



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VALE A PENA ENVELHECER VINHOS? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

VALE A PENA ENVELHECER VINHOS? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O BRILHO NATURAL DO PIEMONTE" -
POR JORGE LUCKI**



08



09

**"EPU, O SEGUNDO VINHO DA ALMAVIVA,
GANHA ALMA PRÓPRIA" - POR SUZANA
BARELLI**

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

09 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. 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 !

ART DE VIVRE CLAIRETTE DU LANGUEDOC ADISSAN GERARD BERTRAND 2018 – LANGUEDOC – FRANÇA

A casta Clairette d'Adissan é considerada a uva autóctone mais antiga do Languedoc, cerca do Século Primeiro antes de Cristo. Um vinho bem diferenciado, fresco e fácil de beber. A colheita é feita de manhã, entre as 5h00 e as 8h00, de forma a preservar a frescura da uva. Apenas os primeiros sumos são selecionados. A fermentação é interrompida a frio, a temperatura controlada entre 13 e 15°C, até atingir 12 gramas de açúcar.

Uvas: 100% Adissan

Notas de Degustação: : cor amarelo palha, mostrando sua jovialidade ainda. No nariz mostra aromas de frutas frescas de polpa clara como abacaxi, pera e ameixa amarela. No paladar a acidez viva se destaca num vinho equilibrado, com muito sabor de pêra e abacaxi. Tenha uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: a indicação da vinícola é para guarda por 4 anos.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com frutos do mar como lagosta ou ostras, arroz de camarão com abacaxi, salada mediterrânea, risoto de abobrinha com pêra e gorgonzola.

Serviço: servir entre 8 e 10°C, numa taça grande.

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



FABIAN ROSE INTUIÇÃO 2020 – NOVA PÁDUA – SERRA GAÚCHA – BRASIL

Se você ainda tinha algum preconceito sobre vinhos rosés e verão, aproveite do frescor deste Fabian.

A família imigrou da Itália para o Brasil no final do século XIX. A tradição vitivinícola herdada dos ancestrais foi favorecida pelo clima encontrado na região dos Vinhos dos Altos Montes. A ascendência francesa traz consigo o símbolo da flor-de-lis que caracteriza a marca Fabian.

A Vinícola Fabian tem por filosofia produzir uvas e elaborar vinhos em pequena quantidade, com produção limitada e controlada para a satisfação plena do apreciador de vinhos.

Uvas: Blend de Merlot e Pinot Noir.

Notas de Degustação: : de cor rosada mais intensa brilhante. Nariz com notas de frutas vermelhas como amora e cereja. No paladar o vinho confirma os aromas, com corpo leve para médio e ótima acidez. Fresco, com bom equilíbrio, e com sabor de “quero mais um gole”. Recomendo!!!

Estimativa de Guarda: prefiro beber este estilo de vinho com o frescor das frutas. Não aconselho esperar para beber.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com bruschettas, petiscos de entradas, peixes, crustáceos, ótima companhia como aperitivo ou acompanhando saladas. Ficou perfeito para acompanhar um camarão flambado no Pernod servido com arroz branco e molhos apimentado de tomate e banana. Para ser franco, ficou bom com cada um dos acompanhamentos ou com o todo.

Serviço: servi entre 7 e 8°C, numa taça grande.

Faixa de Preço – \$

Em BH – HIPPER FRIOS - Lourdes: Rua Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082 | Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova, Belo Horizonte - MG, 31170-800 – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.



VALE A PENA ENVELHECER VINHOS?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A maioria dos vinhos vendidos nas vinotecas são feitos para consumo imediato. Porque alguns apreciadores, entretanto, preferem guardar o vinho alguns anos? Então, o que acontece com o envelhecimento do vinho e como seus sabores mudam? Quais vinhos devem ser envelhecidos? E, o mais importante, por que envelhecemos os vinhos?

Quando os vinhos são jovens, provamos seus sabores primários, como o maracujá no Sauvignon Blanc, ameixa no Merlot, damasco no Viognier ou frutas cítricas no Riesling. Também podemos notar algumas notas secundárias associadas às técnicas de vinificação, como o sabor a baunilha do carvalho ou nuances amanteigadas da fermentação malolática desenvolvida em barricas.

Quando os vinhos envelhecem, começamos a degustar as notas terciárias, ou sabores que vêm do desenvolvimento, da maturidade do vinho. De certa forma, as notas de frutas frescas se tornam gradualmente mais suaves e lembram frutas secas. Outros sabores, antes encobertos por notas primárias mais intensas, ganham destaque, e você consegue sentir toques de mel, notas de ervas, feno, cogumelo e terra úmida.

Nada no vinho é estático. Ácidos e álcoois reagem para formar novos compostos. Outros compostos podem se dissolver, apenas para se combinar novamente de outra maneira. Esses processos acontecem constantemente e em ritmos diferentes. Cada vez que se abre uma garrafa, o vinho encontra-se numa outra fase do seu desenvolvimento, com nuances novas e diferentes. Embora a proporção de álcool, ácidos e açúcares permaneçam iguais, os sabores continuam a mudar e evoluir.

Como a textura se desenvolve no vinho - Texturalmente, os vinhos também mudam. Os vinhos brancos secos e envelhecidos podem se tornar quase viscosos e oleosos, enquanto os tintos tendem a ser mais suaves. Isso ocorre devido aos compostos fenólicos, como os taninos, que caem como sedimentos ao longo do tempo.

O que são taninos, realmente? - Em um vinho jovem, esses compostos se repelem, ficando pequenos o suficiente para permanecerem suspensos no vinho. Conforme o vinho envelhece, eles perdem a carga iônica e começam a se combinar, formando compostos e ficando maiores e mais pesados. Isso reduz a área de superfície dos taninos, tornando-os mais suaves, arredondados e delicados.

Uma vez que esses compostos combinados se tornam muito grandes, eles caem da suspensão como sedimentos, formando as borras. Alguns vinhos tintos lançam sedimentos pesados, outros quase nenhum.

Como a cor do vinho muda com a idade - Um dos processos mais visíveis em um vinho em evolução é a oxidação lenta. A cor é o indicador mais óbvio disso.

Conforme os vinhos brancos envelhecem, eles freqüentemente evoluem de um amarelo palha claro para um dourado, para o âmbar e até mesmo marrom. Os rosés de tons vívidos de salmão podem assumir tons de casca de cebola à medida que envelhecem. À medida que os vinhos tintos se desenvolvem, a oxidação geralmente muda a cor violácea para tons de rubi e finalmente com a idade para uma cor que ferrugem.

Enquanto os tintos jovens podem ser opacos quando colocados contra um fundo branco, os tintos maduros geralmente apresentam uma cor mais clara nas bordas. A taxa de oxidação depende da quantidade de ar que fica no gargalo da garrafa depois do engarrafamento e da porosidade da rolha. Tradicionalmente, a cortiça natural permite uma troca mínima de oxigênio, razão pela qual a maioria dos vinhos considerados dignos de um envelhecimento ainda são engarrafados com cortiça. No entanto, sendo a cortiça um produto natural, não existe uniformidade. Isso pode causar uma variação considerável nas garrafas de um mesmo rótulo dentro de uma mesma caixa de vinho.

Enquanto isso, fechamentos sintéticos sofisticados como o Nomacorc imitam essa troca de oxigênio de uma forma mais previsível. Até mesmo os revestimentos das tampas de rosca podem permitir uma certa troca de oxigênio, e é perfeitamente possível envelhecer e armazenar esses vinhos.

Muitas vezes, presume-se que apenas os vinhos mais finos e caros podem envelhecer, mas qualquer vinho bem feito tem uma boa chance de se desenvolver. Vinhos básicos de boas vinícolas podem facilmente envelhecer de três a cinco anos, a menos que sejam feitos para um apelo aromático primário como um Moscato.

Vinhos que tenham real concentração de sabor, com bom equilíbrio entre álcool, acidez e textura, devem envelhecer bem.

Mas alguns vinhos são feitos especificamente para envelhecimento prolongado, como os tintos muito extraídos com taninos fortes que precisam de algum tempo para amadurecer. Estes incluem muitos dos bons vinhos das regiões clássicas da Europa e do Novo Mundo.

Os vinhos brancos que podem se beneficiar especialmente do envelhecimento incluem Riesling, Sémillon, Chenin Blanc, Furmint, blends de estilo Bordeaux branco, Rioja envelhecido em carvalho branco, Sauvignon Blanc envelhecido em carvalho e bons vinhos da casta Chardonnay. Algumas uvas como Albariño, Garganega e outras uvas regionais menos conhecidas também podem envelhecer bem.

Alguns rosés de muito alta qualidade também podem envelhecer, embora a grande maioria seja feita para consumo imediato.

Alguns países têm termos definidos legalmente para vinhos envelhecidos antes do lançamento. Procure Reserva e Gran Reserva (Espanha), Riserva (Itália) e Garrafeira e Reserva (Portugal). Estes vinhos já têm alguma idade em garrafa, mas podem ser armazenados posteriormente.

Também podem envelhecer vinhos espumantes de qualidade, principalmente aqueles produzidos por fermentação tradicional em garrafa (Método Tradicional). Isso inclui vinhos espumantes brancos e rosés. Se ainda estiverem com suas borras ou lias (resíduo de fermento da segunda fermentação) na adega do produtor, podem envelhecer por décadas. Nesse cenário, as borras atuam como proteção contra a oxidação.

No entanto, uma vez que os vinhos espumantes sofrem o “degorgement” e têm removidos esses resíduos de levedura, eles ainda podem envelhecer bem. Na verdade, os vinhos espumantes muito jovens costumam se beneficiar de um ou dois anos de envelhecimento em garrafa. Com muitos anos de idade pós-degorgement na garrafa, a “mousse”, ou espuma que você obtém ao servir uma taça, fica mais cremosa.

Os vinhos fortificados são colocados no mercado quando estão prontos para beber. Devido aos seus altos níveis de álcool, eles estão mais protegidos da devastação do tempo do que os vinhos não fortificados. Um excelente exemplo é o vinho da Madeira, que pode envelhecer sem esforço durante décadas. Dois vinhos fortificados que são exceções são o Jerez Fino e o Manzanilla, que devem ser consumidos enquanto são jovens e frescos.

Vinhos muito doces, com sua alta concentração de açúcares, também envelhecem imensamente bem. O açúcar atua como conservante, mesmo que o nível de álcool seja baixo.

Como o vinho deve ser armazenado para envelhecimento? - As garrafas destinadas ao envelhecimento precisam de armazenamento escuro e fresco em torno de 14 a 16°C. A temperatura deve permanecer constante para permitir uma maturação lenta e uniforme. Temperaturas mais altas aceleram a taxa de reações químicas em um vinho, o que pode ser prejudicial para a estrutura do vinho e fazer com que ele “cozinhe”, fazendo com que os sabores de frutas tenham um gosto compotado e assado. A escuridão também é importante, pois os raios ultravioletas podem estragar o vinho.

Como posso saber se um vinho mais velho ainda é bom para beber? - Para saber se uma safra mais antiga já passou do ponto, use a mesma técnica que você usaria para julgar qualquer vinho. Traga à temperatura correta para beber, abra, despeje, gire e sinta os aromas. Se cheirar bem, prove um pouco. Se gostar, é bom beber.

Os vinhos tintos que lançaram sedimentos devem ser mantidos em pé por 24 horas antes de serem abertos para que o sedimento possa se depositar. Eles também podem se beneficiar com a decantação.

Alguns vinhos demoram a revelar sua verdadeira natureza. Embora os taninos amaciados sejam uma forma de expressão da idade do vinho, suas notas terciárias também são frequentemente mais complexas e recompensadoras do que as notas de frutas primárias mais jovens e unidimensionais.

Com o envelhecimento, os sabores das frutas frescas diminuem, e um outro mundo surpreendente de aromas e sabores se descortina. O Cabernet Sauvignon e Merlot tornam-se sugestivos de folha de tabaco seco e caixa de charuto. O Syrah desenvolve notas defumadas de carne maturada e de embutidos e violetas. O Nebbiolo e Sangiovese tornam-se inebriantes com notas intensas de cereja e rosa. Riesling e Chenin Blancs lembram camomila, enquanto Pinot Noir atinge uma aura de folhas caídas (sous-bois), terra úmida e vegetação rasteira.

Todos esses sabores são adquiridos durante o envelhecimento, distantes da acessibilidade inicial e intensa da fruta fresca. Mesmo depois de anos de guarda, você pode sentir a evolução de uma estação fria ou o calor seco de um verão quente nesses vinhos. No auge de seu desenvolvimento, os vinhos maduros falam eloqüentemente de tempo e lugar.

Provar vinhos históricos que resistiram a décadas, e até séculos, é uma experiência transcendente. **Não é beber vinho, mas provar história!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Saúde!!! (baseado em artigos da 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

“O BRILHO NATURAL DO PIEMONTE” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 10/2011

Apesar de escrito há 10 anos, nunca li um artigo tão atual como este.

Já se foi o tempo em que vinhedos eram apenas paisagens agrícolas. O crescente interesse por vinho que se nota mundo afora tem incrementado sobremaneira o enoturismo, prática que se tornou ferramenta importante para produtores promoverem seus rótulos. Entre tantos lugares para visitar, a gastronomia também é levada em consideração, afinal o apreciador de vinhos sabe dar valor e vai atrás das coisas boas da vida.

Raros são os lugares em que a natureza foi tão pródiga, reunindo paisagem belíssima, vinhos fantásticos e culinária rica, como no Piemonte, terra dos barolos, barbarescos e do “tartufo bianco”, a rara trufa branca. Caprichos da natureza. São, acima de tudo, produtos de exceção. No caso dos vinhos, eu os considero intelectuais, refinados, diferenciados. Não são fáceis de entender à primeira vista e podem sair em desvantagem diante daqueles óbvios, demasiadamente opulentos e pesados. Necessitam de alguma atenção inicial, mas depois encantam, em particular ao acompanhar uma refeição. É uma característica derivada da nebbiolo, casta com a qual são produzidos com exclusividade e que só se expressa bem nas condições naturais de geografia, clima e solo locais, fatores irreproduzíveis.

Vale o mesmo para o tartufo bianco. Há trufas em alguns outros cantos do planeta, pretas sobretudo, e até brancas, mas nenhuma tem aroma e sabor tão intensos e instigantes. Tais atributos precisam ser valorizados, razão pela qual devem compor pratos delicados, enriquecendo a receita, mas não sendo ofuscada por ela. A maneira tradicional e mais recomendada de utilizá-la não é na preparação da comida, mas servi-la na frente do cliente em finas lâminas cortadas com um apetrecho próprio, o “mandolin”, espécie de ralador com apenas uma folha cortante.

... Leia a reportagem completa em: <https://blogs.gazetaonline.com.br/vinhosemaisvinhos/2011/10/enoturismo-o-brilho-natural-do-piemonte.html>

“CIENTISTAS DESCOBREM QUE O TANINO DO VINHO COMBATE COVID-19” - MARCELO COPELLO COMER E BEBER - VEJA RIO DE JANEIRO - 29/01/2021

A TVBS, rede de televisão de Taiwan-China, acaba de noticiar que a Universidade de Medicina da China (CMU - China Medical University) divulgou um estudo sobre tratamentos anti-coronavírus, que descobriu que os taninos do vinho podem efetivamente inibir a atividade de duas enzimas-chave do vírus.

O plano inicial da pesquisa era identificar compostos naturais que possam ter um efeito sobre a SARS, e o tanino se mostrou com uma capacidade inibitória forte sobre o vírus.

Os taninos têm antioxidantes e eliminadores de radicais livres, que têm efeitos antiinflamatórios. Segundo o presidente da CMU, que lidera a pesquisa, Mien-Chie Hung, os taninos podem prevenir a infecção e controlar o crescimento dos vírus.

Ele explicou que os taninos podem ser desenvolvidos como uma droga para o tratamento farmacêutico no futuro.

Os taninos são facilmente encontrados em frutas como uvas e bananas, bem como em chá, vegetais e no vinho, onde aparece em alta concentração. Hung acredita que o consumo de alimentos e bebidas com taninos também é uma forma de aumentar a imunidade ao vírus. Lembrem apenas de que o vinho ajuda mas não é vacina, e o que o consumo deve ser moderado.

Compartilhe este post e esta boa notícia com seus amigos!... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-combate-covid-19>

“EPU, O SEGUNDO VINHO DA ALMAVIVA, GANHA ALMA PRÓPRIA” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 31/01/2021

Nos últimos anos, o Epu passou a ser pensado como um produto e não mais como um subproduto do Almagiva, o principal rótulo do Chile. A safra 2019, por exemplo, chegará ao mercado totalmente repaginada.

Ainda neste ano, se a quarentena permitir, a safra 2019 do Epu, o segundo vinho da chilena Almagiva, chegará ao mercado totalmente repaginada. A ideia é que rótulo, embalagem e demais peças de marketing tenham elementos visuais que remetam ao principal vinho da vinícola.

“O Epu será a porta de entrada ao mundo do Almagiva”, diz Manuel Louzada, CEO da Almagiva Winery, que é uma parceria entre a francesa Baron Philippe de Rothschild e a chilena Concha y Toro.

A mudança do visual é a etapa seguinte ao ganho de qualidade do tinto, que nasceu como o segundo vinho da Almagiva Winery, inicialmente vendido apenas na própria vinícola e em alguns restaurantes de Santiago do Chile. O nome Epu foi escolhido porque significa o número dois na língua mapuche, indígenas do Chile.

Tradicionalmente, os grandes châteaux de Bordeaux têm o seu segundo vinho. Além do seu grand vin, como são chamados os primeiros vinhos, como um Lafite, um Mouton Rothschild ou um Margaux, os produtores destinam as uvas que não têm o padrão elevadíssimo de qualidade para o que se batizou chamar de segundo vinho. Em geral, são uvas de vinhedos ainda muito jovens, que não tiveram a maturação desejada e até que tiveram problemas de vinificação.

Claro que há exceções a esta regra. São os segundos vinhos com alma de primeiro, como o Carruades de Lafite, o segundo vinho do Château Lafite. O fenômeno do segundo vinho de Bordeaux cresceu na década de 1980, quando vários châteaux aderiram a prática de ter mais um rótulo em seu portfólio. E essa estratégia teve a consequência indireta de aumentar a qualidade do primeiro vinho.

É essa história que o Almagiva segue.

“Nossa ideia é que o consumidor peça uma garrafa de Epu no restaurante e sonhe em ter uma garrafa de Almagiva na próxima refeição”, afirma Louzada.. Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/epu-o-segundo-vinho-da-almaviva-ganha-alma-propria/>

“OS VINHOS DA TENUTA DI ARCENO ESTÃO MUDANDO AS VISÕES ANTIQUADAS DO CHIANTI NA TOSCANA” - JOHN MARIANI

FORBES.COM – 21/01/2021

O sucesso da denominação Chianti Classico na Toscana foi acompanhado por argumentos agressivos, às vezes antagônicos, sobre como quebrar as regras estabelecidas de que uvas podem ir para o Chianti Classico permitiria aos produtores fazer vinhos 100% Sangiovese, talvez adicionando Cabernet Sauvignon ao a mistura. O resultado foi um modismo para os chamados Super Tuscans - nunca um termo oficial ou sancionado - e levou ao estabelecimento sob as leis do vinho italiano do I.G.T. denominação, o que deu a esses vinhos um aceno de “típico” da região.

Desde então, os produtores da zona maior de Chianti têm procurado redesenhar seu mapa para melhor focar nos terroirs regionais, um termo denominado “aggiuntive menzioni” que reconhece a biodiversidade da região. Liderando este movimento está Tenuta di Arceno, cuja história começou com a família Del Taja em 1504, seguida pela família Piccolomini de Siena em 1829. Em 1994, Tenuta di Arceno foi adquirida pelos produtores de vinho americanos Jess Jackson e Barbara Banke, uma das primeiras propriedades que a família Jackson comprou fora da Califórnia.

Como você se tornou o enólogo da propriedade? Você achou que era um projeto de curto prazo? Cheguei à propriedade de Anderson Valley, na Califórnia, com apenas dois dias de antecedência. Originalmente, a posição era de dois meses para preparar o laboratório e preparar as coisas para a colheita. Era junho de 2002 e, na época, minha avó ainda morava na Sicília. Cresci passando os verões lá, então me adaptar à cultura da Toscana não foi uma mudança dramática para mim. Eu já havia feito vinho na Sicília, e tinha experiência em vinificação internacional com safras na Nova Zelândia, Austrália e Chile. Quando o verão mudou rapidamente para o outono, o enólogo fundador, Pierre Seillan, perguntou se eu ficaria para a colheita, e você pode imaginar como o resto da história se desenrola. Cheguei numa quarta-feira e nunca mais saí!

Quando cheguei à Tenuta di Arceno em 2002, tive a oportunidade de trabalhar com Seillan. Com suas décadas de experiência, Pierre conduziu estudos detalhados do solo, topografia e clima para obter uma compreensão completa da terra. Ele mapeou mudanças de elevação e pontos de diferenciação entre os dez mesoclimas da propriedade e a diversidade de solos. Foi de acordo com esses pontos de dados que Pierre estabeleceu novas plantações de vinhedos e implementou uma abordagem de micro-cru para vinificação - parcelando a propriedade em mais de 60 blocos individuais com a intenção de cultivar cada um individualmente. Na Toscana, no início dos anos 2000, essa abordagem ainda era muito vanguardista para a região.

Portanto, embora muito do trabalho braçal tenha sido concluído quando cheguei, é também onde a história começa. Colhemos os primeiros frutos das vinhas em 2002 e a abordagem manteve-se consistente ao longo dos anos com o nosso enfoque nas vinhas. Em termos de etapas para melhorar, este tem sido um processo nas últimas duas décadas para obter um melhor entendimento e conhecimento íntimo de cada bloco - depois ouvir, observar e cultivar de acordo com as nuances e personalidade de cada um.

O conhecimento que hoje trazemos para os vinhos foi acumulado ao longo das duas últimas décadas de trabalho prático nas vinhas. Ao lado do gerente do vinhedo, Michele Pezzicoli, que está com a vinícola desde 1995, cuidamos das vinhas juntos por quase 20 anos e usamos essa experiência à medida que nos aproximamos de cada nova safra.... Leia a reportagem completa em: <https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2021/01/21/the-wines-of-tenuta-di-arceno-are-changing-outmoded-views-of-tuscanys-chianti/?sh=3a254bac639e>

FINAL DE ABRIL.2021 - 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

CHAMPAGNES ORGÂNICOS: CUIDADO COM OS GOLPES!

Diante das menções fantasiosas que florescem, lembremo-nos das Regras das Leis dos Champagnes Orgânicos.

Amantes do champanhe, cuidado! Alguns operadores usam nomes enganosos em seus rótulos ou em suas comunicações para fazer as pessoas acreditarem que são orgânicos. Podemos assim ver florescendo menções excêntricas como “orgânico não certificado”, “quase orgânico”, “orgânico não reclamado” ou “inspiração biodinâmica”. No entanto, esses termos são proibidos porque constituem um crime de engano.

Foi o que recordou a Association des Champagnes Biologiques quando co-redigiu com a administração da fraude, em novembro de 2020, um documento relativo às cinco regras a serem observadas para comunicar sobre os champagnes orgânicos... Leia mais em: <https://www.larvf.com/champagnes-bio-gare-aux-arnaques,4716009.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jean-Baptiste Thial de Bordenave – 29/01/2021).

CHATEAU D'YQUEM SE VOLTA PARA A BIODINÂMICA

Bernard Arnault já tinha anunciado: o famoso Premier Cru de Sauternes iria se comprometer com a certificação orgânica, o primeiro passo para a biodinâmica.

“Se quisermos que tudo continue igual, tudo tem que mudar.” A famosa fórmula do escritor italiano Tomasi di Lampedusa em seu romance “O Leopardo” (1953) parece ter sido cunhada para o Chateau d'Yquem, em Sauternes. Desde 14 de maio de 2019, a equipe responsável pelo vinho de sobremesa mais famoso do mundo enfrentou um desafio sem precedentes. Naquele dia, o dono do Yquem, Bernard Arnault, anunciou publicamente que o Chateau mudaria para a vinicultura biodinâmica.

Para o caloroso e muito diplomático Pierre Lurton, (64 anos de idade), presidente do Chateau desde 2004, a surpresa foi total. O mesmo vale para Sandrine Garbay, mestre de adega desde 1998, e para Francis Mayeur, “a memória de Yquem”, diretor técnico desde 1983.

Com efeito, como conta Francis, o Yquem já se dedica há muito à viticultura natural, “com vinhas trabalhadas com estreme, sem qualquer produto de química”. Sem, até então, ninguém sentiu necessidade de se envolver com a biodinâmica, que é muito mais delicada e complexa... Leia mais em: <https://www.larvf.com/yquem-prend-le-virage-de-la-biodynamie,4715989.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Denis Saverot – 22/01/2021).

A DESCOBERTA DO ANO 2021 NA VINICULTURA FRANCESA: GRÉGOIRE HOPPENOT, EM BEAUJOLAIS

O floral Les Moriers de Grégoire Hoppenot revela uma incrível dimensão de “terroir”. Um grande futuro em Fleurie! Grégoire Hoppenot é a nossa descoberta do ano.

Antes de assinar seus primeiros vinhos em 2018, Grégoire Hoppenot, (38 anos), adquiriu uma sólida experiência ao dirigir a adega dos Vignerons de Bel Air em Belleville e depois, por dois anos, a casa Trénel.

Finalmente, para a safra de 2017, ele assumiu a propriedade Vissoux ao lado de Pierre-Marie Chermette. Sua propriedade se estende principalmente pela região do Cru de Fleurie, com 9 hectares e uma representatividade muito boa de terroirs: Les Moriers, Les Garants, Poncié, La Roilette, Les Roches. Só isso. O terreno Morgon está localizado em Bellevue (Corcelette terroir)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/decouverte-de-l-annee-gregoire-hoppenot-en-beaujolais,4715748.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Olivier Poussier – 22/01/2021).

MELHOR ACOLHIDA EM VISITAS A VINÍCOLAS NA FRANÇA EM 2021: DOMAINE CAZES EM ROUSSILLON

Uma arte “chique e descontraída” de convivência e hospitalidade, esse é o credo de Lionel Lavail, em Rivesaltes. Grands Prix RVF 2021. Este carro-chefe da Roussillon é uma vitrine da arte catalã de viver e dos vinhos biodinâmicos.

Em Rivesaltes, Lionel Lavail impôs muito rapidamente a sua visão de outro enoturismo. “Somos a terra do sol, temos de ser solares na forma de apresentar o nosso território e os nossos vinhos”, defende o director geral adjunto das quintas Cazes (grupo Advini).

Nas mãos deste puro catalão, a quinta fundada em 1895 por Aimé Cazes, retomada em 2004, atingiu 220 hectares de vinha inteiros e todos em biodinâmica.

Um ambiente “chique e descontraído”. Esta exigente viticultura é marcada por um estilo de vida e hospitalidade “chique e descontraído”, credo de Lionel Lavail. La Table d’Aimé, um restaurante orgânico com produtos sazonais, é “a embaixada da casa para explicar a nossa abordagem como viticultor”, descreve... Leia mais em: <https://www.larvf.com/meilleur-accueil-dans-le-vignoble-domaine-cazes-en-roussillon.4715746.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Idelette Fritsch – 11/01/2021).