



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O EFEITO BORBOLETA E O VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O EFEITO BORBOLETA E O VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O PORQUÊ DA ASCENÇÃO DA BORGONHA" - POR JORGE LUCKI



09

"SAFRA DE 2021 DA EUROPA ENCOLHIDA PELA GEADA" - POR JANCIS ROBINSON



10

03 VINHO DA SEMANA

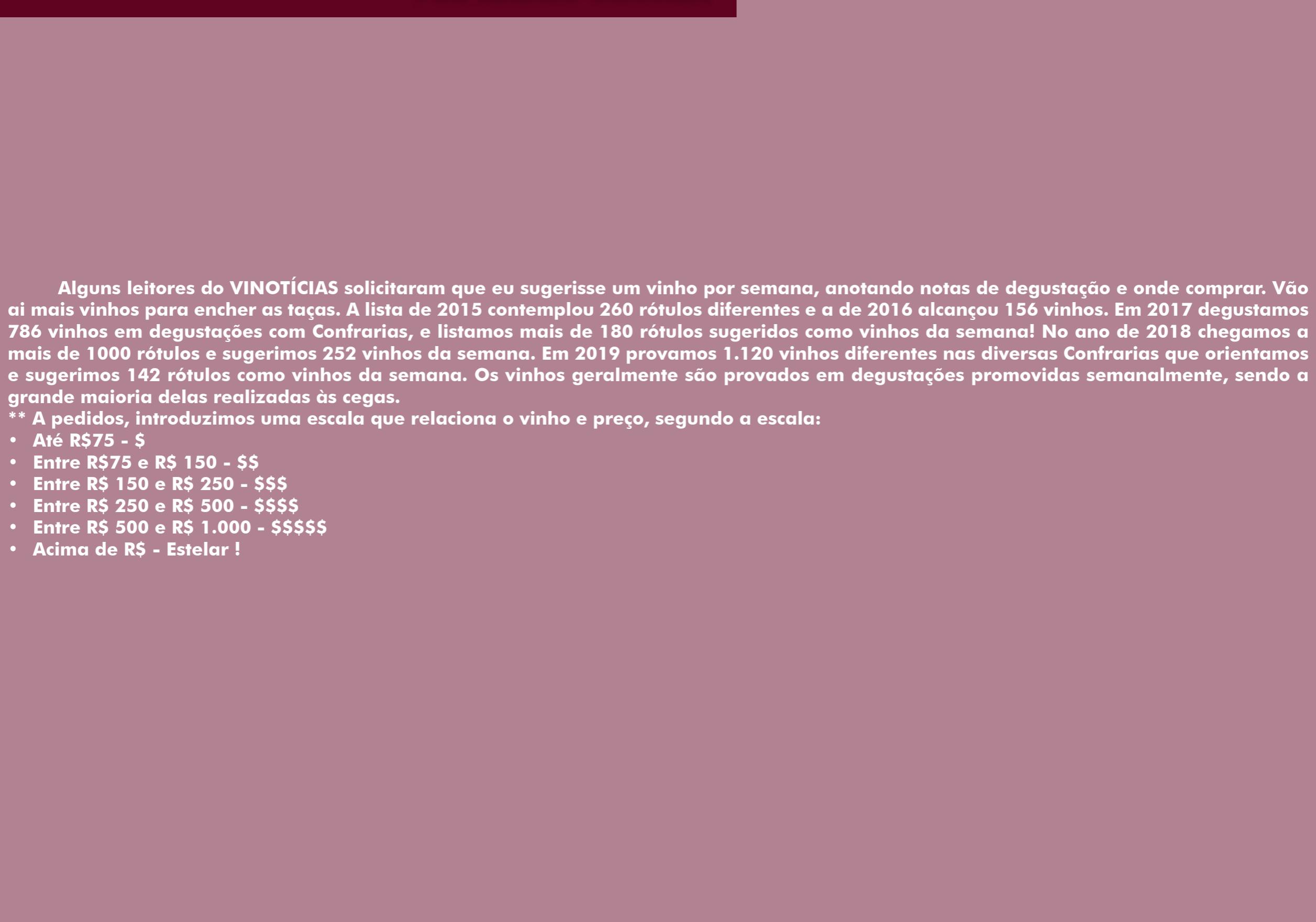
05 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão ai 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 !

CAVAS DON NICASIO GRAN RESERVA MALBEC 2015 – BODEGAS LACCARINI – MENDOZA - ARGENTINA

O nome Cavas Don Nicasio tem sua origem no nome do pai dos atuais donos da vinícola, Don Nicasio Mendez Collado. Fundada em 1903, restaurada e reinaugurada em 2009, a Bodega Laccarini é uma referência no compromisso com a produção de vinhos de alta qualidade, com consultoria de Michel Rolland, referência mundial na produção de vinhos finos.

A fazenda está dividida em três parcelas, conforme a antiguidade das vinhas, que definem as faixas de seus vinhos. As videiras com entre 5 e 25 anos são plantadas sob o método tradicional de alta espaldeira, protegidas por um sistema de malha anti-granizo em uma terra argilosa-arenosa, com uma altura média de 800 metros acima do nível do mar, com 25 hectares localizados no distrito de El Usillal de Las Paredes, a noroeste de San Rafael. O enclave natural deste terroir -protegido pelo Cordillera e banhado pelos seus rios- define o seu perfil característico: uma região com pouca chuva e de baixa umidade, com invernos bem definidos, verões quentes e com muita luz solar, permitindo o completo amadurecimento das uvas e excelente tipicidade, que é motivo de orgulho para a região.

As uvas que deram origem a este vinho vieram dos vinhedos de Malbec mais antigos da propriedade e o vinho fica mais de um ano em envelhecimento em carvalho francês e americano. Estes vinhos refletem toda a paixão e certeza de seu criador através de sua extrema qualidade.

Uvas: 100% Malbec

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, intenso ainda, apesar de 6 anos de guarda. Aromas de frita negra como a ameixa e cereja maduras, frutas secas como tâmaras, com toques de chocolate amargo e defumados. Em resumo, uma grande complexidade nos aromas, que se repete no paladar sedoso, refletindo as ameixas e cereja maduras, com uma estrutura firme, corpo médio, acidez agradável, toque amadeirado bem integrado com o frutado. Um malbec sem arestas, com tudo no lugar certo.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta até 2025 segundo a vinícola.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas assadas e grelhadas. Entrecote angus com batata defumada e molho bernaise, pappardelle com ragu de cordeiro, risoto de ossobuco, nhoque aos quatro queijos gratinado, carne de sol com aipim na manteiga de garrafa, bife de tira com legumes na brasa. Também combina bem com um bife de chorizo acompanhado de pimentões frescos grelhados e batatas recheadas com queijo Roquefort e nozes, ou um corte magro de costela e salada assada com azeite e pimenta. Recomendável a decantação por 30 minutos.

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

Faixa de Preço – \$\$\$

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



O EFEITO BORBOLETA E O VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O filme de Ashton Kutcher de 2004, *O Efeito Borboleta*, chamava a atenção para que eventos de pequena escala podem gerar consequências imprevisíveis.

O Efeito Borboleta foi introduzido por Edward Lorenz no contexto da previsibilidade atmosférica. Ele estava falando de asas de gaivota no artigo – não eram borboletas. O nome “Efeito Borboleta” foi proposto como um título para uma palestra que Lorenz deu logo após a publicação de seu trabalho em 1969.

O Efeito Borboleta é real, no sentido de que pequenas mudanças em pequenas escalas podem mudar o clima para sempre – mas é duvidoso que uma borboleta possa causar qualquer tipo de mudança significativa no clima. Como uma imagem que captura a imaginação, funciona bem – não é o exemplo perfeito, mas é ilustrativo. Coisas um pouco maiores – um avião, por exemplo, ou uma nuvem cumulus – podem ter um efeito final no clima em qualquer lugar.

A presença ou ausência de uma nuvem pode alterar as circulações ao redor da nuvem, que, à medida que mudam, alteram circulações de tamanho um pouco maior, que depois mudam circulações de tamanho ainda maior, então surge esse efeito cascata de influência de alto nível deste começo em pequena escala.

Dentro desta ideia do efeito borboleta, há uma hipótese que o eixo de rotação da Terra esteja mudando por conta do volume de concreto que tem sido usado nas contrições na China, e os efeitos começam a ser sentidos no clima mundo afora.

No hemisfério norte, o início da primavera coincide com a época de maior risco de geadas. Os viticultores observam as condições ambientais e o risco elevado de geadas que podem provocar grandes danos aos brotos tenros da videira.

E neste ano, infelizmente, a primavera mostrou seu lado mais cruel nos vinhedos de alguns países da Europa, notadamente França e Norte da Itália.

As imagens de fogareiros acenos noite adentro nos vinhedos da Borgonha podem ser lindas, mas a realidade é triste. As geadas primaveris devastaram os vinhedos de praticamente toda a região de Chablis, algumas denominações da Borgonha, do Languedoc, Champagne, Bordeaux e na Itália, no Vêneto e no Piemonte, provocando danos nas áreas afetadas.

Durante o repouso da videira o frio intenso é benéfico, pois supre a demanda de horas de frio das cultivares, garantindo a uniformidade e o percentual de brotação na primavera. Contudo, nestas regiões também é frequente a ocorrência de geadas no final do inverno e início da primavera, quando as plantas já iniciaram a brotação. Essa situação de risco torna-se ainda mais severa em cultivares de baixa exigência de frio (brotação precoce) e em anos que ocorrem dias quentes no final de março, estimulando a brotação e elevando a suscetibilidade aos danos por congelamento nas geadas.

A videira é uma planta sensível às geadas a partir do estádio de ponta verde (brotação), pois os tecidos jovens, devido ao nível de hidratação, são danificados pelo congelamento interno de modo irreversível.

O fenômeno da geada acontece quando a temperatura do ar no nível do solo desce a menos de zero grau centígrados. Nesse momento, começa o processo de congelamento dos tecidos da planta.

Após o repouso invernal, a videira começa a se mobilizar para produzir a brotação e começar o desenvolvimento vegetativo do vinhedo. É precisamente nesses primeiros estágios de crescimento, quando a planta está mais exposta às intempéries e em pleno desenvolvimento, que o risco da geada é mais alto. Algumas horas de geada no começo da primavera podem provocar a perda de 50% a 100% de uma futura colheita. As gemas que darão lugar aos cachos são os órgãos afetados pelas geadas, com um efeito devastador, não só afetando a safra, bem como podendo comprometer os anos seguintes em que a videira precisará se recuperar.

Nem sempre a planta corre risco, graças à quantidade de gemas que brotarão posteriormente, mas a probabilidade de frutos dessas gemas é muito baixa. Após a geada, os danos são visíveis de forma clara em um ou dois dias. Geralmente os brotos atingidos pela geada começam a apresentar um aspecto pardo, como se estivessem queimados, devido ao congelamento da água na célula; e ao descongelar rapidamente, a água sai das células deixando-as desidratadas e provocando esse aspecto de queimadura que leva à morte dos tecidos.



OS TIPOS DE GEADAS:

GEADAS BRANCAS – elas acontecem por conta de uma queda significativa na temperatura e a quando a umidade ambiente é alta. Isso faz com que a geada cubra a planta, formando uma capa esbranquiçada na superfície. Este tipo de geada nem sempre é comprometedora para o vinhedo.

GEADAS PRETAS – neste caso, a camada branca não aparece sobre a planta, especialmente porque a umidade do ambiente do ambiente é baixa. A geada não forma a camada branca porque não se forma a condensação pelo ar frio. Assim, o frio seco incide diretamente na estrutura vascular de cada planta, destruindo o tecido interno e aportando a cor escura, parda, que precede a destruição dos órgãos afetados. Os efeitos deste tipo de geada são muito fortes sobre as plantas

GEADAS POR ADVECÇÃO - esse tipo de geada vai se formando pela entrada de grandes massas de ar frio, muito espessas, podendo chegar a chegar a ter dois quilômetros. Costumam ser geradas por ventos com velocidades superiores a 15-20 quilômetros por hora, tratando-se de geadas com grande poder de destruição para os vinhedos e cultivos em geral.

Entre as peculiaridades está a inexistência de inversão térmica, que se produz quando as temperaturas vão diminuindo à medida que aumenta a altitude.

AS SOLUÇÕES PARA PROTEGER AS VINHAS DAS GEADAS - Uma das soluções para combater as geadas nas vinhas: borifar ou “nebulizar” as vinhas durante o alerta de geadas. Isto pode ser feito com o uso de Turbinas eólicas, helicópteros, aquecedores/fogareiros.



TURBINAS EÓLICAS FIXAS ANTI-CONGELAMENTO - Instaladas permanentemente na vinha, funcionam com motor e protegem parcelas de 5 ha. O princípio de seu uso busca padronizar as temperaturas misturando a camada de ar quente da altitude e a camada de ar frio do solo. É eficaz até -4°C. Vantagens: proteção mais ampla, principalmente em redes. Uma vez instalado, comissionamento simples. Desvantagens: poluição visual e sonora e problemas de manutenção. Ineficaz em caso de vento superior a 10km / h contra geadas “radiativas” ou negras. Custo: investimento de € 40.000 para 5ha, ou seja, € 800 / ha + € 250 / ha de custos operacionais. Existem modelos dobráveis com preço de € 47.000.

TURBINAS DE VENTO MÓVEIS – Podem ser instaladas em abril e ligadas antes do amanhecer, dependendo dos alertas. O princípio de seu uso é o mesmo que as torres fixas, mas para proteger apenas 3ha. Eficaz até -3°C. Vantagens: menos caro do que uma turbina eólica estacionária e menos poluição visual. Desvantagens: Ineficaz em caso de vento superior a 8km / h contra geada “radiativa” ou geada negra. Precisa armazená-las depois do uso. Custo: investimento de € 30.000 para 3ha, ou seja, € 1.000 / ha + € 100 / ha de custos operacionais.

HELICÓPTEROS - De plantão em caso de alerta de geada, são acionados em caso de ameaça a cada 10 a 20 minutos acima das parcelas identificadas, pouco antes do amanhecer. Eles foram usados em particular em Montlouis-sur-Loire em abril de 2017 e novamente agora em 2021. O princípio: o helicóptero abaixa a camada de ar quente em altitude até o solo, para ganhar 3 a 4,5°C. Vantagens: um helicóptero pode proteger até 25ha. O uso só é feito quando necessário, portanto, nenhuma poluição visual permanente. Barato. Desvantagens: poluição sonora e requer muita preparação com pilotos treinados. As autorizações de voo não são dadas até o amanhecer, o que pode ser tarde demais. Custo: € 7.500 por 25ha, para mobilizar um helicóptero uma manhã, ou € 900 / ha por 3 manhãs de proteção.

LONAS - Elas são instaladas nas vinhas em abril e até meados de maio. Vantagens: proteção eficaz contra o gelo. Desvantagens: Proibido nas AOC desde 2003, porque “modifica as características do ambiente”. Complicado para implantar. Ineficaz ou mesmo agravante em caso de geadas negras. Custo: € 1,20 / m² de lona, + custos de mão de obra.

CONVETORES DE AR QUENTE - Também chamados de “Frost Buster” (versão rebocada) e “Frost Guard” (versão fixa), esses aquecedores funcionam a gás. O princípio: eles difundem o ar quente e protegem aproximadamente 0,5 ha até -3°C. Vantagens: eficaz contra todos os tipos de geadas e adequado para parcelas com quebra de paisagem. Desvantagens: ruído e eficiência reduzida em vento > 10km / h. Custo: investimento € 7.000, ou seja, € 1.400 / ha + custos de funcionamento € 300 / ha. Versão “FrostBuster rebocada”: investimento € 18.000.

SPRINKLING - Um sistema permanente de “nebulização” das vinhas durante o alerta de geada. O princípio: transformar água em gelo produz energia e, portanto, calor. Vantagens: eficaz contra todos os tipos de geadas, até -7°C. Desvantagens: você precisa de um riacho próximo (e permissão para bombear) e solo capaz de absorvê-lo. Custo: investimento entre € 8.000 e € 140.000 / ha, ou seja, € 1.000 / ha + custos operacionais € 350 / ha.

FOGAREIROS BAIXOS OU VELAS – Colocam-se velas (ou toras calóricas) entre as fileiras de videiras e elas ficam acesa antes do amanhecer por várias horas. O princípio: aquecimento do ar, efetivo até -4 ° C. São necessárias 400 velas para proteger 1ha por 8h. Vantagens: adequado para pequenas parcelas. Desvantagens: é preciso muita gente para implantar as velas (20 por ha). Custo elevado em caso de geadas frequentes. Questão de armazenamento. Custo: investimento € 2.500 / ha + custos trabalhistas.

AVALIAÇÃO DOS DANOS PÓS GEADA - O dano se refere à morte de órgãos ou da planta, enquanto a lesão se refere aos impactos sobre partes de órgãos ou da planta. Quando os brotos de uma videira são danificados (mortos) por uma geada, a videira em si está sofrendo uma injúria ou lesão.

Quanto maior a proporção de brotos danificados, maior será a lesão e os impactos nesta videira. Considerando este enfoque, há duas etapas de análise de danos: a primeira análise deve ser feita nas inflorescências ou no potencial de produção do ciclo atual. Os danos variam muito em função da cultivar, do estádio de desenvolvimento da planta, da intensidade da geada, do sistema de condução, da localização no vinhedo/relevo, dentre outros fatores. A segunda etapa da análise é sobre a garantia da produção do ciclo subsequente, recuperando as plantas que foram danificadas com maior intensidade.

Para uma avaliação adequada da intensidade do dano, é conveniente esperar um período mínimo de 5 dias após a geada, pois algumas partes da planta que aparentemente não sofreram danos também podem estar comprometidas. Neste período, é importante manter as pulverizações com fungicidas no vinhedo, visando manter a sanidade das plantas não danificadas pela geada. Passado este prazo inicial, o produtor deve proceder o levantamento de danos no vinhedo por setores, levando em consideração a cultivar, posição no relevo (inclinação, elevação), proximidade de barreiras que impeçam o fluxo e o direcionamento do ar frio no vinhedo, variações de solo quanto ao armazenamento de água e fertilidade.

Com base nestas variáveis, define-se as zonas mais representativas e contrastantes de sintomas para se conduzir a análise de danos sobre a brotação. Nesta análise será caracterizado o nível de impacto da geada em cada setor do vinhedo, definindo-se as intervenções e a intensidade de manejo que será adotado nas áreas afetadas.

Na sequência, destacam-se algumas das principais ações que podem ser executadas nas áreas comprometidas pela geada.

REPODA - Na videira, a primeira brotação é a mais fértil, oriunda dos cones primários nas gemas compostas. Quando ocorre algum dano nestas brotações primárias, as plantas ativam o crescimento de novos brotos a partir dos cones secundários ou de gemas basais que não tinham brotado. Portanto, o impacto na produção após uma geada tardia é proporcional ao número de brotações primárias que morrem, ao número de brotações secundárias que brotarão e à fertilidade destas brotações secundárias.

No geral, o potencial de compensação da produtividade pelas brotações de gemas secundárias é influenciado pelas condições de cultivo do ciclo anterior e está intimamente associado à cultivar. Ou seja, todas as ações que podem favorecer a fertilidade de gemas, como adubação equilibrada, controle de vigor e de excesso de produção, maior exposição solar de gemas e controle fitossanitário adequado podem garantir uma produtividade em áreas com maior risco de danos por geada tardia. A escolha de genótipos (cpa e porta-enxertos) que proporcionem maior fertilidade de gemas para estes locais também se apresenta como uma boa estratégia preventiva.

Inicialmente, todas as partes danificadas são retiradas da planta, identificando-se os pontos para proceder a repoda. Nos casos mais leves, quando no momento da geada as varas apresentavam apenas a brotação das pontas, pode-se eliminar estas brotações apicais danificadas a fim de forçar a brotação das gemas mistas dormentes nas porções intermediárias-basais do sarmento (ramo). Nos setores em que as plantas já apresentavam maior uniformidade de brotação, deve-se podar o sarmento de ano abaixo da parte brotada/afetada, mantendo-se os brotos que apresentam cachos parcialmente danificados.

Contudo, nos setores em que as novas brotações foram totalmente danificadas, deve-se eliminá-las com uma poda mais drástica, visando estimular a brotação das gemas cegas ou basilares, na base do sarmento de ano, ou a brotação de gemas da madeira velha.

Este procedimento mais drástico da repoda nas plantas comprometidas é essencial para a formação dos sarmentos férteis no ciclo seguinte, pois não se pode garantir a produção no ciclo atual em todas as cultivares. Em plantas de *Vitis vinifera*, nas quais são preconizadas podas curtas e longas de produção, destaca-se que as gemas basilares não são férteis (brotos sem cachos). Contudo, em cultivares *Vitis labrusca* ou híbridas, em que se preconiza uma poda curta ou mista, as gemas basilares podem apresentar fertilidade, dependendo do manejo adotado na propriedade, garantindo a produção no ciclo atual e reduzindo o impacto da geada tardia.



Para Douglas Stanford - Professor Associado de Física do Instituto Stanford de Física Teórica, que estuda gravidade quântica, teoria quântica de campos e teoria de cordas, o “efeito borboleta” é real, mas é difícil de detectar. Podemos associar as mudanças climáticas às questões de desmatamento de grandes áreas, ao aquecimento global por conta do uso de combustível fóssil (derivados do petróleo), ao fenômeno de urbanização das populações, ao lixo que vai sendo lançado no mar; em resumo- a ação daninha do homem que age de forma indiscriminada sobre o planeta Terra.

Para entender o “efeito borboleta”, podemos imaginar um experimento com uma máquina do tempo. Você volta no tempo e muda uma pequena coisa inconsequente, como a posição de um único átomo. Então, quando você avança novamente para o presente, praticamente tudo mudou, de uma maneira aleatória, subestimando o quanto poderoso seria o rearranjo do presente.

Uma regra prática é que as coisas sobre o presente que seriam fáceis de prever no passado, como quando os monges da Idade Média observavam os vinhedos e podiam imaginar como seriam as safras de seus vinhedos, hoje parecem difíceis de prever, e a solução para os vinhateiros é ficar atentos aos sites de informação sobre o tempo e ligar os fogareiros tentando atenuar os efeitos das geadas.

Neste 2021 os efeitos das geadas serão devastadores e algumas regiões francesas irão amargar com perdas de 50 a 80% da safra, resultando em diminuição dos volumes de vinho disponíveis e certamente num aumento de preços para compensar estas perdas.

Portanto, nada melhor que provisionar as adegas dos vinhos que você mais aprecia!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet, e no Manual da Embrapa Uva e Vinho sobre Geadas)

SELEÇÃO DE ARTIGOS

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 PORQUÊ DA ASCENÇÃO DA BORGONHA" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 16/04/2021

Prestígio renovado e produção limitada pela área disponível fizeram preços de vinhos da região explodir.

Fazer vinho é relativamente fácil. Mais difícil é vender. Seja pela dificuldade que alguns vinhateiros têm em lidar com os aspectos comerciais e burocráticos envolvidos ou pela necessidade de fazer caixa antes, o fato é que é preciso ter cacife para bancar um ciclo completo de produção: um ano inteiro de trabalho (e custos inerentes) até a colheita, mais um ano ou ano e meio entre vinificação e engarrafamento, e ainda algum tempo para a comercialização. Assim, alguns produtores tendem a ceder parte ou a totalidade do que colhem para negociantes, retendo, eventualmente, certa parcela para distribuir com seu nome no rótulo.

Até meados da década de 1960, o mercado de vinhos da Borgonha era amplamente dominado pelo "négociants" – em torno de 80% das garrafas –, que compravam a bebida a granel, juntavam as que tinham a mesma Denominação (A.O.C., Appellation d'Origine Contrôlée) e comercializavam o produto com sua própria etiqueta. Anônimos e recebendo segundo uma tabela com base na A.O.C., não por elaborar algo de qualidade superior, os viticultores não tinham incentivo para se esmerar. Nessa situação, não havia como brilhar a figura do produtor, chave no cenário vinícola local. E com isso a região patinava.

Ao longo das duas ou três últimas décadas, uma onda de independência se alastrou pela Borgonha. Estimulados pela chegada da nova geração, uma leva crescente de vinhateiros que preferia arrendar suas terras ou vender suas uvas para negociantes (ou se reunir em torno de cooperativas) foi ganhando coragem, passando a engarrafar e comercializar seus próprios vinhos. Esse movimento de libertação...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-porque-da-ascenso-dos-vinhos-da-borgonha.qhtml>

"UMA VIAGEM ENO-ASTROLÓGICA"

- MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 16/04/2021

Começo agora uma série de artigos menos técnicos, visando o entretenimento, embora eu pretenda reforçar com eles o conhecimento sobre os vinhos e suas uvas. Há tempos que eu queria fazer essa "viagem" pelas predisposições planetárias dos humores astrológicos associadas aos vinhos, mas, como acadêmica que sou, não posso entrar nessa seara sem antes me defender de qualquer julgamento apriorístico dessa licença literária.

Que fique bem claro que não vou transpor para a análise dos vinhos a mesma lógica da concepção astrológica, isto é: a posição dos astros no momento de nascimento das pessoas é que define os seus signos. Precisaríamos criar uma cédula de identidade dos vinhos para alcançar essa dimensão, e não vou levar essa brincadeira tão a sério assim.

Outro aspecto que deixo bem claro é que não sou uma especialista em astrologia nem a tomo como base para a análise das personalidades. Astrologia para mim é entretenimento, que acabou ganhando uma dimensão coletiva, pela sua ancestralidade e caráter místico, facilmente assimilável e transmissível. Vejo a astrologia como uma linguagem, um léxico que temos à mão para tipificar e identificar certos comportamentos, bem como para exprimir ou explicar um modo de ser e agir. Todo o meu respeito em relação a posições contrárias e até para quem interpreta de forma mais complexa os mapas astrais individuais.

Meu objetivo está longe disso – eu quero justamente tomar de empréstimo o léxico astrológico para fazer analogias entre as características dos vinhos e dos signos solares. E vou me permitir usar aquilo que eu considero fazer mais sentido para tipificar os vinhos.

O signo solar de uma pessoa é determinado pela posição do Sol no dia do seu nascimento, divididos em 12 partes equivalentes a um mês (entre 28 e 31 dias). Em torno do dia 20 de cada mês, há uma mudança de signo, e o primeiro signo (Áries) foi definido por representar o equinócio da primavera do hemisfério Norte e do outono no hemisfério Sul... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/uma-viagem-eno-astrologica/>

"SAFRA DE 2021 DA EUROPA ENCOLHIDA PELA GEADA" - JANCIS ROBINSON

JR - 10/04/2021

A natureza pode ser tão cruel. Émilie Faucheron enxugou repetidamente as lágrimas e ocasionalmente simplesmente soluçou enquanto fazia um vídeo rouco de seis minutos na semana passada relatando o efeito devastador das geadas de primavera deste ano em sua vinícola de 60 hectares (148 acres) Domaine de la Grande Canague oeste de Béziers no Languedoc. Ela e seu marido Benjamin, vinhateiros de quarta geração, ficaram chateados quando perderam cinco hectares de produção para as notórias geadas francesas de 2017, mas este ano ela teme que 50 hectares inteiros de suas vinhas não produzam nenhum vinho, por falar nisso em 2021.

No vídeo, uma de uma série regular que ela posta no YouTube, ela percorre as vinhas tentando processar os danos, sob um céu azul claro. E é claro que esse é o problema. A falta de nuvens à noite convida "Jack Frost" a fazer o seu pior. Ela claramente acha difícil de acreditar que aqui na primavera, no extremo sul da França, as temperaturas noturnas na noite de 7/8 de abril caíram para -6°C (21°F). Seus vinhedos fora da vila de Montady estão em uma planície plana e, portanto, são alvos perfeitos para as predações de geadas que congelam fatalmente os botões jovens. O ar mais frio, sendo o mais denso, instala-se diretamente nas vinhas, ao passo que nas vinhas nas encostas a gravidade tende a puxar o ar frio e denso para baixo. Embora este ano seja incomum, como Matthew Hayes relatou da Borgonha, muitos locais de altitude elevada foram severamente congelados.

O site francês de notícias sobre vinhos Vitisphere relatou temperaturas abaixo de zero em grande parte da França por três noites consecutivas a partir de 6 de abril, com temperaturas tão baixas quanto -9°C (16 F) registradas em algumas regiões vinícolas.

A temperatura do início da manhã em Ch Bauduc perto de Crémieu era de -2,4°C (27,7°F); mais tarde naquele dia, 8 de abril, subiu para 24,8°C (76,6°F).

Em toda a Europa, não apenas na maioria das regiões vinícolas francesas, mas em todo o norte e centro da Itália, como Walter relatou aqui e aqui, os viticultores têm caminhado por vinhedos nos quais os suculentos e jovens botões e folhas verdes que haviam sido empurrados vigorosamente para fora, como emissários da safra de vinho de 2021, agora estão apenas murchas, cinza-amarronzadas e sem vida. As temperaturas excepcionalmente árticas deste ano na Europa foram particularmente mal cronometradas porque se seguiram a um período de clima quente que encorajou as videiras a começarem a brotar normalmente duas semanas antes do normal. (Hesita-se em dizer "normal" quando o clima está cada vez mais imprevisível.) E mesmo no início de abril, muitas regiões vinícolas desfrutavam de dias quentes, ensolarados e sem nuvens, que contrastavam cruelmente com as noites terrivelmente frias. Pior ainda para aqueles que relataram perdas devastadoras no final da semana passada na Borgonha e Champagne foi que as noites extremamente frias foram previstas para continuar no início desta semana.

Este problema de invernos cada vez mais curtos e de brotamento cada vez mais precoce está deixando cada vez mais as vinhas jovens vulneráveis aos danos causados pela geada. Muitos produtores estão agora deliberadamente atrasando a poda de inverno das videiras o máximo possível na primavera, a fim de atrasar o início da estação de crescimento - particularmente para variedades de videiras como Chardonnay, que tendem a brotar cedo.

É muito cedo para ser preciso sobre quanto da safra de 2021 será perdida. Os produtores terão que monitorar até que ponto as videiras são capazes de produzir crescimento de segunda geração, mas isso raramente é tão frutífero e amadurece mais tarde do que o que foi congelado. Parece claro, no entanto, que essas geadas de 2021 serão pelo menos tão severas quanto as de 2017 e 1991 na França e em 2003 em partes da Itália.

Muitos vinhateiros europeus já estavam de joelhos, com a seca, o granizo, as limitações impostas pela pandemia e o período entre outubro de 2019 e março de 2021, durante o qual os EUA impuseram tarifas adicionais de 25% sobre uma ampla gama de importações de vinho da UE. Os produtores franceses já se beneficiaram de algum apoio estatal, mas agora estão exigindo outra tranche.

Émilie Faucheron e outros vinhateiros do sul da França, como Jean-Marc Astruc, que calcula ter perdido 70% da safra de 2021 em seu domínio homônimo de 14 hectares em Fitou devido à geada da semana passada, estavam indefesos contra a geada porque é - ou pelo menos tem sido - tão raro em sua parte do mundo.

Na Côte d'Or da Borgonha, por outro lado, a geada da primavera tem sido um problema cada vez mais comum recentemente, então os produtores adquiriram o hábito de acender queimadores especiais e velas anti-congelamento - que podem ficar muito bonitas em cenas noturnas em Instagram, mas são caros e não são bons para o meio ambiente. Como seus colegas em outros lugares, alguns produtores da Borgonha atearam fogo deliberadamente em fardos de palha cuidadosamente posicionados em um esforço para dispersar o ar gelado. Os moradores locais precisam aprender a conviver com a fumaça.

A geada é tão comum no posto avançado de Chablis, no extremo norte da Borgonha, que alguns produtores instalaram sistemas de pulverização que conseguem aquecer o solo e as videiras e, em seguida, protegê-las com uma camada de gelo, mas isso também seria muito caro para os Faucherons, por exemplo. O mesmo é verdade para as máquinas eólicas que são vistas comuns em Napa Valley e Marlborough, na Nova Zelândia, e que evitam o assentamento do ar frio. Helicópteros têm sido contratados ocasionalmente para proteger as videiras, mantendo o ar em movimento. Outra manobra cara é aquecer os fios ao longo dos quais a maioria das videiras é passada. Mas isso também dificilmente é eficiente em termos de energia... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/save-stumps>

DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMININADAS 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 550m 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://zenithtravelclub.blogspot.com.br>



ENOCASTRO 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.



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O VINHEDO LA ROMANÉE-CONTI DEVE MUITO À REPÚBLICA

Em 1794, foi a administração da 1ª República Francesa que acrescentou o nome de Conti ao de Romanée.

Vamos acreditar nisso? La Romanée-Conti é à sua maneira um vinho republicano. Um desvio pela história da propriedade é necessário para ilustrar esse paradoxo. Em 1760, o clima mais famoso da Borgonha, cujo caráter excepcional fora distinguido pelos cistercienses desde a Idade Média, foi adquirido por Louis-François de Bourbon, sexto príncipe de Conti.

Esta casa turbulenta não deu à luz apenas servos dos reis da França. Os leitores das Memórias do Cardeal de Retz lembram o papel desempenhado por Armand de Bourbon, segundo príncipe de Conti e irmão do Grande Condé, durante a Fronda. Em 8 de fevereiro de 1649, durante a batalha de Charenton opondo-se às tropas do rei lideradas por seu irmão às da Fronda Parlamentar, ele estava à frente dos insurgentes. Foi durante essa batalha ficcionalizada por Alexandre Dumas em "Vinte anos depois que La Rochefoucauld", o autor de "As Máximas", foi baleado na garganta.

O Príncipe de Romanée-Conti - Poucos meses depois, os Slingers foram expulsos, mas os Príncipes do Sangue nunca desistiram de sua vingança contra a Coroa. É assim que Louis-François de Bourbon, o sexto príncipe de Conti, um longo século depois de todas essas brigas, foi o líder da oposição principesca a Luís XV no final de sua vida. Aprendemos lendo a biografia dedicada a ele por Laurens Delpech (Le Prince de la Romanée-Conti, Flammarion)... Leia mais em: <https://www.larvt.com/la-romanee-conti-elle-doit-beaucoup-a-la-republique,4731364.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Sébastien Lapaque – 16/04/2021).

DA ARGENTINA AO JAPÃO, UMA VITICULTURA VUNNERÁVEL Á MÃE NATUREZA

Em 2012-2016, o granizo custou à Borgonha até 50% de suas vinhas, dependendo da vinha. Produzir vinho é uma arte delicada em todo o mundo, especialmente quando há granizo, geada, ondas de calor ou secas. Mas é na região de Mendoza, na Argentina, Geórgia e Moldávia, que os viticultores, que regularmente acumulam esses desafios, parecem ser os mais testados, segundo um estudo. Mendoza, no sopé da Cordilheira dos Andes, lidera este ranking das regiões vinícolas mais vulneráveis ao mau tempo e outros desastres naturais, apresentado em Viena na reunião anual da União Europeia de Geociências que terminou sexta-feira.

AS REGIÕES MAIS AFETADAS - "Mendoza, que pode sofrer com terremotos, inundações, granizo ... toda a gama de desastres naturais, chega em primeiro lugar", explica James Daniell, do Instituto de Tecnologia de Karlsruhe, um dos criadores desta ferramenta única. Objetivo de completude. Geórgia e Moldávia, "países cuja atividade vitivinícola constitui uma parte muito importante da riqueza", ocupam o 2º e o 3º lugar, acrescenta. Número 4, ao noroeste da Eslovênia, em frente ao vale Yaruqui, no Equador, e Nagano, no Japão, ambos na 5ª posição.

O índice, que também inclui países mais jovens nesta atividade (Tailândia, Nepal, Butão ...), será eventualmente disponibilizado ao público (em winerisk.org) e atualizado anualmente. Os geofísicos, geólogos, meteorologistas e economistas europeus e australianos que o compilaram usaram dados de perdas no setor desde 1900. O atlas abrange cerca de 110 mil vinhas em 131 países, que hoje produzem 26 bilhões de litros anuais, diz o pesquisador.

O mercado de vinhos pesa cerca de 275 bilhões de euros anuais. Mas "é altamente vulnerável", lembra Daniell: cerca de 10% da produção é perdida a cada ano devido ao mau tempo e desastres naturais. Assim, em 2012-2016, o granizo custou à Borgonha até 50% de suas vinhas dependendo das vinícolas, aponta o estudo. Em 2010, o Chile perdeu 125 milhões de litros devido a um terremoto de grande escala, um tipo de risco ao qual a Califórnia continua sendo a mais exposta, à frente do Chile e do Japão. Na semana passada, Suíça, Áustria, Alemanha e Hungria sofreram um episódio de geada que pode consumir 30% de sua produção. Na França, essas geadas destruíram pelo menos 10% da vinha e até 30% -50% de certas denominações em Occitane, de acordo com os profissionais do vinho.

PROTEJA SEU VINHEDO E AS GARRAFAS - Daniell observa uma "tendência crescente" de granizo no nordeste da França e no sul da Alemanha nos últimos anos. No entanto, esse tipo de mau tempo diminuiu na China. Com seu índice, os pesquisadores esperam ajudar os viticultores a se prepararem melhor para os perigos, destacando as tendências de longo prazo. Portanto, se uma área está sem granizo há vários anos, os viticultores podem contar com a história para

tentar entender se isso é um hiato temporário. "Os dados remontam a 1900. Os produtores podem ver se estão em um lugar arriscado ... e agir para tentar se proteger", diz Daniell.

"Terremotos ao redor do mundo geraram cerca de cinco bilhões de dólares em perdas para a viticultura nos últimos seis anos. Muitos danos poderiam ser evitados por meio de práticas diferentes e baratas: amarrar garrafas de vinhos que estão estocadas para entrega ao mercado, por exemplo." Entre outras medidas possíveis, munir-se de canhões anti-granizo, sistemas anti-gelo de aspersão, elevar os tanques, adaptar o seu seguro ... O índice também se destina a companhias de seguros, poderes públicos "ou simplesmente a pessoas curiosas para ver se a região produtora de seu vinho preferido será afetada. No entanto, não oferece projeções para o futuro. Mas sua atualização pretende ser útil em um contexto de clima não regulamentado, o que poderia abrir novas regiões vitivinícolas e modificar práticas em outras.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-vigne-argentine-mendoza-slovenie-grele-sciences-intemperies-japon-viticulture-canicule-secheresse-georgie-moldav,4523931.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 09/04/2021).

VINHOS SUL-AFRUCANO EM BUSCA DE QUALIDADE, IMAGEM E ACIMA DE TUDO, PREÇO!

Com 10,5 milhões de hectolitros em 2016, o país é o 8º maior produtor de vinho do mundo. Segundo Edo Heyns, "os vinhos sul-africanos muitas vezes só são conhecidos pela boa relação qualidade / preço, que deve mudar".

Em seus vinte anos de produção de vinho, Ken Forrester raramente reclamou de sua situação. "Nunca tivemos um ano ruim", diz ele, "nossa negócio está crescendo". Mas o produtor de Stellenbosch admite que o futuro da indústria vinícola sul-africana o preocupa. Agachado no meio de suas fileiras de vinhas espalhadas por 50 hectares no sopé das montanhas, Ken Forrester pesa delicadamente alguns cachos de seu principal produto - Chenin blanc. "Olha esse cacho. Está perfeito. Esse cacho está pronto para ser colhido", explica. "É muito importante colher a fruta na hora certa. Caso contrário, o seu vinho é simplesmente mundano, e o vinho mundano que qualquer outra pessoa pode fazer."

Sua receita parece dar frutos: no ano passado, ele vendeu cerca de 500 mil garrafas. O suficiente para garantir o fim do mês? Não tão certo! Porque este é o cerne das dificuldades de todo o setor sul-africano: produzir vinho não compensa, ou pelo menos não o suficiente. "Temos um sério problema de preço. Não conseguimos vender nossos vinhos a um preço suficiente", diz Ken Forrester.

A entidade que reúne produtores da região do Cabo, Vinpro, resumiu a dimensão do problema com um número: cerca de 40% de seus 3.200 associados estão perdendo dinheiro e 900 jogaram a toalha ao longo dos anos. "Os produtores sul-africanos têm uma taxa média de retorno do investimento de 2%, o que é muito baixo para que sua atividade seja sustentável", confirma Edo Heyns, da Vinpro.

O setor do vinho emprega cerca de 290.000 pessoas e contribui com 2,6 bilhões de euros para o produto interno bruto da África do Sul. Com 10,5 milhões de hectolitros em 2016, o país é o 8º maior produtor de vinho do mundo. "Os volumes foram muito bons em 2016, mas temos de obter melhores preços para os nossos vinhos", defende Edo Heyns. "Os vinhos sul-africanos muitas vezes só são conhecidos pela boa relação qualidade/preço, que deve mudar", insiste, "precisamos de qualidade, imagem, promoção".

O ilustre jogador de rugby Jan "Bolen" Coetzee vestiu a camisa do Springboks seis tempradas antes de comprar sua propriedade nas colinas de Stellenbosch em 1980, tradição da família. O septuagenário também está convencido disso, a indústria deve renunciar definitivamente à sua política quantitativa.

Produtora de vinhos há mais de 300 anos, a África do Sul sofreu todo o peso do embargo decretado contra seus produtos na década de 1980, em nome da luta contra o apartheid. E quando o mercado reabriu na década de 1990, correu para vender suas ações, qualquer que fosse o preço. "Em vez de vender os nossos melhores vinhos, vendíamos o vinho de mesa por milhões de litros", queixa-se Jan Coetzee, "o nosso único argumento era o preço, e o preço era baixo".

Mesmo que os vinhos sul-africanos compitam hoje em rankings internacionais com os bordeaux mais prestigiados, o rótulo de "vinho barato" continua colado em suas garrafas. "Estou chocado que na Europa as pessoas estejam dispostas a pagar mais por uma garrafa de água norueguesa tirada de um cubo de gelo do que por uma garrafa de vinho sul-africano!", Disse Coetzee. Na tentativa de sustentar os preços, a indústria vinícola sul-africana está se empenhando em melhorar a imagem de seus vinhos no exterior, para onde mais da metade de sua produção é exportada.

"EU SOU OTIMISTA" - **"Temos cerca de 500 marcas de vinho, mas nenhuma é reconhecida mundialmente"**, admite Siobhan Thompson, chefe da Wines of South Africa (Wosa), o braço comercial de exportação. Sob forte concorrência do Novo Mundo (Austrália, Chile), luta para defender a qualidade sul-africana com seus clientes tradicionais (Grã-Bretanha, Alemanha) e para impô-la em novos mercados (China, África).

"Estou otimista", garante Thompson, "o importante é que produzamos vinhos de classe mundial, merecemos ser pagos adequadamente por isso." Professor de economia agrícola na Stellenbosch University, Nick Vink é mais comedido. Para ele, a viticultura sul-africana sofre de um problema estrutural. "Do

lado da oferta, temos um problema crônico de superprodução”, diagnostica, “e do ponto de vista da demanda (...) não temos mercado interno que nos permita elevar os preços ao nível necessário”.

Desenvolver este mercado é um desafio, acrescenta, porque o prazer do vinho continua em grande parte desconhecido da população negra majoritária. “Se você não vender vinho a eles, estará se privando de grande parte do que seria necessário para salvar a indústria.” Sediado na Cidade do Cabo, o sommelier francês Xavier Didier acredita, porém, que o setor está mudando, impulsionado pela nova leva de vinicultores da região de Swartland, ao norte da Cidade do Cabo, que priorizam a qualidade.

“Esses ‘jovens’ estão revolucionando o setor”, disse, “cortaram laços com as grandes cooperativas e estão trabalhando a noção de terroir (...) o futuro são eles”. Como conchededor, Jan Coetzee apostou também na próxima geração. “Só os produtores podem mudar a imagem dos vinhos sul-africanos”, garante, “a nossa geração jovem tem muito talento, pode fazê-lo”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-sud-africain-quete-qualite-image-surtout-prix.4523882.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial da RVF com AFP – 09/04/2021).