo "Clássico", o que significa que a garrafa foi produzida na zona central da região, nas localidades de Fumane, Marano di Valpolicella, Negrar, San Pietro in Cariano e Sant'Ambrogio di Valpolicella.

Não se pode esquecer de falar sobre o Ripasso que é o Valpolicella envelhecido em barricas de carvalho que sofre o contato com a borra do Amarone intacta, e a partir daí sofre uma segunda fermentação. O Ripasso é um vinho mais tânico, com coloração e aromas intensos e um volume de álcool maior. Seja qual for a preferência do método de elaboração, os emblemáticos Amarone, Recioto e Ripasso são grandes exemplares da enologia italiana.

Em geral os Amarones são de cor vermelho rubi intenso, eventualmente com tons alaranjados quando envelhecido (já que é um vinho que aguenta longa guarda). Os aromas tem uma nota picante acentuada, frutas secas como nozes, integradas com cerejas e frutas negras, além de toques de especiarias e chocolate. O paladar é seco, robusto e cheio, mas aveludado e equilibrado, com um retrogosto amargo clássico que o distingue de tantos outros vinhos.

Pode-se beber um Amarone jovem, com 4 a 5 anos de idade. Nada impede, entretanto, que uma garrafa repouse na adega até 20 anos. Alguns exemplares de boas safras e bons produtores vivem até mais. O teor alcoólico é no mínimo de 14°, podendo chegar aos 17° quando envelhecido. Aconselha-se servir entre 18°-20°C, e para ser melhor degustado, aconselha-se abrir a garrafa duas horas antes, e colocá-lo num decanter.

Quanto as harmonizações, vai bem com carne vermelha, carnes de caça e queijos fortes, como o parmigiano. Muitos o consideram o belo vinho para curtir um momento de relax, já que um Amarone envelhecido é um excelente vinho da meditação. **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

“HARMONIZAR COM CARNE DE PORCO” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 11/06/2021

Mais delicados e menos fibrosos, cortes nobres de vitelo e suínos pedem desde brancos variados a tintos sem muito tanino.

Por mais que discursos modernistas, estimulados pela liberdade de criação que caracteriza a culinária da atualidade. Proponham ousar harmonizações entre vinho e comida, rompendo com conceitos clássicos, não dá para escapar do tradicional “peixe com vinhos brancos e carnes vermelhas com tintos”, ao menos se o objetivo for realmente criar uma perfeita afinidade entre prato e vinho. Não há como fugir do velho, mas inexorável, princípio básico de harmonização: um não pode ofuscar o outro. Peixes em geral tem carne macia e sabor delicado, sensações prejudicadas pelos taninos de maior potência, elementos que caracterizam os vinhos tintos.

A opção pó tintos para compatibilizar com as carnes vermelhas tem a ver justamente com os taninos, característicos desses vinhos. São eles que vão interagir com as fibras da carne, para tanto, deve haver afinidade de texturas. Assim, vinhos com taninos mais presentes vão bem com cortes mais fibrosos, enquanto vinhos menos tânicos fazem par com carnes mais tenras, como cordeiro e pato. Aí, cabe uma questão: e os cortes nobres de vitelos e suínos?... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-para-harmonizar-com-carne-de-porco.ghtml>

“HORIZONTAL DE BORDEAUX 1928-1929 – AS SAFRAS GÊMEAS” - MARCELO COPELLO BLOG - 11/06/2021

SDuas safras espetaculares consecutivas são raras em Bordeaux. Em 120 anos, a dobradinha só foi vista quatro vezes. Provamos as de 1928-1929, considerada a melhor dupla, de 12 grandes châteaux.

O que podemos chamar de “safras gêmeas”, duas grandes safras em anos consecutivos, é um fenômeno que aconteceu poucas vezes na história de Bordeaux. Nos anais recentes, embora seja tema de controvérsias, somente quatro vezes: 1899-1900, 1928-1929, 1989-1990 e 2009-2010.

Destes pares, o mais reverenciado é, sem dúvida, 1928-1929, pelos motivos a seguir. Em uma raríssima oportunidade, uma prova particular (pela qual devo agradecer a generosidade de quem me proporcionou este momento e comigo o compartilhou), degustei 24 grandes Bordeaux de 1928 e 1929.

Como foram estas históricas safras?

1928 – “Tanino” é a palavra-chave para entender 1928. Este foi um ano muito quente e seco, com colheita em 18 de setembro. Os vinhos, em geral, tiveram muita cor e sabor, e extremamente tânicos, em especial os vinhos com mais Cabernet Sauvignon. Os vinhos da margem direita (com mais Merlot), resultaram um pouco menos agressivos, ainda assim bem mais tânicos que em outras safras. Quando lançados, os 1928 eram monolíticos e imbebíveis. Os prognósticos da época eram de que precisariam de 30 anos para ficar prontos. Na realidade, começaram a ficar no ponto somente após 50 anos, e mesmo hoje, quase 90 anos depois, alguns ainda estão austeros.

1929 – Ano ainda mais quente e seco que 1928, o mais quente em 30 anos. Ao contrário de 1928, o amadurecimento foi mais longo e lento, com colheita mais tardia, em 26 de setembro. O resultado foram vinhos extremamente elegantes, concentrados, alcoólicos para a época (13%), opulentos, maduros e redondos, com qualidade e estilo consistentes em todas as sub-regiões de Bordeaux. Prognósticos da época apostavam que 1929 não seria um ano de vinhos longevos.

Profundamente diferentes em estilo, as safras gêmeas de 1928 e 1929 são, no entanto, até hoje reverenciadas pela qualidade e longevidade... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/1928-1929>

“RIOJA TAMBÉM PODE SER DE OURO” - JANCIS ROBINSON

JR – 12/06/2021

Mesmo os correspondentes de vinho mais desapaixonados se apaixonam e desapaixonam por várias categorias. Adorei os vinhos feitos na Califórnia nos anos 1970, por exemplo. E então me cansei das bombas de frutas muito menos distintas e super maduras que caracterizavam o vinho da Califórnia nos anos 1990 e nos primeiros anos deste século, especialmente quando pareciam tão caros em comparação com tipos semelhantes de vinho. Mas agora estou entusiasmado novamente com uma nova geração de produtores da costa oeste e a variedade muito maior de estilos de vinho que eles estão fazendo.

Da mesma forma, houve uma fase - na década de 1980 talvez - em que o Borgonha era muitas vezes desconfortavelmente azedo, fino e pouco maduro - ou simplesmente opaco - e foi apenas neste século que o Borgonha, tinto e branco, tornou-se muito mais confiável (até se, infelizmente, muito mais caro). Apesar dos preços, ainda estou consideravelmente mais entusiasmado com toda a categoria do que costumava ser - e ainda há pechinchas a serem descobertas.

Uma categoria de vinho para a qual fui recentemente reconvertido porque o próprio vinho evoluiu é o rioja branco. Quando o encontrei pela primeira vez no final dos anos 1970, havia exemplos memoráveis, como o Castillo Ygay de Marqués de Murrieta, que era de cor damasco profunda, inebriante com cera de abelha e limão e era claramente capaz de envelhecer tão bem quanto o vinho branco. Então, na década de 1980, veio a novidade da fermentação fria e com temperatura controlada, projetada para preservar a fruta e o frescor, mas geralmente às custas do caráter. Muitos riojas brancos tornaram-se apenas nítidos, leves e sem traços característicos, então perdi o interesse.

Mas degustar uma seleção de ofertas atuais reacendeu meu entusiasmo por este vinho. Muitos exemplos hoje são genuinamente distintos - brancos secos interessantes, muitas vezes bastante maduros, projetados para beber com comida, em vez de simplesmente matar a sede. Há a cera de abelha e o limão novamente, às vezes um toque de lanolina junto com uma textura rica e cremosa, mas também um verdadeiro refresco. Muitos, embora não todos, os vinhos de sucesso são, como os tintos de Rioja, envelhecidos em barris de carvalho, e alguns parecem (incomum) orgulhosos disso. O bom rioja branco parece ter a coragem de resistir ao envelhecimento em carvalho.

Apenas cerca de 10% das vinhas plantadas na região vinícola mais famosa da Espanha têm casca clara e Viura é de longe a mais plantada delas. Há muito que sou fã desta uva, conhecida como Macabeo no resto da Espanha e como Maccabéo ou Maccabeu na fronteira no sul da França. Em Roussillon, provou, em vinhos feitos por nomes como Domaine Gauby, Domaine de l'Horizon, Lafage, Olivier Pithon e Le Roc des Anges, que pode fazer vinhos sérios que valem a pena envelhecer. Veja Macabéo / Viura - a uva Cinderela?

Outro atributo de Viura / Macabeo é que quase metade das vinhas Viura de Rioja têm mais de 40 anos e, portanto, provavelmente produzem pequenas quantidades de uvas com personalidade. A outra casta tradicional da região, com a qual foi frequentemente misturada, é uma forma local de Malvasia, com 40% das vinhas com mais de 20 anos.

Mas a autoridade local em Rioja, o Consejo Regulador, decidiu em 2009 encorajar os produtores a plantar as variedades internacionais Chardonnay e Sauvignon Blanc por algum motivo, potencialmente roubando o rioja branco de seu caráter local. Juntas, essas duas variedades constituem agora seis por cento de todas as plantações de uvas para vinho branco. Ao mesmo tempo, a autoridade incentivou o plantio das variedades mais verdadeiramente espanholas Garnacha Blanco (Grenache Blanc), Tempranillo Blanco, Maturana, Turrantes e Verdejo. Tempranillo Blanco tem sido de longe a mais popular dessas variedades, já respondendo por quase 13% de todas as uvas para vinho branco de Rioja, embora essa mutação de pele clara da uva para vinho tinto dominante de Rioja tenha sido identificada pela primeira vez em 1988.

Eu adorei o fato de que muitos dos riojas brancos que provei recentemente tinham um caráter local real e não tinham nenhum sabor “internacional”. Finca Allende's e Contino's são uma bela mistura do antigo e do moderno. O mais tradicional do lote - talvez muito distinto para alguns paladares - são os dois engarrafamentos brancos produzidos pelas irmãs López de Heredia que dirigem a histórica bodega de Haro fundada em 1877 perto da estação onde barris de vinho seriam carregados diretamente para trens com destino à França, cujos próprios vinhedos estavam sofrendo os efeitos paralisantes do mofo e da filoxera que só chegaram a Rioja em 1901.

Os vinhos brancos de López de Heredia envelhecem por muito mais tempo do que a maioria dos vinhos de hoje antes de serem lançados, a preços realmente muito bons... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/rioja-can-be-golden-too>

"A MENSAGEM EM UMA GARRAFA DE VINHO REUTILIZÁVEL: COMBATE ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS" - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 10/06/2021

As garrafas de vidro são a maior fonte de pegada de carbono da indústria do vinho. Várias empresas estão experimentando novos métodos de envio.

No mês passado, um contêiner de plástico hermeticamente fechado de 24.000 litros, ou flexitank, transportando pinot grigio cultivado organicamente da Sicília chegou em um contêiner de carga na Filling Station East, uma instalação de embalagem de vinho perto do porto de Bayonne, N.J.

O vinho foi para a Gotham Project, empresa especializada em vinhos em barril, que vende para bares e restaurantes em quase 40 estados. O pinot grigio siciliano, o equivalente a cerca de 32.000 garrafas de 750 mililitros, foi sifonado através de uma mangueira grossa do flexitank para um tanque de aço inoxidável de 6.400 galões. Eventualmente, ele vai encher barris, latas e garrafas.

Mas essas garrafas não serão a variedade de vinho comum de uso único que deve ser reciclada (mas provavelmente serão descartadas). Essas garrafas do Gotham Project devem ser reutilizadas várias vezes.

A ideia das garrafas retornáveis e reutilizáveis é reduzir o desperdício e, ao mesmo tempo, reduzir a emissão de carbono da indústria do vinho, ações ditadas pela necessidade de combater as mudanças climáticas.

Os pesquisadores sabem há pelo menos uma década que a maior parte da pegada de carbono de uma garrafa de vinho vem da energia usada para fabricar aquela garrafa, transportá-la até a vinícola para ser enchida e depois distribuí-la ao redor do mundo para consumo.

À medida que a necessidade de reduzir a produção de carbono da humanidade se torna mais urgente, alguns na indústria do vinho começaram a examinar alternativas aos métodos consumistas de energia, há muito aceitos, para engarrafar e despachar vinho.

Acontece que algumas das melhores soluções podem ser métodos antigos de transporte e embalagem, há muito descartados, como garrafas que podem ser devolvidas, higienizadas e reutilizadas 10 vezes ou mais.

A Gotham Project é uma das poucas empresas que está experimentando a venda de vinho em garrafas retornáveis. Gotham's parecem garrafas resistentes de Borgonha, vidro verde para tintos e transparentes para brancos e rosés. Mas são estampados com "Return & Reuse" e selados apenas com rolhas, evitando o desperdício que viria com as cápsulas de alumínio.

Gotham está testando as garrafas com um pequeno grupo de varejistas e restaurantes em três estados: Nova York, Massachusetts e Colorado.

As garrafas reutilizáveis são um próximo passo natural para uma empresa que há mais de uma década promove o uso de seus barris de aço inoxidável como um método melhor e menos dispendioso de vender vinhos em taças em restaurantes e bares.

"Em primeiro lugar, nos preocupamos com o sabor do vinho: Frescura era a prioridade", disse Bruce Schneider, que, com um sócio, Charles Bieler, fundou a Gotham em 2010. "O segundo fator foi a pegada de carbono e a redução do desperdício de embalagens. "

Schneider estima que, ao vender vinho em barris reutilizáveis de aço inoxidável, cada um com o equivalente a 26 garrafas de 750 mililitros, Gotham eliminou do lixo mais de 5 milhões de garrafas de vidro descartáveis.

"Mais de 3 bilhões de garrafas por ano vão para aterros sanitários", disse Schneider. "Apenas cerca de 30 por cento das garrafas de vidro são recicladas nos EUA. É um grande problema."... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/06/10/dining/drinks/wine-bottles-climate-change.html>

"5 VINHOS DE BAG-IN-BOX QUE REALMENTE VALEM A PENA BEBER: UM GUIA CÉTICO" - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL – 04/06/2021

"VAMOS ABRIR uma garrafa de vinho", disse recentemente ao meu marido. Tive de especificar que queria engarrafar o vinho. Temos bebido vinho que sai da caixa nas últimas semanas.

Vinho de caixa (tecnicamente "vinho em caixa" – ou "Bag-in-Box" por causa do saco hermético no exterior de papelão) já está em uso há algum tempo. Ainda assim, este formato não abalou sua reputação inicial e menos saborosa. Comecei a determinar se essa reputação ainda era justificada.

Algumas semanas depois de engolir a caixa quase exclusivamente, minhas descobertas não foram frustrantemente definitivas. Alguns vinhos quero esquecer, outros são dignos de respeito. Também achei este formato muito útil. Basta empurrar a rolha de plástico para encher o vidro. E o vinho da caixa é facilmente super tamanho. A maioria das caixas contém o equivalente a quatro garrafas. Finalmente, diz-se que os vinhos de caixa duram longos períodos de tempo, semanas ou mesmo meses após a abertura. (Falaremos mais sobre isso mais tarde.)

"Fiquei chocado que isto era uma caixa", disse ele quando revelou o que um de seus amigos estava bebendo".

O primeiro vinho bag-in-box foi produzido em 1965 por Thomas Angove da Austrália. Inicialmente, o trabalho de Angove, uma mistura de Cabernet, Grenache e Shiraz, ficou conhecido como o "barril de vinho". A rolha não foi incluída. Em vez disso, o próprio usuário fechou o saco plástico com um elástico, clipe ou aba autovedante. Charles Malpas, um inventor britânico que emigrou para a Austrália em colaboração com o gerente da Penfolds, Ian Hickinbosam, especialmente introduzido em 1967 para vinhos de caixa de barril de mesa nas vinícolas Penfolds. Eu criei uma torneira de fluxo.

Embora esta invenção tenha se tornado a torneira perfeita para todos os produtores de vinho de caixa, os vinhos de mesa não foram um grande sucesso comercial para a Penfolds e não duraram muito. De acordo com Peter Gago, o enólogo chefe de longa data da Penfolds, "o interesse da Penfolds em bag-in-box declinou rapidamente à medida que o interesse por garrafas premium de vinhos brancos e tintos se acelerou na década de 1980. fez."

Não é difícil entender por que alguns produtores querem ficar longe dos vinhos de caixa. Muitas coisas realmente infelizes estão embaladas no papelão. Claro, para alguns dos vinhos que comprei no mês passado, acho que a frase "realmente decepcionante" é muito gentil. E dada a quantidade na caixa, fiquei preso com o equivalente a três ou quatro garrafas de vinho que não queria. A desvantagem é que as pessoas exploram os vinhos de caixa além de seus verdadeiros favoritos. Isso está dificultando isso, disse Mike Rose, proprietário da Bogey's Bottled Goods em Southold, NY. [o resto da caixa] Ou cozinhe com ele ", disse.

Uma das marcas mais populares e comprovadas de Rose, La Vieille Ferme é um comercial produzido por Perrin, a mesma família que possui o grande Châteauneuf du Pape Estate Chateau de Beaucastel. É uma linha. A família Perrin cercou La Vieille Ferme de branco, rosé e tinto desde 2006 (eles engarrafaram os três). Todos eram fascinantes, mas eu gostei de La Vieille Ferme Rouge (US \$ 21 por 3 litros). É uma mistura aconchegante e rústica de Grenache, Syrah, Cinsaut e Carignan, e o enólogo Marc Perrin a comparou a uma omelete feita com ovos frescos da fazenda. Um simples feito com ótimos ingredientes. Ele também disse que os franceses são compradores entusiastas de vinhos caixa, especialmente os jovens bebedores que preferem um ângulo ecológico.

La Vieille Ferme é um dos sete vinhos de caixa que experimentei. Outro que eu gostei especialmente, o 2020 La Petite Frog (\$ 30 por 3 litros), estava em uma caixa com a imagem de um sapo de boina em cima de uma baguete. Um branco refrescante e vivo feito com uvas Piquepoul de Pinet da região francesa de Languedoc-Roussillon. Gostei, mas não pretendia beber quatro garrafas, então dei a maioria das caixas para meu vizinho Tom. Este é outro grande aspecto do vinho em caixa. É muito melhor e mais generoso dar a alguém o resto da caixa do que o resto da garrafa de vinho aberta.

2019 Domaine Busque Natural Origins Malbec também foi entregue (US \$ 20 por 3 litros) Nasceu em Mendoza, Argentina. Um vinho bem equilibrado com taninos suaves caracterizados por frutos vermelhos escuros e pretos, ousados e saborosos, mas não excessivos. Segundo a coproprietária da vinícola Anne Buske, a caixa Malbec é vendida apenas nos Estados Unidos desde o início do ano passado e já é um sucesso.

"Foi um tempo muito bom. As vendas cresceram muito rápido. Excedeu em muito as nossas expectativas ", disse ela e o marido sobre a importação de vinhos e outros vinhos orgânicos de todo o mundo. Liguei do escritório da Origins Organic Imports em Miami. O vinho é embalado e enviado para a Califórnia, onde é embalado. "É mais barato enviar vinho a granel", disse a Sra. Buske, acrescentando que a Califórnia tem melhor qualidade de embalagem. "Nós realmente fazemos isso pela vida do vinho", disse ela. Ela acrescentou que, por razões ambientais, ela também embalaria dessa forma.

O tempo de vida é um grande tópico entre os vendedores de vinhos de caixa, e uma afirmação bastante bizarra foi feita... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/5-box-wines-actually-worth-drinking-a-skeptics-guide-11622826183>

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 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.

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

O MILAGRE DO VINHO CHINÊS FOI APENAS UMA MIRAGEM?

Propriedades chinesas, como o poderoso conglomerado Xixiaking no vinhedo de Ningxia, estão vendo sua produção cair.

A produção e o consumo de vinho caíram drasticamente há vários anos na China, que agora quer conter a promoção de vinhos importados. Será que o Eldorado chinês está fazendo “água”?

O Eldorado chinês obviamente não seria mais aquele que o mundo do vinho esperava. De qualquer forma, deixaria de ter o apelo que lhe foi dado no início da década de 2010, o do futuro maior mercado de vinhos do mundo. Em abril passado, ao publicar suas últimas estatísticas, o Escritório Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) traçou um quadro bastante sombrio da situação no Império do Meio. O consumo de vinho caiu 17% em 2020 em comparação com 2019.

Certamente, a pandemia Covid-19 tem uma influência, mas esse declínio tem sido contínuo por quatro anos e entrou em colapso em mais de 50% em comparação com 2015. “Os números comunicados pelo Bureau Nacional de Estatísticas da China não são confiáveis. Mas como o vinho representa menos de 1% do consumo de álcool na China e não está ancorado nos hábitos da sociedade, continua sendo um consumo muito volátil”, explica Giorgio Delgrosso, chefe do departamento de estatística da OIV.

Ao cruzar dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), a OIV observa o mesmo fenômeno da perda de interesse dos chineses pelo vinho. Um relatório da embaixada da União Europeia na China apoia o mesmo ponto.

A era eufórica, em que o vinho era visto como um poderoso marcador social ocidental na emancipação das classes superiores, em grande parte definiu. Especialmente porque a política de repressão de presentes, da qual o vinho fazia parte, também tem influência. “Estamos observando esse fenômeno, mas ainda não medimos a extensão dele”, admite Giorgio Delgrosso.

Produção chinesa a meio mastro - Igualmente preocupante é a queda da produção de vinhos chineses, menos 16% em volume, registrada em 2020. E se olharmos mais para trás, desde 2015, a produção chinesa caiu de 13,3 para 6,2 milhões de hectolitros em 2020... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-miracle-du-vin-chinois-n-etait-il-qu-un-mirage,4748922.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin – 07/06/2021).

10 VINHOS ÓTIMOS PARA UM CASAMENTO E TANTO COM A VARIADA TÁBUA DE FRIOS

O mais importante aqui é administrar bem a quantidade de gordura que, invariavelmente, invade a boca. Tábua de frios e vinhos, uma harmonização não tão simples quanto parece.

Por mais que um quase nunca seja consumido sem o outro, a harmonização de vinhos com tábuas de frios não é tão simples.

Principalmente devido às inúmeras opções de embutidos, curados e defumados, terrines e... pickles!

Porém, há uma característica comum nesses alimentos (exceto as conservas): a gordura.

Assim, a ideia é fazer uma harmonização por contraste e rebater a untuosidade e oleosidade com uma boa quantidade de acidez... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/10-vinhos-otimos-para-um-casamento-e-tanto-com-variada-tabua-de-frios_13121.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 02/06/2021).

MARK ANGELI: “ADICIONAR ENXOFRE A UM VINHO É UMA DERROTA”

- Viticultor de referência em Anjou em La Ferme de la Sansonnière, Mark Angeli procura colocar o mínimo de enxofre possível em seus vinhos e se recusa a usar enxofre de produtos petroquímicos.

“De alguma forma, é uma derrota colocar enxofre em um vinho, porque altera o sabor, principalmente no final da boca. Nosso objetivo, em La Ferme de la Sansonnière, é não adicionar mais enxofre ao vinho. Vinhos, não sei se teremos sucesso na minha vida!

Para adicionar o mínimo de enxofre possível, você deve garantir a qualidade da colheita. Não deve haver absolutamente nenhum botrytis (podridão nobre

da videira). Também é necessário monitorar o pH, o tempo de envelhecimento e o recipiente. Foi observado que as ânforas de arenito nos ajudam a dispensar o enxofre. É menos óbvio para os barris porque há oxigenação, mesmo controlada, que favorece a adição de enxofre.

Toda a habilidade do viticultor, senão o instinto, é saber quanto enxofre adicionar e quando dispensar. Alguns vinhos podem passar totalmente sem ele, como vinhos tintos e crémants. Em alguns casos, os rosés também podem ser produzidos sem enxofre.

Vinhos brancos requerem mais enxofre - A situação é diferente, no entanto, para os vinhos brancos que são exportados para todo o mundo. Depende muito das condições de armazenamento: entre os japoneses, temos a certeza que os vinhos serão armazenados em perfeitas condições, mas não é o caso em todo o lado. Somos, portanto, obrigados a adicionar enxofre.

A dose depende de testes que são realizados anualmente para cada vinho. Deixamos um copo ao ar livre e observamos quanto tempo ele oxida: se for depois de uma semana, podemos adicionar apenas 1 ou 2 gramas de enxofre por hectolitro. Se oxidar no dia seguinte, às vezes é necessário adicionar no máximo 5 gramas de enxofre por hectolitro. Nunca excedemos esse limite desde o uso de enxofre vulcânico.

Então eu uso enxofre vulcânico extraído de uma mina. Em 2002, um enólogo me disse que o SO₂ disponível comercialmente vem do petróleo. São resíduos da indústria do petróleo. Isso me confirmou na ideia de mudar, pois não é possível colocar azeite em nossos vinhos.

Este é o enxofre que usamos, enxofre da mina da Polônia refinado na Itália. É o mesmo que usamos nas nossas vinhas, não custa nada! Já em 2003 testamos esse enxofre e, a partir daí, reduzimos pela metade as adições de enxofre em nossos vinhos.

Enxofre vulcânico - No entanto, ainda tivemos que inventar o mecanismo que nos permite queimar o enxofre no tanque e depois adicionar o vinho. Os primeiros testes não foram conclusivos, pois o cheiro era insuportável e não podíamos dosar bem. Felizmente, conhecemos um enólogo "Géo Trouvetout", Philippe Gourdon (Château La Tour Grise, AOC Saumur Puy Notre-Dame), que construiu uma máquina para difundir enxofre no vinho sem perigo... Leia mais em: <https://www.larvf.com/mark-angeli-ajouter-du-soufre-dans-un-vin-c-est-une-defaite,4701843.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Geoffrey Avé – 30/09/2021).

CINSAULT: A UVA DOS ROSÉS DA PROVENCE TAMBÉM DÁ ORIGEM A TINTOS AMIGÁVEIS E MUITO AGRADÁVEIS

Ela aparece em monovarietais na França e, agora, também no Chile, onde brilha em vinhos que valem a pena serem vistos mais de perto.

A Cinsault é famosa não apenas pelos seus vinhos, mas também pela sua filha, a Pinotage. Cinsault ou Cinsaut, é uma uva cuja origem remete ao Languedoc-Roussillon no sul da França.

A primeira menção foi supostamente feita sob seu sinônimo Marroquin há mais de 400 anos! Nome que aliás é apenas um dos diversos pela qual a casta é conhecida: Black Malvoisie na Califórnia; Black Prince ou Blue Imperial na Austrália; Cinqsaut ou Cinq-saou no sul da França; Grecaù ou Grecu Masculinu na Sardenha; Hermitage na África do Sul; Marroquin, Marrouquin ou Ottavianello na Puglia e Samsó na Catalunha.

A Cinsault ficou mundialmente famosa não apenas pelos seus vinhos, mas também pela sua, digamos, filha! Afinal, ela foi usada para dar origem à variedade sul-africana Pinotage, nome em homenagem ao cruzamento entre Pinot Noir e Hermitage, como a Cinsault era conhecida na Cidade do Cabo.

A Cinsault teve origem no Languedoc-Roussillon, sul da França - Esta variedade gosta de solos quentes e secos, como os do sul da França, embora sua tendência natural para altos rendimentos precise ser contida para mostrar seu lado mais delicado.

Também é ideal para a produção de vinhos rosés, especialmente em Provence. Já seus tintos são mais frequentemente blends apesar de que o Novo mundo, especialmente o Chile, vem se destacando com grandes vinhos 100% Cinsault... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cinsault-uva-dos-roses-da-provence-tambem-da-origem-tintos-amigaveis-e-muito-agradaveis_13138.html (Fonte – Revista ADEGA – André de Fraia – 10/06/2021).