



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**ANTECIPANDO O MALBEC DAY - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**ANTECIPANDO O MALBEC DAY - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O LEÃO VEM AÍ" - POR JORGE LUCKI**



10



12

**"O VINHO MALBEC É (TAMBÉM) ARGENTINO" - POR SUZANA BARELLI**

**03 VINHO DA SEMANA**

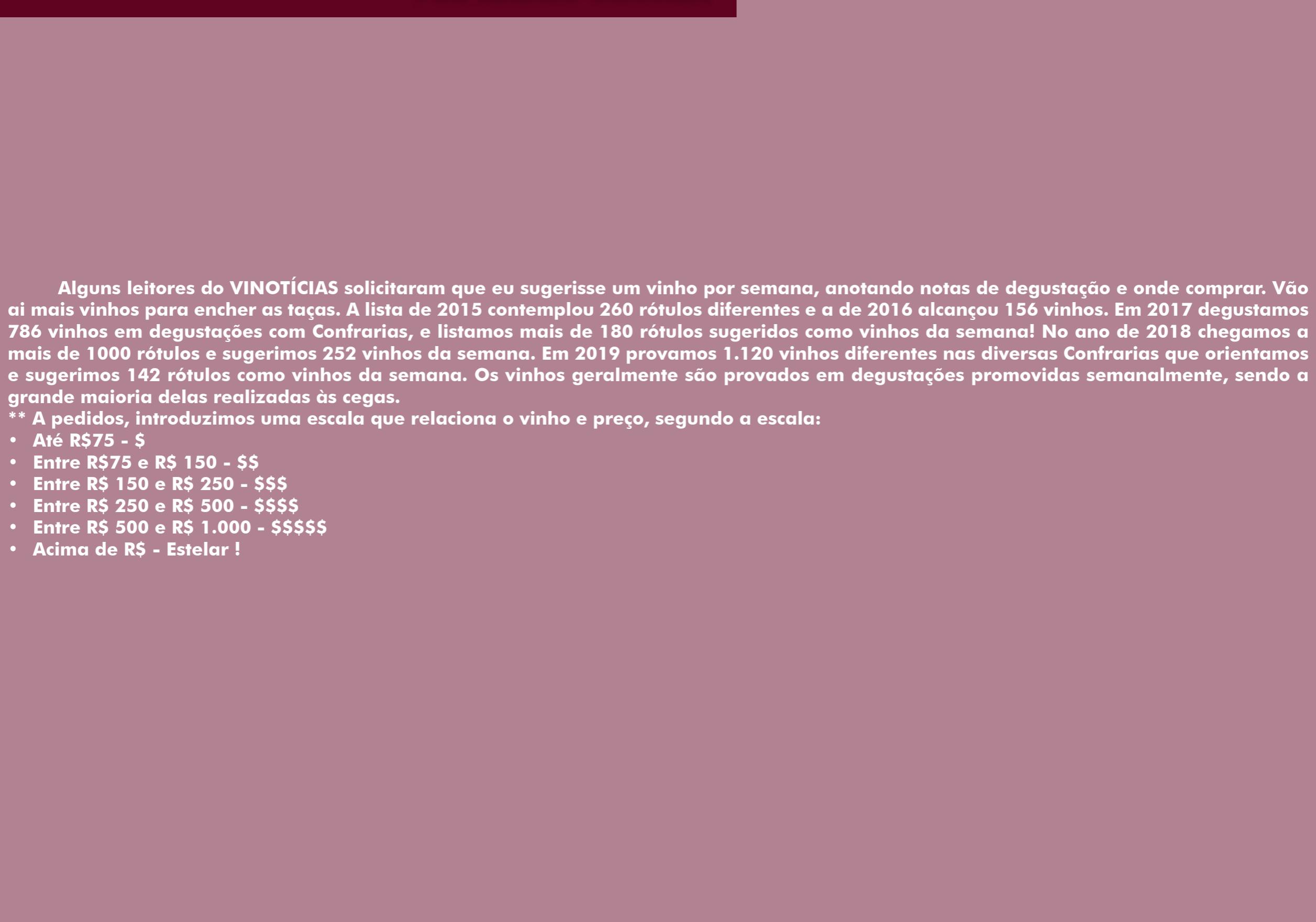
**06 ARTIGO**

**10 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**16 VIAGENS**

**18 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 !

## MASI COSTASERA AMARONE CLÁSSICO 2012 – VÊNETO – ITÁLIA

As primeiras ondas de frio me fazem lembrar de ser hora de buscar vinhos mais encorpados e que se casam melhor com pratos mais próprios do inverno. Época para beber Amarones, Chateauneuf-du-Pape, Brunellos, Bordeaux mais maduros....

Diz a lenda que o Amarone surgiu por engano de um enólogo italiano na região de Valpolicella, nos arredores de Verona (cidade no nordeste da Itália, a duas horas de Veneza). Valpolicella é uma região de colinas, conhecida por produzir cinco tipos de vinhos italianos de grande renome: Valpolicella Classico, Valpolicella Superiore, Valpolicella Superiore Ripasso, Amarone della Valpolicella e Recioto della Valpolicella. Dizem que tudo começou com o Recioto, um vinho de sobremesa. Para produzir esse vinho doce, as uvas autóctones da região de Valpolicella – Corvina, Corvinone, Rondinella e Molinara -, são deixadas nos cachos até o final da colheita, sendo as últimas a serem colhidas, apenas quando a maturação estiver 100% completa. Depois disso, selecionam-se as melhores uvas dos melhores cachos que serão pacificadas (desidratadas) por seis meses em esteiras de madeira ou penduradas em um teto de um galpão ventilado, durante todo o inverno. Após esse período, as uvas murcham, perdendo de 30 a 40% do seu peso, e ganhando um aspecto de uva passa, concentrando açúcares e sabores, processo conhecido como “appassimento”. Durante a vinificação lenta (costuma durar 45 dias a mais do que os vinhos tradicionais), a fermentação é interrompida, ou seja, as uvas não terminam totalmente a transformação de açúcar em álcool, resultando em vinhos mais doces, poucos alcoólicos, mas muito complexos.

Diz a lenda que, há cerca de 70 anos, um enólogo esqueceu de interromper a fermentação do Recioto em um barril de carvalho e, consequentemente, todo o açúcar das uvas foi transformado em álcool, resultando em um vinho seco e mais amargo – amaro, em italiano. Os Amarones são vinhos extremamente complexos, intensos e encorpados, além de alcoólicos, já que são feitos com uvas desidratadas. Hoje, para nossa sorte, os Amarones se tornaram um estilo tradicional da região – e o seu principal vinho -, e são selecionadas para sua produção apenas as uvas das vinhas mais velhas de cada vinhedo.

Nas últimas décadas, renasceu no Vêneto um movimento de diversos produtores de Valpolicella de resgatar um método ancestral de produção de vinhos na região, o Ripasso. Esse movimento foi tão forte que, em 2009, o vinho ganhou seu próprio DOC, o Valpolicella Ripasso. Em italiano, Ripasso significa “passar de novo”, e dá nome à técnica que leva os lotes recém fermentados do vinho Valpolicella a passar uma segunda fermentação junto com o bagaço (cascas de uvas, sementes e leveduras) do vinho Amarone ou do Recioto. O resultado é surpreendente: vinhos mais complexos, mais ricos e mais alcoólicos do que o Valpolicella Classico, com uma cor profunda.

As uvas que compõem este exuberante Amarone são cultivadas na zona de Valpolicella Classico, em encostas com vista para o pôr do sol e o Lago Garda – que reflete a luz solar, beneficiando a maturação das uvas. São vinhedos tidos como alguns dos melhores para se elaborar Amarone. Após o appassimento das uvas, sendo que a Corvina desenvolve botrytis (podridão nobre), o que contribuiu em complexidade, ocorre a fermentação alcoólica em grandes cacos de carvalho da Eslavônia e também em inox. A malolática é realizada e, em seguida, o vinho estagia em grandes cacos de carvalho da Eslavônia (80%) e em pequenas barricas novas e usadas de carvalho francês e da Eslavônia (20%), durante 28 a 30 meses. Este é um inigualável Amarone, capaz de se manter em forma por várias décadas.

**Uvas:** Corte de Corvina, Corvinone, Molinara e Rondinella.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro, que não denota evolução. Aromas de cereja negra, de frutas cozidas, uva passa, frutas secas como o figo turco e tâmaras, com toques balsâmicos, de chocolate amargo e de especiarias. Em resumo, uma grande complexidade, que se repete no paladar sedoso, refletindo cerejas maduras, com uma estrutura firme e notas de terra, de tabaco e nota verde de floresta



**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber, mas aguenta até 2027 segundo a vinícola.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas assadas e grelhadas. Carnes cozidas em molhos suculentos, ao estilo brasato italiano. Acompanhou muito bem um Arroz Piemontês com escalopes de filet.

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C, numa taça grande

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**EPICE – Rafaela Cançado - Tel.: (31) 99957-6030**

# ANTECIPANDO O MALBEC DAY

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

Originária da França, a uva Malbec se adaptou tão bem ao solo e clima da Argentina que hoje é a casta mais popular e com maior cultivo no país, que é reconhecido como o quinto maior produtor de vinho do mundo.

Quem prova um vinho produzido a partir desta uva, sabe que ele tem um sabor único. Plantada em solo argentino, a casta possui características diferentes da cultivada em seu país de origem. Na França, em função de suas características de clima e solo, a Malbec costuma por muitas vezes amadurecer com dificuldade, mas na Argentina sua maturação não é problema, porque Mendoza (região que produz cerca de 75% do vinho no país "Hermano") tem clima muito seco, ensolarado durante o dia e fresco à noite.

Assim, essa variedade quase nunca tem gosto amargo e, conforme seu processamento, exala aromas que vão de frutas vermelhas ao chocolate.

**Origem da Uva Malbec** – a origem da uva é Bordeaux, e muito tempo, foi uma uva para misturas em todo o sudoeste da França. Entretanto, teve grandes dificuldades de se adaptar ao "cavalo americano" quando foi enxertada após a praga da Filoxera e passou a se espalhar sobretudo pela região de Cahors, onde ficou conhecida por produzir seus vinhos negros. Atualmente, continua sendo a uva dominante em Cahors. Lá produz vinhos rústicos, às vezes com aromas e sabores ligeiramente animais.

A casta teve tanta popularidade que chegou a ser uma das cinco mais cultivadas em Bordeaux. Uma curiosidade muito interessante sobre esta uva é a infinidade de nomes que podemos chamá-la: Auxerrois, Grifforin, Gros Noir, Médoc Noir, Pressac e Prolongeau. Todos, nomes franceses, porém possuindo variações de acordo com a região produtora. Em meados do século XIX, a uva Malbec enfrentou problemas para ser produzida em sua região de origem. Houve o ataque da Filoxera, uma praga que devastou grande parte dos vinhedos da França e de outros países da Europa.

Além disto, em 1956 a região de Bordeaux sofreu com uma temporada de geadas que comprometeu os seus vinhedos, em especial o pouco restava da uva Malbec. Com isso, ficou bem claro que as uvas Malbec não têm uma resistência muito boa para climas extremos, sejam eles frios ou quentes. Isso fez com que, pouco a pouco, ela fosse descartada como uma das uvas indicadas para a produção em Bordeaux, mas que se adaptou muito bem na Argentina.

Apesar de fria, a Argentina tem a perfeita combinação entre frio e altitude na medida exata para o cultivo das uvas Malbec. Além desse fator, há nesse país a incidência exata de sol necessária para a maturação dessa fruta. Afinal, nem só de temperaturas mais baixas vive uma planta tão sensível.

Por isso, mesmo com origem europeia, ela fixou as suas raízes em um continente completamente diferente. História semelhante se deu com a uva mais famosa do Chile, a da variedade Carménère, que encontrou no país andino o seu lugar de destaque e sua casa definitiva.

A Malbec é conhecida em primeira instância pela intensidade de sua coloração, culminando em vinhos de cor violeta marcante. Ressaltando que a coloração das uvas está concentrada na casca da fruta, sendo necessário manter o líquido em contato com a casca (pele) por alguns dias até que a tonalidade desejada para o vinho seja alcançada.

Além desse, outro ponto importante da uva Malbec são os seus taninos firmes e marcantes, algo que confere muita personalidade e presença para seus vinhos. Eles também são bastante frescos, frutados, encorpados e com uma acidez bastante balanceada.

Quando somadas, todas estas características contribuem para a Malbec ser uma das uvas mais famosas de todo o planeta, com uma presença bastante rústica e ao mesmo tempo refinada. Afinal, ela foi selecionada como uma das poucas que podem ser mescladas para a produção do tradicionalíssimo vinho Bordeaux.

**A chegada na Argentina** - Imigrantes a levaram para a Argentina, onde, em Mendoza, adaptou-se tão bem que se tornou a uva tinta mais popular do país, produzindo vinhos gloriosamente aveludados, concentrados e vivazes, com alto teor de álcool e extrato.

Segundo a Wines of Argentina, entidade responsável pela imagem do vinho argentino no mundo, a propagação do cultivo da Malbec no país é atribuída ao engenheiro agrícola francês Michel Aimé Pouget, que em 1853, quando era diretor da primeira escola de agricultura do país, ensinou métodos científicos para o aproveitamento dos frutos. Um visionário argentino, chamado Domingo Faustino Sarmiento, foi o responsável pela vinda deste francês para terras latinas.

Apesar de ter sua origem não confirmada, o nome "Malbec" teria surgido a partir de um viticultor húngaro, que fez muito pelo cultivo e expansão da casta na Europa. Seu nome era Malbek, com "K" no final. Entretanto há a versão que a uva era chamada de Côt em Bordeaux e ao ser plantada em Cahors, região de clima mais frio, que não possibilitava a maturação completa da uva, criando vinhos mais tânicos e ácidos, de "mal bico", de "má boca" e daí, o termo francês para "mal bec".

Após mais de 150 anos de plantio na Argentina, a uva é considerada a mais emblemática do país, com uma produção que envolve mais de 39,5 mil hectares e aumenta cada vez mais.

**Problemas e Soluções na produção do vinho Malbec** - De modo geral, a produção do vinho começa logo na condução dos vinhedos e colheita. A uva Malbec tem,

naturalmente, uma grande suscetibilidade para sofrer com pragas, além de uma sensibilidade acentuada às alterações de clima. Por isso, precisa ser plantada em locais muito específicos a fim de se desenvolver. É aqui que começam os problemas (e as soluções) relacionados com a uva Malbec. Afinal, quando produzida em baixas altitudes, essas frutas tendem a sofrer para produzir a acidez característica das bebidas que levam o seu nome.

Por isso, a produção normalmente é feita em locais bastante altos, planos e com dias quentes e noites frias, a fim de preservar as suas características marcantes. Por conta disso, nem todas as regiões do mundo são aptas para o cultivo dessa uva, algo que deve ser bem pensado e que afetará completamente o resultado da bebida produzida.

Em seguida, são feitas as colheitas e separações, onde ocorre a seleção das frutas de melhor qualidade. A maceração (que envolve a mistura dos componentes da casca da uva na bebida), um processo muito importante, vem logo em seguida. Esse passo determinará pontos importantes do vinho, como a concentração de taninos e até a coloração do vinho.

Logo em seguida, passamos para o processo de fermentação. Aqui, as leveduras responsáveis pela alteração química da bebida atuarão e transformarão os açúcares da fruta em álcool, gás carbônico e energia, que será utilizada pelas leveduras para a manutenção de suas vidas. Elas vivem em temperaturas de 12 a 32°C e praticamente morrem quando a transformação do açúcar em álcool acontece em quase sua totalidade.

**Vinho Malbec na Argentina** - A Malbec argentina tem sabor e aparência diferente da Malbec francesa. Seus cachos são menores e densos, dando origem a frutos igualmente menores. A uva teve boa adaptação à região argentina, devido ao solo seco e pobre, além da alta altitude. Por essa razão, o vinho Malbec argentino é diferenciado. As altas temperaturas e a exposição solar da Argentina alteram a maturidade e deixam a acidez da uva menos intensa..

A Malbec continua tendo amplo cultivo na França, dando origem a ótimos vinhos. É preciso salientar que a diferença entre as regiões é o que deixa os vinhos com sabor diferente, não sendo nenhum melhor ou pior que o outro.

Na década de 1990 aconteceu uma grande revolução na produção do Vinho Malbec. Nicolas Catena foi responsável por produzir o primeiro vinho 100% Malbec, madurado 12 meses em carvalho francês.

Um conjunto favorável de diversos fatores, como geográficos, climáticos e geológicos, faz que os vinhos Malbec argentinos tenham características bastantes particulares. Os rótulos têm ganhado cada vez mais notoriedade e reconhecimento entre os críticos do universo do vinho.

O terroir de cada país se mostra de forma clara através de suas uvas e, consequentemente, nos vinhos. O Malbec argentino possui sabor e aroma mais agradável, além de ter uma textura mais aveludada.

**Características do Vinho Malbec** - De modo geral, um Vinho Malbec varietal apresenta coloração intensa e escura, próximo ao vermelho púrpura. Os aromas lembram frutas vermelhas e ameixas maduras. Com envelhecimento em carvalho, o vinho pode ganhar estrutura e os aromas tornam-se muito mais complexos.

Entretanto, é importante ressaltar que as características dessa casta podem variar bastante dependendo do terroir em que é plantada.

Na Argentina, a altitude, o solo seco e pobre, a baixa umidade e a intensa exposição ao sol da Província de Mendoza originam vinhos com uma grande expressão de fruta, acidez moderada e taninos maduros e macios.

Já em Cahors, na França, as uvas não atingem a mesma maturidade que em solo argentino. Como resultado, temos vinhos com menor teor alcoólico e com acidez maior.

Por que o vinho Malbec argentino é tão especial? Você provavelmente já ouviu falar sobre o conceito de terroir! Esse é um termo sem tradução muito clara, mas que significa, em palavras simples, os fatores (sejam ele climáticos, biológicos, químicos ou físicos) de um determinado local que contribuem e interferem na produção de um vinho.

Esses fatores podem incluir o sol, a altitude, a geologia, o tipo de água, o Ph do solo, os ventos, a declividade do terreno em que as uvas são plantadas, além de muitos outros pontos importantes. O conjunto dessas características são determinantes para a qualidade, o sabor e outras particularidades do vinho.

Por conta disso, uma mesma uva, quando plantada em pontos diferentes do globo, produz bebidas bastante distintas. Isso faz com que dois vinhos, ainda que compartilhem características, sejam completamente diferentes e únicos. Esse é, sem dúvida, o caso do Malbec oriundo da Argentina.

As principais características do vinho argentino incluem os seus fortes taninos, bem mais maduros do que no equivalente francês, sua textura deliciosamente aveludada e o seu sabor frutado com uma forte presença de ameixas, amoras e cerejas negras na composição. Além desses, podemos identificar o gosto de chocolate e cacau.

Os vinhos Malbec produzidos na França, por exemplo, são muito mais ácidos do que os vinhos argentinos e têm um sabor mais voltado para o apimentado. Ao mesmo tempo, têm taninos menos fortes e uma quantidade de álcool



reduzida quando comparada com a bebida sul-americana.

Esses pontos o tornam diferentes dos vinhos Malbec produzidos em qualquer outro lugar do planeta. Essas características únicas fizeram com que a Argentina se tornasse uma referência na produção de vinhos de altíssima qualidade e, por isso, essa nação tem uma relação de reverência com essa uva em particular.

**Os vinhedos argentinos** - As altitudes em que os vinhedos argentinos prosperam seriam impensáveis na Europa: entre 700m e 1400m, chegando até a 3.015m na província de Salta, no norte do país. Com uma altitude média superior a 900m acima do nível do mar, a amplitude térmica (diferença de temperatura entre o dia e a noite) de até 20° C proporciona ao vinho essa intensidade de aroma e cor.

**Província de Mendoza** - Considerada oficialmente uma das oito Grandes Capitais do Vinho, Mendoza concentra quase 70% das videiras plantadas na Argentina. Mendoza Central tem a tradição mais antiga de vinho fino e boa parte dos produtores mais famosos do país tem sua sede nesta região.

Os vinhedos que se estendem em ambos os lados das avenidas que nascem na cidade, no departamento de Luján de Cuyo, ganharam fama por seu Malbec de especial qualidade. Nesta zona, entre os distritos de vinhedos que conseguiram construir reputação por seus Malbecs estão Vistalba, Perdriel, Agrelo e Las Compuetas, onde os solos são mais pobres.

**Valle de Uco** - O Valle de Uco é um grande palco para a Uva Malbec, com 44% da área plantada é dessa casta. A região é consagrada pela visita de turistas e experts em vinhos, devido ao seu reconhecimento e a proximidade de Mendoza: são apenas 100 km de distância.

De acordo com dados da Wines of Argentina, a temperatura média anual em Valle de Uco é de 14,2 °C. A região é marcada pelo clima temperado, com invernos rigorosos e verões quentes, de noites frescas.

São mais de 25 mil hectares de vinhedos, mostrando a relevância do Valle de Uco para o cultivo de uvas e a produção de vinhos. A amplitude térmica diária alcança 15°C, reforçando o tanino das uvas.

**Dia Mundial da Uva Malbec** - Em 17 de Abril é comemorado o Dia Mundial da Uva Malbec. Esta data foi estabelecida em 2011 pela Wines of Argentina, entidade responsável pela imagem do vinho argentino no mundo. Neste mesmo dia em 1853, o engenheiro agrônomo francês Michel Aime Pouget trouxe para Mendoza as primeiras mudas das uvas Malbec.

Atualmente, a casta que é plantada em solo argentino, e também em países da Europa e Novo Mundo, ganhou um grande reconhecimento por produzir vinhos de qualidade.

Além da França (que é o segundo país no ranking de produção dessa uva), a uva Malbec é produzida em nações como: Chile, Estados Unidos (especialmente nas regiões de Washington, Oregon e Califórnia), Nova Zelândia (país com menor produção), Austrália, Canadá, África do Sul, Itália (ao norte) e Espanha (na região de Ribera del Duero, e onde faz parte do corte do famoso vinho Vega Sicilia).

Dentre esses países, além da França, o Chile talvez seja o produtor mais marcante da uva. Ali, o seu cultivo é bastante extenso e de qualidade, principalmente por conta das altitudes elevadas e do clima um tanto quanto semelhante ao visto na Argentina (embora relativamente mais frio).

Como podemos observar, várias nações ao redor do globo se dão particularmente bem na produção do vinho com uvas Malbec. Lugares remotos e frios, como o Canadá, e ambientes no extremo sul do planeta (como a África do Sul e a Austrália) conseguem, apesar de suas diferenças, produzir frutas de boa qualidade e rótulos de primeira classe.

**Vinho Malbec no Chile** - Devido ao seu isolamento geográfico, o Chile consegue produzir vinhos de qualidade e com bons preços. Cercado pela Cordilheira dos Andes a leste, do Pacífico a oeste, das areias do deserto de Atacama ao norte e das terras ermas da Antártica ao sul, as vinhas crescem com segurança e livres de poluição.

A Malbec começou a ganhar espaço no Chile há cerca de duas décadas. No passado, a casta era utilizada apenas para melhorar mesclas, dar cor, porém nunca foi considerada uma variedade para produzir um vinho varietal.

Em 2015, um rótulo chileno conquistou o título de melhor vinho Malbec no Guia Descorchados 2015, considerado o maior e mais completo guia de vinhos da América do Sul. Os chilenos dizem que o malbec argentino é macio, redondo, doce. E que o Malbec chileno é mais austero, seco, elegante e complexo. Dentro deste contexto vale a pena provar o Viu 1, da vinícola Viu Manent. A vinícola colocou o malbec de qualidade no mapa do Chile. Aqui as uvas são provenientes do Quartel N.º 4, no vinhedo de São Carlos. A colheita é manual e de forma pontual, por videira. O Viu 1, tem edição limitada e garrafas numeradas. O vinho tem uma legião de aficionados. O vinho tem uma vibração diferente e a cada safra torna-se mais elegante, mais fresco e com um incrível poder de sedução.

**Harmonizações com vinho Malbec** - Por ser uma bebida de sabores e aromas bastante intensos e peculiares, não precisamos de taças largas ou muito fundas, mas eu não deixaria de usar uma taça grande do estilo Bordeaux. Recomendo servir a uma temperatura entre 16 a 18°C.

Uma das melhores harmonizações para os vinhos Malbec é, sem dúvida, a carne vermelha. Bastante popular na gastronomia da Argentina, os churrascos e outros



preparos com carnes bovinas (como a boa e velha costela) nasceram para ser pareados com essa bebida. Linguiças, como o chouriço, também caem muito bem. Leitão, Leitoa assada, Paleta fritas em pedaços, Leitoa frita, Patê de porco no estilo campagne, Feijoada "francesa" de feijão branco (Cassoulet), Filé assado, Iscas de Filé e Rosbife, pizzas, massas, risotos com carne ou cogumelos, tudo vai bem com malbec. Até mesmo um hamburguer ou um Choripan, o famoso sanduiche argentino de pão francês, linguiça frita ou assada e molho chimichurri fresco!!! O Malbec é um vinho versátil....

Já os queijos também podem ser combinados com esse vinho. Uma boa pedida é harmonizar o Malbec com queijos duros como o gouda ou com os altamente fermentados. No entanto, opções mais comumente consumidas também combinam bastante com esse vinho, que faz um belo contraste com a gordura do queijo.

Já as sobremesas, outra paixão natural, também podem ser consumidas pareadas com esse vinho. O ideal é que ele esteja um pouco abaixo dos 16°C, para não pesar no paladar. As combinações possíveis envolvem o chocolate, que combina muito bem com as notas próprias do vinho. Receitas à base de amêndoas também são sempre bem-vindas.

Aproveite o 17 de Abril e abra um Malbec!!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Saúde!!! (baseado em artigos disponíveis na internet)

# SELEÇÃO DE ARTIGOS

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATERIAS 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 LEÃO VEM AÍ" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/04/2021

Celebrado Barca velha vai poder finalmente ser apreciado depois de problemas com rolhas.

O "leão" vem aí. O comparativo com o rei da selva, que "chega, mostra sua magnitude e já impõe respeito", forma utilizada por Luis Sottomayor, diretor de enologia da Sogrape e da Casa Ferreirinha e responsável por seu celebrado Barca Velha, para expressar as características do vinho na safra 2011, vai poder finalmente ser comprovado por uma fila de consumidores que aguardam sua chegada desde outubro, mês inicialmente previsto para seu lançamento, adiado por medida de precaução devido a problemas com rolhas.

A preocupação maior das vinícolas deixou de ser a contaminação das rolhas de cortiça com o fungo causador dos vinhos bouchonnés, o TCA, cuja incidência, aleatória à garrafa e ao padrão do vinho, alavancou o surgimento de vedantes alternativos na década de 1990. A indústria corticeira de Portugal, maior produtor mundial, empreendeu um grande esforço para recuperar a imagem adotando uma série de práticas em toda a cadeia produtiva....

Apesar da evolução no controle de qualidade da matéria-prima havido nos últimos tempos, a cortiça não deixa de ser um produto natural, possível portanto de haver diferenças tanto de uma rolha para outra quanto entre os lotes entregues a determinada vinícola (devido a esta possível variabilidade, muitos produtores de ponta, como o Domaine Leflaive, optaram trocar por rolhas DIAM, empresa francesa que fabrica vedantes de cortiça de aparência semelhante a rolhas de aglomerado). Foi, aparentemente, o que aconteceu com as rolhas do Barca Velha 2011, fabricadas pela Amorim, empresa líder do setor e fornecedora exclusiva da Casa Ferreirinha. Segundo Sottomayor, com quem conversei por vídeo antes de escrever esta coluna, ao longo dos primeiros eventos de apresentação do Barca Velha 2011 à imprensa, em setembro do ano passado, constataram certa dificuldade na extração das rolhas originais, que se partiam com alguma frequência – duas ou três em cada dez” disse ele. “Para preservar a longevidade do vinho e proteger sua notoriedade, a Sogrape decidiu recolher as garrafas e rearrolhá-las”. Cientes de todas as dificuldades que a tarefa envolvia, sem dúvida o gesto demonstra o grau de responsabilidade e sensatez da direção da vinícola.

É um processo delicado e trabalhoso,... Leia a reportagem completa em:  
<https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-barca-velha-vai-poder-finalmente-ser-apreciado.ghtml>

## "O VINHO MAIS VELHO DO MUNDO"

" - MARCELO COPELLO

BACO - 10/04/2021

Apostelwein Rüdesheimer 1727 - este vinho é conhecido pelos colecionadores no mundo inteiro como "O VINHO MAIS VELHO DO MUNDO" ainda bebível. Além de uma raridade e uma delícia, este caldo também tem uma história maravilhosa.

O prédio da prefeitura de Bremen, na Alemanha, é Patrimônio Mundial da UNESCO, e seu porão guarda uma preciosidade. Doze grandes tonéis de vinho (o mais antigo é de 1653), com cerca de 3 mil litros cada, batizados com os nomes dos 12 apóstolos. Ao contrário dos demais tonéis, o batizado como Judas, ainda guarda um vinho potável, da melhor safra do século XVIII, 1727!

O vinho deste tonel nunca foi vendido, apenas retirava-se uma pequena quantidade do grande tonel, para atos oficiais da cidade, como presentear políticos etc. As micro quantidades retiradas sempre foram repostas com o melhor vinho do ano, para que o tonel não ficasse com muito ar dentro, o que oxidaria o vinho. O conteúdo do tonel ainda é majoritariamente de vinho de 1727.

Como na época normalmente os vinhedos eram plantados no que chamamos de “field blend”, com castas misturadas, este 1727 deve ser uma mistura de várias castas da época, como a Orléans.

O vinho começou a ser comercializado, de forma muito restrita do século XIX. Algumas garrafas apareceram no catálogo da casa de leilões inglesa Christie's em 1829, talvez vindas de alguma adega de algum falecido.

Pois, sorte a minha, um generoso amigo (a quem eu agradeço agora) adquiriu em um leilão 2 garrafas (aparentemente de 375ml cada) deste raríssimo vinho e provamos ambas.

**VEJA A ANÁLISE DOS VINHOS NOS COMENTÁRIOS:** Apostelwein Rüdesheimer 1727 –

**GARRAFA 1** - A primeira amostra é de um engarrafamento do final do século XIX, portanto um vinho que ficou ao menos uns 120 anos na garrafa. ....

**GARRAFA 2** - A segunda era de um engarrafamento dos anos 1940 e seu vinho estava bem vivo! Cor bem mais clara que a primeira amostra, ... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-vinho-mais-velho-do-mundo>

## "UM KIT INICIAL PARA ASPIRANTES A AMANTES DO VINHO" - ERICK ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 09/04/2021

Você não precisa de muito. Este guia mostrará em quais equipamentos investir, o que evitar e como aprender mais sobre os estilos de vinho que mais gosta.

O terrível custo humano e econômico da pandemia não pode ser ignorado. Obrigou muitas pessoas a testar os limites de sua criatividade e resistência. E talvez, para uns poucos sortudos que desabafam, todo aquele tempo em casa tenha proporcionado uma oportunidade para explorar novos interesses.

Pode ter sido cozinhar ou tricotar. As vendas de guitarras dispararam em 2020, quando as pessoas encontraram alívio em tocar música. Ou talvez você tenha descoberto que adora vinho e ficou curioso o suficiente para querer aprender mais sobre ele.

Muitos livros excelentes podem ajudar a ampliar seu conhecimento, mas com o vinho, a melhor maneira de começar a jornada é bebendo. Se você prefere fazer isso de forma sistemática ou aleatória, depende de você. Mas seja qual for a sua decisão, você desejará apenas algumas ferramentas para aprimorar a experiência.

Deixe-me explicar isso. Você realmente não precisa de nada para desfrutar de vinho a não ser um saca-rolhas (você nem precisa disso se a garrafa tiver uma tampa de rosca) e um copo (não, não beba vinho da garrafa a menos que tenha acabado de ganhar a World Series). Mas, embora esses sejam o básico, alguns itens práticos aumentarão sua diversão.

Este kit inicial é simples. Você precisa de taças de vinho, um saca-rolhas, uma garrafa e, claro, um pouco de vinho. Mais tarde, você pode adicionar ao seu equipamento. (Aviso justo: tem potencial para se tornar um poço de dinheiro.) Mas, inicialmente, se você escolher com sabedoria, o investimento será pequeno. O potencial de prazer, porém, é grande. Aqui está o que você precisa para começar.

**Saca rolhas** - Você não pode beber vinho sem abrir a garrafa (a menos que tenha um vinho em caixa tipo tetra-pack). Embora as tampas de rosca sejam bem-vindas e um acréscimo fácil à variedade de rolhas de vinho, a maioria das garrafas ainda é fechada com uma rolha. Para isso, você precisa de um saca-rolhas.

Esta é uma seleção fácil. Esqueça seu canivete suíço ou o homem de duas asas cujos braços você aperta para extrair a rolha. O melhor saca-rolhas é o que você já viu em incontáveis restaurantes, às vezes chamado de amigo do garçom. É essencialmente um cabo em forma de faca com um verme em espiral para inserir na cortiça, um fulcro de dupla dobradiça para resistência e uma pequena lâmina dobrável para cortar a folha que protege a cortiça.

Esse tipo de saca-rolhas, considerado a melhor escolha alguns anos atrás pelo Wirecutter, um site de análise de produtos de propriedade do The New York Times, é compacto e barato, US \$ 10 ou US \$ 12 ou mais. As lojas de vinho costumam vendê-los, assim como muitos mercados online. Vale a pena comprar alguns se, como eu, você costuma perdê-los. Com um pouco de prática, é fácil de usar.

**Taças de vinho** - Você precisa de um recipiente para beber o vinho. Copos de boa qualidade são equipamentos essenciais... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/04/09/dining/drinks/best-wine-tools.html>

## O VINHO MALBEC É (TAMBÉM) ARGENTINO" - SUZANA BARELLI

NEOFEED - 11/04/2021

Criado em 2011, na Argentina, o Malbec World Day, comemorado sempre em 17 de abril, mostra a importância dessa uva de origem francesa, que colocou o país do tango no mapa dos grandes vinhos.

No distante ano de 1853, o engenheiro agrônomo Michel Pouget não poderia imaginar que as mudas que trazia em sua bagagem iriam modificar a história do vinho argentino. O francês viajava ao país do tango contratado para trabalhar na Quinta Agronômica de Mendoza, com o objetivo de ajudar a melhorar os rótulos locais.

Em sua seleção de cepas, estava a malbec, variedade originária de Cahors e que na época era popular em Bordeaux. A uva se adaptou muito bem ao terroir de Mendoza, dando origem a vinhos concentrados e frutados.

Ao mesmo tempo, a malbec começou a perder terreno na França. Com a filoxera, praga que atingiu os vinhedos europeus no fim do século XIX, os franceses foram desistindo da cepa, que em anos mais chuvosos não conseguia madurar em seus vinhedos.

Mas foi preciso um longo roteiro para que a malbec se transformasse na principal variedade argentina, aquela que colocou o país no mapa dos grandes produtores de vinho. E para que merecesse um dia especial, o Malbec World Day.

Instituída em 2011, a data é comemorada, anualmente, em 17 de abril, o dia que Pouget chegou à Argentina. E, nesse ano, será focada em masterclasses e degustações on-line.

"Primeiro, a malbec foi uma moda descoberta pelos ingleses. Depois, pelos americanos e brasileiros e, posteriormente, pelos demais consumidores", diz ao NeoFeed, Maximiliano Toso, o presidente da Wines of Argentina, entidade de fomento e divulgação dos vinhos do país. "Mas agora, a malbec é uma variedade tradicional, uma das grandes cepas do mundo."

A mudança de status dessa uva teve início na década de 1990, quando produtores argentinos pioneiros – Nicolás Catena é o mais conhecido –, e enólogos estrangeiros começaram a trabalhar com a variedade e perceber o seu potencial para vinhos de qualidade... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-vinho-malbec-e-tambem-argentino/>

## "SALVE OS TOCOS" - JANCIS ROBINSON

JR - 10/04/2021

Alguns dos vinhos mais interessantes do mundo são feitos de vinhas particularmente velhas. Uma nova iniciativa baseada no Reino Unido, a Old Vine Conference, é dedicada a mantê-los no solo.

Escolher qual clone de uma variedade plantar, em qual porta-enxerto, em qual sistema de manejo, de acordo com qual desenho do vinhedo, é um compromisso de longo prazo para os produtores, mas às vezes não o suficiente. Após cerca de 25 anos, as vinhas cultivadas convencionalmente tendem a produzir cada vez menos uvas. Portanto, há um forte argumento comercial para retirá-los e substituí-los por volta dos 30 anos. Outras razões para o replantio podem incluir o desejo de mudar para um porta-enxerto mais adequado às condições locais ou para um clone de melhor qualidade. Mas, em geral, as vinhas com cerca de 35 anos produzem vinhos cada vez mais saborosos e intensos, pensa-se por que estabeleceram um sistema radicular profundo e se estabeleceram em equilíbrio com as condições locais, especialmente o abastecimento de água. A produção também é um pouco menor, o que concentra a fruta.

Portanto, os produtores de países e regiões com um histórico de produção contínua e eficiente de vinho substituem regularmente suas vinhas a cada 30 anos ou até com mais frequência, embora as vinhas possam realmente sobreviver por mais de um século. Esta é uma das razões pelas quais existem relativamente poucas vinhas seriamente velhas nas regiões vinícolas clássicas da França. No entanto, os produtores de vinho franceses usam o termo *vieux vignes* (vinhas velhas) nos rótulos - e expressões semelhantes como *alte Reben* e *viñas viejas* são usadas em outros países da UE - não há regulamentações que regem seu uso. (Veja a entrada sobre a idade da videira no *The Oxford Companion to Wine*.)

As vinhas realmente velhas tendem a ter permanecido no solo porque se adaptam seriamente às condições locais ou se, por razões económicas, não valeu a pena substituí-las ou pagar o preço de arrancá-las. A Califórnia tem um repositório particularmente rico de vinhas muito velhas porque durante a Lei Seca (1920-1933) não valia a pena substituí-las ou retirá-las quando havia tão pouca demanda por uvas.

O filme de 2004, *Sideways*, causou tal aumento no preço das uvas Pinot Noir que muitas parcelas de vinhas antigas, principalmente no norte da Califórnia, onde foram plantadas por descendentes de imigrantes italianos atraídos pela corrida do ouro e pela mineração, foram arrancadas em favor de Pinot. Como resultado, juntou-se um grupo de produtores de vinho que valorizava verdadeiramente as vinhas velhas e, em 2011, formou a Historic Vineyard Society para criar um registo de vinhas com mais de 50 anos e encorajar os seus proprietários a mantê-las no solo.

Quanto mais velha a vinha, porém, mais provável é que algumas vinhas tenham perecido - e precisem ser substituídas. As regras da Historic Vineyard Society são que pelo menos um terço das vinhas em qualquer vinha em seu registro deve ter a idade declarada.

Alguns australianos chegaram lá primeiro, no entanto, com a Carta da Vinha Velha de Barossa, elaborada em 2009, com base em trabalhos ainda anteriores de preservação de videiras da empresa familiar Yalumba. Pelo menos 10 vinhedos de Barossa foram qualificados para o credenciamento de vinhas ancestrais de Barossa, com mais de 125 anos de idade. A vinha The Freedom Shiraz de Langmeil foi aparentemente plantada em 1843, com a Grenache de Cirillo apenas cinco anos mais jovem. Uma razão para essa longevidade é a mentalidade (literalmente) conservadora dos descendentes dos imigrantes da Silésia que dominam a paisagem vitivinícola de Barossa Valley.

Mas registros realmente confiáveis de exatamente o que foi plantado podem ser poucos e distantes entre si. Um país que tem registros detalhados invejavelmente é a África do Sul. O órgão regulador KWV supervisionou todos os aspectos da viticultura e produção de vinho no Cabo desde 1918 e tem registros de plantio de videiras ainda antes disso, de modo que os responsáveis pelo Projeto Vinha Velha do país lançado em 2016 têm um grau extra de certeza em comparação com outras iniciativas semelhantes. Hoje em dia, os vinhos do Cabo provenientes de vinhas com mais de 35 anos são adornados com um selo especial Certified Heritage Vineyards no gargalo da garrafa que, no caso dos vinhos monovinha, pode até citar a data de plantação. (Veja a imagem principal no artigo de Tam no início desta semana sobre a Conferência Old Vine.)

Em Barossa, eles afirmam ter as vinhas mais antigas do mundo, mas podem ter que revisar essa afirmação. A Bolívia tem vinhas que se acredita terem 200 anos de idade, como costumavam fazer antes de serem encurraladas em vinhedos, em árvores. E durante a recente Conferência Old Vine online, Tim Atkin MW exibiu uma garrafa de A Los Viñateros Bravos País de Leo Erazo, lamentando que seja vendido por menos de € 20 ou \$ 20 a garrafa, embora as vinhas tenham mais de dois séculos \*. Da mesma forma, os preços das uvas para o vinho Undurraga de vinhas Cinsault com 70 anos na mesma região são tão baixos que a Wine Society pode vender uma garrafa por apenas £ 7,50 a garrafa (não surpreendentemente, ela está atualmente esgotada).

Em parte, é para aumentar os preços das uvas, aumentando o valor percebido das vinhas velhas aos olhos dos produtores e compradores de vinho, tanto profissionais quanto amadores, que a oldvines.org foi fundada. A teoria é que os vinhos de vinha velha merecem ter sua própria e celebrada categoria. A Conferência Old Vine está convidando as pessoas a se tornarem membros de sua iniciativa sem fins lucrativos para participarem de degustações de vinhos feitos de vinhas antigas.

Como quase todas as vinhas mais antigas do mundo, essas plantas antigas na Califórnia e no hemisfério sul nunca foram irrigadas e, em vez de serem treinadas em

sistemas de treliça mais produtivos que podem ser mais bem adaptados a climas úmidos estimulando a aeração, elas crescem em arbustos baixos, seus troncos alargando visivelmente a cada ano. Isso parece tê-los encorajado a desenvolver sistemas radiculares profundos e bem estabelecidos que os mantêm bem supridos com água apenas o suficiente para sobreviver e produzir uvas cheias de sabor.

A maior concentração de vinhas realmente velhas na Europa é de vinhas do mato como está na Espanha. Uma das apresentações mais reveladoras na recente conferência foi a de Elías López Montero, de uma empresa familiar de vinhos de longa data em La Mancha. Ele provou que mesmo variedades de uva modestas podem dar um ótimo vinho se as vinhas tiverem idade suficiente e os cuidados necessários forem tomados. A uva dominante de La Mancha é a Airén de pele clara, por décadas considerada adequada apenas para a produção de concentrado de uva e vinho base para conhaque espanhol. Las Tinadas de Montero com vinhas Airén plantadas em 1950 e recomendadas aqui em setembro passado provaram o potencial que existe nos lugares mais improváveis. Por toda a Espanha, as velhas vinhas Garnacha, negligenciadas por muitos anos, estão agora sendo aproveitadas para produzir tintos suntuosamente apetitosos.

Nosso concurso anual de redação tem um tema diferente a cada ano. O ano passado foi a sustentabilidade. Este ano, com o prêmio de uma viagem à África do Sul, se a pandemia permitir, são vinhas velhas. Nós também queremos manter tantos deles no solo quanto possível - mesmo que isso signifique pagar um pouco mais por seus produtos inimitáveis... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/save-stumps>

## “UMA HISTÓRIA DE SUCESSO DA PINOT NOIR: QUALIDADE CONFIÁVEL, VALOR EXCELENTE” - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL - 01/04/2021

Os quatro amigos por trás do Oregon's A to Z Wineworks encontraram uma fórmula vencedora. Como eles conseguem produzir um Pinot Noir tão acessível, amplamente disponível e consistentemente bom, safra após safra?

Quais são as chances de um Pinot Noir de pequena produção lançado casualmente por amigos se tornar o vinho mais conhecido do Oregon e o pivô de uma empresa que registrou receita superior a US \$ 43 milhões no ano passado?

A para Z Wineworks de Newberg, Oregon, está agora em seu 19º ano. Embora A a Z Pinot possa não ser o melhor vinho do Oregon, é confiável ano após ano, com preços razoáveis e amplamente disponível. Seu sucesso é uma prova do talento vinícola e da perspicácia para os negócios, bem como da amizade duradoura entre os dois casais fundadores, Deb e Bill Hatcher e Cheryl Francis e Sam Tannahill. Acompanho a história deles desde os primeiros dias da vinícola. Inclui reviravoltas interessantes e até mesmo um investimento de um lendário treinador da NBA, bem como lições valiosas sobre a construção de uma marca.

Ambos os casais estavam no mundo do vinho do Oregon há anos antes de decidirem co-produzir um vinho. O Sr. Hatcher foi diretor administrativo da Domaine Drouhin Oregon; sua então esposa Deb (desde então eles se divorciaram amigavelmente) ocupou vários cargos nos vinhedos Eyrie Vineyards e Veritas. O Sr. Tannahill tinha acabado de deixar sua posição como enólogo na Archery Summit, e a Sra. Francis era enóloga na Chehalem Winery.

Os dois casais estavam pensando em produzir um vinho separadamente quando decidiram se juntar. Os Hatchers já haviam comprado algumas frutas Pinot Noir quando encontraram o Sr. Tannahill em uma degustação no Archery Summit, lembrou o Sr. Hatcher, atualmente presidente do conselho da A to Z Wineworks e Rex Hill. Os Hatchers mencionaram sua ideia de produzir um Pinot Noir de pequena produção, e seus amigos disseram que eles estavam pensando a mesma coisa. “Deb disse – “Vamos entrar ”, disse Hatcher.

A Sra. Hatcher, diretora de marketing da A da Z Wineworks, lembra-se da seguinte maneira: “Estábamos provando barris no Archery Summit com Sam em seus últimos dias lá. Eu realmente queria um em particular, e foi quando Sam disse que poderia querer, já que eles estavam pensando em fazer uma mistura também, mas única. Achei bobagem competirmos uns com os outros e sugeri que nos uníssemos”... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/a-pinot-noir-success-story-reliable-quality-excellent-value-11617911678>

## 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](mailto: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

## GEADA NO VINHEDO: OS PRODUTORES DE VINHO DA BORGONHA E DO RHÔNE TEMEM UM ANO SOMBRO

O sul da Borgonha sofreu particularmente, com -8°C na região de Igé em particular. Atingidos duramente por um episódio de geadas históricas, os viticultores da Borgonha e do Rhône traçam com temor uma avaliação inicial que pode chegar a uma perda quase total da safra.

"Esta será a menor safra das Côtes du Rhône nos últimos 40 anos": Philippe Pellaton, presidente da Inter-Rhône, estima em "cerca de 80 a 90%" as perdas sofridas nas denominações do Vale do Rhône (perto de 68.000 hectares).

"O fenômeno atinge quase todo o território, o que é muito raro. Não acontecia há décadas. Normalmente, temos episódios muito mais localizados de geadas", acrescenta o gerente, que avisa: "os viticultores estão arrasados, abatidos".

No vinhedo de Languedoc, a geada causou danos massivos. "Entre Brexit, impostos Trump ou Covid, é muito para nós, pequenos viticultores. Para os menos sólidos financeiramente, é claro que vai ser muito complicado", afirma Mickaël Gerin, presidente da denominação Côte-Rôtie, que avalia suas perdas de produção em "80 ou mesmo 100%".

"A declaração do estado de calamidade agrícola é um primeiro passo, mas teremos que ir além disso. Muitos de nós não temos seguro, muitas vezes é muito caro e muito complicado. Teremos, portanto, que tomar medidas para nos ajudar". ele adiciona.

"É um golpe duro", acrescenta Christophe Pichon, presidente da denominação Condrieu. "Acho que não vimos isso desde 1938", disse ele, estimando suas perdas em "50% certamente".

**PIOR QUE 2016** - A situação não é melhor na Borgonha (28.841 hectares de vinhas) e, em particular, na prestigiosa denominação Chablis (Yonne).

O dano está entre "80 e 90%", estima Frédéric Gueguen, membro do conselho da Federação para a Defesa da denominação Chablis. "Temo que haja certas fazendas que não vão se recuperar disso", avisa o viticultor, que pensa em "arrancar" parte de sua vinha para "voltar às lavouras".

No conjunto da Borgonha vitivinícola, "temos pelo menos 50% de prejuízo", avalia François Labet, presidente do Interprofessional Bureau of Burgundy Wines (BIVB). "Poderia ser pior do que 2016", quando as vinhas da região foram afetadas em até 70% dependendo da área. "Em 2016, tivemos apenas uma nevasca. Desta vez, tivemos três noites de geadas fortes", explicou Labet.

"Podemos ver uma extensão bastante significativa dos danos", concorda Ludivine Griveau, gerente dos 60 ha de vinhas do Hospices de Beaune (Côte d'Or). "A gente fica desanimado. Tem gente que está farto de ser viticultor", acrescenta Griveau.

O sul da Borgonha sofreu particularmente, com -8 ° na região de Igé (Saône-et-Loire) em particular, sublinha Thomas Canonier, consultor de vinhos da Vinipôle Sud-Bourgogne.

"É histórico pela intensidade das geadas e pela extensão das áreas afetadas: ninguém foi pouparado em Saône-et-Loire. É excepcional", sublinha, atribuindo este fenômeno às alterações climáticas. As temperaturas são "mais amenas no inverno" para que as vinhas brotem mais rapidamente, muito antes de passar o risco de geadas, explica.

Em visita à famosa denominação Pouilly-Fuissé, o Prefeito Julien Charles garantiu-lhe que "fará tudo o que for possível a curto e longo prazo para passar por esta delicada fase".

Mas o regime de calamidades agrícolas é "muito a posteriori", acredita François Labet, da interprofissão borgonhesa. "O que nos interessa é a priori: devemos antes atacar o problema do que resolvê-lo a posteriori".

Este novo episódio de geada deve impulsionar os viticultores a "uma reflexão global e coletiva". "Estamos falando de geadas em abril e, em junho, vamos falar de seca! Temos que mudar tudo, modificar nossas condições de produção e rapidamente", disse a Sra. Griveau.

François Labet, da interprofissão, também pede uma solução mais duradoura. O regime de desastre agrícola é, portanto, limitado porque é "muito a posteriori". "O que nos interessa é o a priori: devemos antes atacar o problema do que resolvê-lo a posteriori"... Leia mais em: <https://www.larvf.com/cause-du-gel-les-viticulteurs-bourguignons-et-rhodaniens-craignent-une-annee-noire,4739128.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação com AFP – 09/04/2021).

## NO VINHEDO DE LANGUEDOC, A GEADA CAUSOU DANOS MASSIVOS

Em Languedoc e Roussillon, as temperaturas caíram em alguns lugares para -8 graus durante a noite de 7 para 8 de abril. Quase 70% dos vinhedos do Languedoc foram afetados por geadas na noite de 7 a 8 de abril e as previsões de colheita apontam para uma queda histórica de 50%. A vinha Roussillon foi relativamente pouparada.

As temperaturas negativas oscilaram entre -2 e -4 graus, caindo em alguns lugares para -8 graus durante a noite de 7 para 8 de abril. Esta é a dramática avaliação feita pelos viticultores de Languedoc e Roussillon que, como seus colegas de outras regiões vitivinícolas, observam os estragos causados pelas geadas.

A virulência do fenômeno é acentuada depois de três semanas de clima quente e uma explosão precoce de botões.

Por causa das geadas, já sabemos que teremos uma safra muito ruim em 2021. E nos vinhedos de Bordeaux, a geada terá um impacto "severo" na colheita.

Nenhum departamento foi pouparado. De acordo com uma primeira avaliação provisória, as estimativas de perda de safra são históricas: entre -60 e -70% no Hérault, -60% no Gard, -40-50% no Aude e -15-20% nos Pirineus- Orientales.

"No conjunto da vinha, 70% das superfícies estão impactadas com uma gravidade que nos direcionaria para uma meia colheita. Se conseguirmos fazer 6 milhões de hectolitros numa bacia que costuma produzir 12 milhões, será bom!", Afirma Stéphane Roux, diretor da federação sulista de AOCs, que reúne cerca de vinte denominações.

Estes números são confirmados por outros revendedores, como a Mutuelle Sociale Agricole (MSA), o departamento e a Câmara de Agricultura de Hérault, enquanto se aguarda uma reunião de crise esta manhã a pedido das interprofissões Vinhos IGP e AOC.

**PODA TARDIA** - Na vinha, a consternação. "Nunca tínhamos visto isso desde a geada negra de 1977, como testemunharam nossos mais velhos, com perdas de até 100% em algumas parcelas!", Lamenta Denis Verdier, presidente da federação Gard do IGP. Neste departamento, os resultados são dos mais pesados com 70 a 80% da vinha congelada.

"As variedades precoces como Chardonnay e Grenache são as mais afetadas. As vinhas vão recomeçar, mas o segundo botão não está frutificando, o que significa que não haverá uvas no próximo ano", explica.

Neste departamento, os raros viticultores pouparados são os que foram atingidos pela geada no ano passado: "Experimentaram poda tardia e escavaram os montes de erva ao pé das vinhas para protegê-los da geada", indica Danny Peregrine, Diretor da federação de vinhos IGP de Gard que deseja que estas práticas sejam adotadas para o futuro.

Uma unidade de crise foi montada a partir de segunda-feira na Câmara de Agricultura de Gard, para coordenar a ação sindical e tentar conter situações de angústia entre os viticultores... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vignobles-du-languedoc-et-du-roussillon-a-qenou-face-au-qel,4739049.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Idelette Fritsch – 09/04/2021).

## NOS VINHEDOS DE BORDEAUX, A GEADA TERÁ UM IMPACTO "SEVERO" NA COLHEITA

O episódio de geada dos últimos dois dias terá um impacto "severo" no volume da próxima safra em Gironde, o maior departamento vitivinícola da França, cujas autoridades eleitas pediram o estabelecimento de um "plano de resgate" para ajudar a setor nacional já em crise.

"O dano está sendo avaliado", disse o Conselho Interprofissional para Vinhos de Bordéus (CIVB) na quinta-feira em um comunicado à imprensa. "É, porém, já certo que as geadas desta primavera impactarão fortemente o volume da safra de 2021".

De acordo com a CIVB, a geada "atingiu duramente" grandes áreas do vinhedo de Bordeaux, com temperaturas às vezes caindo abaixo de -5°C e afetando todas as 65 denominações, que representam 111.000 hectares de vinhas, ou cerca de 15% do vinhedo francês.

O diretor da Câmara de Agricultura de Gironde, Philippe Abadie, especificou que os setores de Blayais, Libournais, Entre-deux-Mers, Graves e Sud-Gironde foram particularmente afetados, enquanto o Médoc estava relativamente melhor.

Segundo Abadie, "as perdas serão significativas", mas o fato de a geada ter intervindo no início de abril vai deixar "um pouco mais de chance da planta reiniciar a brotação" do que em 2017, quando geadas no final de abril tinham atingido mais botões maduros e que um em cada cinco viticultores de Bordéus tinha perdido mais de 70% da colheita. No entanto, ele nos garante que outro episódio de congelamento é possível no início da próxima semana.

Mais a leste, na Dordonha, "nenhum agricultor foi pouparado" nas vinhas de Bergerac e Duras (cerca de 12.000 hectares), que inclui nomeadamente o famoso Monbazillac, explicou Eric Chadourne, presidente da Federação dos Vinhos Locais. "Está em graus variados, vai de 5% a 100% das gemas dependendo

das parcelas", acrescentou.

Em Charente e Charente-Maritime, nas vinhas de Cognac (75.000 hectares), as consequências de duas noites de geada "parecem limitadas nesta fase", disse o National Interprofessional Bureau of Cognac.

**UM TEMPO JÁ MUITO DIFÍCIL** - Para a CIVB, este episódio meteorológico acaba de "varrer uma parte significativa do trabalho dos viticultores e da vindima num período já muito penoso moral e economicamente" para a viticultura.

Liderados pela senadora da Gironde Nathalie Delattre (movimento radical), os representantes eleitos da vinha e do vinho apelaram quinta-feira a "um verdadeiro plano de resgate" da indústria do vinho, "ajoelhada" pelo episódio das geadas.

"Os enredos que foram poupadados pelos episódios virulentos de 2017 ou 1991 às vezes congelavam totalmente", disse o vice-presidente do Senado...

Leia mais em: <https://www.larvf.com/dans-le-vignoble-bordelais-le-gel-a-aura-un-impact-severe-sur-la-recolte,4738872.asp> Fonte – Revue du Vin de France – Editorial da RVF com AFP – 02/04/2021).