



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**NO MÉDOC, UMA PLANÍCIE QUE ENGANA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



06

**NO MÉDOC, UMA PLANÍCIE QUE ENGANA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“COMO BORDEAUX SE SAIRIA SE TUDO QUE VÍSSEMOS FOSSEM GRANDES MARCAS” - POR HUGH JOHNSON**



08



11

**“O VINHO ALEMÃO VAI ALÉM DA RIESLING” - POR ERIC ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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 !

## VEO SUPERIOR SYRAH 2016 – COLCHAGUA VALLEY - CHILE

Fundada em 1992 a Vinhedo Errazuriz Ovalle S/A é a maior empresa familiar de vinhedos e bodegas do Chile. Localizada no Valle de Colchagua e Lontue os campos dos Vinhedos da Errazuriz Ovalle cobrem uma extensão de 2500 hectares. Com vinhedos cuidadosamente irrigados por gotejamento, 2000 hectares destes vinhedos estão localizados no Valle de Colchagua, que pertencem à família há mais de cem anos. As terras de Marchigüe que estão localizadas nos Valles de Colchagua fazem parte de uma área privilegiada com clima extraordinário e solos propícios ao cultivo da uva. No Valle de Colchagua são produzidos 14 diferentes tipos de uvas que foram plantadas no início de 1994 e agora se encontram em sua máxima produção.

**Corte de uvas:** Syrah

**Notas de Degustação:** Cor rubi profundo, brilhante. Aroma muito gostoso de frutas negras, como a ameixa, e nota sutil de mentol. No paladar o corpo é médio, os taninos são macios, com boa acidez e bom equilíbrio. Fim de boca muito agradável. Fácil de beber e gostar.

**Estimativa de Guarda:** para beber ou guardar por mais 1 ano. É um vinho que valoriza a fruta e já está pronto!

**Notas de Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, Linguine à Bolonhesa; Costelinha de porco ao molho barbecue; embutidos e queijos leves.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C. 13,5% de álcool.

**Faixa de Preço - \$**

**Importado pela OBRA PRIMA – Em BH – HIPPER FRIOS – Loja Lourdes: R. Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082 | Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.**



## CUVELIER LOS ANDES COLECCIÓN 2013 – VALE DO UCO – ARGENTINA

Henri Cuvelier fundou sua empresa em 1804, cujo sucesso foi rápido e se desenvolveu ao longo do século XIX. No início do século 20, Paul Cuvelier e seu jovem irmão Albert, antecipando a inevitável demanda dos “vinhos engarrafados no Chateau” em detrimento das misturas “feitas sob medida” dos negociantes de vinhos, decidiram comprar propriedades de qualidade superior em Bordeaux. Eles compraram o Château Le Crock em 1903, depois o Château Camensac em 1912 e finalmente o prestigioso Château Léoville Poyferré em 1920. No início de 1914, Paul Cuvelier já havia vindo para a Argentina, para descobrir os vinhos de Mendoza. Ele os achou “agradáveis de beber”, embora não fossem adaptados ao gosto francês naquele momento. Entretanto, recomendou que um olho atento fosse mantido em seu desenvolvimento. Em 1998, Bertrand Cuvelier fez a escolha feliz de acompanhar pessoalmente Michel Rolland no seu grande projeto argentino, que se tornaria o grupo “Clos de Los Siete”. Três anos depois, Jean-Guy Cuvelier decidiu se juntar a sua prima Bertrand para construir uma Adega e produzir vinhos finos dignos da tradição familiar. A Bodega foi construída e cada ano as vinhas de Cuvelier Los Andes contribuíram com 50% de sua produção para Michel Rolland criar o seu “Clos de Los Siete”. Em 2003 houve a produção da primeira edição do “Cuvelier Los Andes-Colección”. A safra de 2004 viu a chegada da primeira edição do “Cuvelier Los Andes – Grand Vin”. Atualmente, produz três vinhos sob consultoria de Michel Rolland: Colección – Grand Vin – Grand Malbec. A qualidade destes vinhos, produzidos a partir de vinhas jovens, está muito além das expectativas iniciais.

**Corte de uvas:** Combinação de uvas Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot.

**Notas de Degustação:** Cor violeta ainda intensa, sem demonstrar evolução. Aroma de frutas escuras maduras como cassis, ameixa, cerejas, muito intenso. Num segundo momento aparecem as notas de carvalho e especiarias. Paladar de grande potência, amplo, com boa complexidade, repetindo os aromas percebidos. Fim de boca persistente e muito agradável. Passa 12 meses em barricas de carvalho francês.

**Estimativa de Guarda:** já está pronto, mas pode ser guardado por mais 2 a 3 anos.

**Notas de Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, Churrasco, Costeletas de cordeiro na brasa, Costelinha de porco ao molho barbecue; Carnes com molhos de funghi, embutidos picantes, Queijos com cura média. 14%.

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C. Em dias mais quentes, experimente baixar a temperatura para os 16°C de forma a realçar mais o seu lado frutado.

**Faixa de Preço - \$\$\$**

**Em BH: SUPERNOSSO – Várias Lojas em BH.**



# NO MÉDOC, UMA PLANÍCIE QUE ENGANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A Maratona do Medoc, marcada para 12 de setembro, não será realizada neste ano, por motivos da pandemia. A corrida é muito agradável: os bons perdedores podem se consolar com as vinte paradas nos Chateaux da região para degustar algumas taças revigorantes. Competidores fantasiados realizam uma corrida entre as vinícolas, mas ao invés de receberem garrafas de água, param em cada uma delas para se refrescarem a base do vinho local. Poucos são os que conseguem ultrapassar a linha de chegada. Tudo isso, claro, sempre acaba em festa. E todos podem desfrutar da paisagem vitivinícola do Médoc. Admirar, seria uma palavra um pouco forte! Porque a vista da vinha é bastante decepcionante se você comparar com outras paisagens do Mundo do Vinho, como na Borgonha, no Rhône, na Toscana, no Douro, para citar algumas.

Para aqueles que buscam cenários deslumbrantes, há pouco para ver. Aqui, não há encosta extravagante, nenhuma encosta que encha os olhos, nenhuma floresta ou clareira que pontue a topografia. Apenas extensões grandes e planas de videiras. Hectares após hectares, as fileiras se sucedem e se estendem, tranquilas, bem cuidadas. As vilas? Eles têm pouco prestígio. Para sonhar e se admirar um pouco, são os chateaux que você tem que olhar. Lindas residências que mostram a riqueza dos grands crus e testemunham o sucesso da vinha.

Se a vista sobre a prestigiosa vinha de Bordeaux é decepcionante, por conta das grandes extensões sem relevo, a verdadeira riqueza desta região está escondida no solo que confere caráter aos vinhos.

Em Bordeaux estão localizadas algumas das denominações mais prestigiadas do mundo. Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe. Este “quarteto fantástico” está às margens do Gironde, de frente para a água. Mas por que está lá e não em outro lugar? Parece impossível de se entender, quando outras vinhas exibem a sua força pelo relevo ou pela exposição ao sol, o vinhedo do Médoc e as suas colheitas e safras devem ser vistas de forma diferente. A planura verde que se apresenta a perder de vista presume um vinho único, que as vinícolas produzem em segredo. Aqui, isto é um banal engano.

Bordeaux nos faz repensar a ideia de que grandes vinhos só crescem nas encostas ou na altitude. Para o bordalês é o contrário, a maioria se pergunta como se poderia fazer bons vinhos em tais relevos. Para os enólogos do Médoc, que trabalham nos châteaux Lafite-Rothschild, Latour, Margaux, Mouton-Rothschild e Léoville Las Cases, entre outros, um dos segredos é uma questão de abastecimento de água. Este é o grande elemento. Se você tem um regime de água que não é muito abundante nem muito estressante para a maturação da videira, você tem um padrão que é bom. O ponto comum a todos os grandes vinhos está aí.

Nisso, o Médoc, na margem esquerda do Gironde, responde com perfeição. Possui solos de cascalho hiper-drenantes, que permitem que a água flua para o rio. Estes solos secos e pobres oferecem condições difíceis e as vinhas compensam por um uso muito importante da terra. Este último é muito arejado, o que permite que as raízes se desenvolvam em grande volume de solo para compensar a falta.

Para entender e capturar isso na paisagem, vale a pena você começar o raciocínio a partir do rio. O Gironde, que, no sopé da denominação Margaux, surge da união dos rios Garonne e Dordogne, formando o maior estuário da Europa, é animado por correntes oscilantes, entre a água doce, que desce em direção ao oceano, e a salgada, que sobe com a maré que avança as vezes até por 80 km rio adentro. Com os movimentos, a costa fica muito molhada, regularmente inundada. Muitas vezes isto é esquecido quando falamos sobre a vinha adjacente, que é, no entanto, o berço dos vinhos do Médoc. Os “palus” são o termo exato para designar a faixa de planície pantanosa que faz fronteira com o Gironde.

Essas áreas muito úmidas tiveram que ser drenadas. Uma obra titânica realizada por engenheiros holandeses no século XVII. Mas na Idade Média, o “palus” perto de Bordeaux era um paraíso para o plantio de vinhas. O rio depositou lodo e aluvião, criando um solo extremamente rico, capaz de gerar rendimentos significativos. Na orla de Bordeaux, os “palus” eram uma das terras preferidas para o plantio de vinhas, criando um espaço que permitiu uma concentração fundiária, que tinha no próprio rio o caminho de escoamento da produção local.

As vinhas prosperaram, estendendo-se para o norte, onde nasceram novos vinhedos ao longo das bordas d’água, e depois começam a ser construídos os chateaux que testemunham a forte ligação entre Bordeaux e sua vinha.

Quando não estão inundados, os “palus” são férteis e rodeados por numerosos portos menores, que permitem que o vinho seja enviado rapidamente a cidade de Bordeaux, para ser recolhido pelos mercadores do Quai des Chartrons. Quando são produtivas, as vinhas do “palus” não são as mais qualitativas. Algumas centenas de metros para o interior, às vezes um ou dois quilômetros, o vinho é muito melhor. A revolução do Médoc aconteceu no início do século XVIII. Houve uma reorientação dos vinhedos em solos de cascalho, e o “palus” tornou-se uma área de prado. Alguns vinhedos foram replantados ligeiramente mais acima, porque os viticultores perceberam que os vinhos ali produzidos, ficavam melhor com o envelhecimento. “

É o caso do Château Dauzac, em Margaux, que conserva 40 ha de “palus”. Hoje o Dauzac cultiva ervas de fertilização e controle de pragas para as vinhas ou feno

para um criador vizinho, em troca de esterco para fertilizar a terra. As vinhas que produzem do vinho do Chateau Dauzac encontram-se agora num pequeno planalto que culmina a uma altitude de 21 metros acima do nível da água do Gironde. Parece pouco, mas faz uma diferença incrível.

O Gironde é um regulador climático que traz frescor no verão e calor no inverno. Quando você olha os terroirs classificados em 1855, todos “olhavam” para o Gironde, que oferece um clima ameno. Todos aqueles viticultores que plantaram em outros lugares congelaram em 2017.

No Château Palmer, os “palus” servem de prados para quinze vacas. Mas fazem parte de um todo maior que reconecta os grandes terroirs ao rio. Eles coletam água dos terraços de cascalho e funcionam como um rim.

Os grandes terroirs do Gironde, mal emergem da paisagem, são colinas tímidas feitas de rochas de cascalho muito profundas. O Médoc parece plano e simples, mas é muito complexo. Possui cristas que variam em altitude de 10 a 40 metro, com quedas muito pequenas, mas é importante entender sua formação, no Terciário e no Quaternário. O nível do mar estava então 100 m mais baixo do que hoje. E aquelas pequenas áreas eram, na verdade, grandes vales. ”

Portanto, não é um terreno plano para olhar; você tem que imaginar a geologia abaixo, resultado de uma história extremamente longa. As estruturas subterrâneas de cascalho onde você só pode ver o topo não é o que você vê na superfície. É algo excepcional, que não tem equivalente no mundo, segundo muitos geólogos de Bordeaux.

Para os especialistas em vinhos de Bordeaux, se os grandes terroirs olham para o Gironde, é sobretudo porque estão situados sobre um terraço de cascalho muito particular. Existem seis terraços paralelos ao Gironde. No entanto, uma série de Grand Crus classificados em 1855 estão localizados no quarto terraço (este profundo conhecimento sobre a geologia da região não estava disponível em 1855, quando a classificação foi estabelecida). Este terraço é o um padrão de qualidade, as vinhas nunca morrem de sede, e nunca há inundação. Os geólogos e enólogos os chamam de terroirs “chaise longue” porque simplesmente deixam as vinhas crescerem como se estivessem plantadas e “deitadas” num sofá. Sem saber nada do que se passava debaixo deste terreno plano, o Médoc soube distinguir a qualidade. Ele se impôs com mais eficácia do que se tivesse desenvolvido sobre uma montanha.

A região costuma ser dividida em Bas-Médoc (no rótulo, apenas Médoc) e Haut-Médoc, a área mais nobre, com diversas AOC comunais.

No Bas-Médoc a camada de cascalho não é tão grossa e o solo argiloso, mais pesado, não consegue drenar com tanta eficiência a água, numa área que pela proximidade do mar já é mais úmida que o restante de Bordeaux. Muito plana e cortada por muitos canais resultantes da drenagem dos pântanos, a região concentra sua produção de vinhos nas áreas com mais cascalho e com um pouco mais de altitude. A Merlot aparece aqui com mais frequência que a Cabernet, por conta do clima e se adaptar melhor ao solo argiloso e amadurecer mais rapidamente. Não há nenhum cru classé, mas muitos crus bourgeois da região possuem boa relação custo-benefício em se tratando de Bordeaux.

Já o Haut-Médoc é a região das grandes estrelas de Bordeaux. Além dos 60 crus classés e 4 dos 5 premiers crus classés, nela há mais de 150 crus bourgeois de vários níveis, alguns dos quais comparáveis a crus classés de alta qualidade, mas com preços mais acessíveis. Quanto mais interior à região, menos úmido é o clima e é maior a concentração de cascalhos (graves) na composição do solo. A camada de cascalho, além de drenar bem o solo, conserva o calor do sol por mais tempo, aquecendo as raízes e incentivando-as a ir mais fundo em busca de água. Como escrevi, um segredo que não se vê na paisagem plana da vinha !!! Saúde !!! (resultado de pesquisas na internet).

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

## “VINHO BOM DEMANDA PACIÊNCIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 21/08/2020

Na atualidade, a tendência é consumir vinhos cedo demais. Não só porque é o que está disponível no mercado, mas também por vivermos numa sociedade imediatista.

Já se foi o tempo em que se guardava garrafas de vinho debaixo da escada ou num canto mais fresco da casa. A enorme procura pelos chamados armários refrigerados, também conhecidos por “eurocaves” (na verdade, a marca pioneira do gênero), fez crer que os consumidores estão dando atenção maior ao armazenamento. A princípio, nada mais justo, afinal o ditado “vinho, quanto mais velho melhor” é válido (até certo ponto) desde que as garrafas sejam conservadas em condições apropriadas.

Na verdade, há algum exagero nestas precauções... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinho-bom-demanda-paciencia.ghtml>

## “COMO BORDEAUX SE SAIRIA SE TUDO QUE VÍSSEMOS FOSSEM GRANDES MARCAS” - HUGH JOHNSON

DECANTER -15/05/2011

Eu estava sorrindo de prazer quando saí da Galeria Saatchi no Dia da Austrália. Foi minha primeira visita ao antigo quartel na King's Road de Londres desde que se tornou um espaço para arte moderna, e eu provavelmente nunca teria ficado sem participar da grande degustação anual da Austrália.

Fiquei impressionado com a galeria, mas fiquei impressionado com os vinhos. O vinho australiano tem um problema diferente do Bordeaux. É julgado no Reino Unido por seus vinhos básicos, vistos principalmente em supermercados e com descontos regulares.

Como seria o caso de Bordeaux se tudo o que víssemos fossem grandes marcas e petits châteaux? O motor de Bordeaux é o minúsculo ápice da produção, regularmente na imprensa, constantemente em salas de vendas, desfrutando de fama muito além de seu impacto real sobre os bebedores de vinho.

A Austrália, infelizmente, dificilmente pode vender suas criações equivalentes - ou não para nós. £ 9 para um vinho Aussie parece muito; £ 29 a fortuna. Tem de ser impulsionado nas bases onde o avanço é mais difícil e as margens imperceptíveis.

Sim, existem alguns picos famosos: Penfolds 'Grange, Henschke's Hill of Grace, Jim Barry's Armagh, Leeuwin's Art Series, Cullen's Diana Madeleine e muito mais, mas o que lhes dá coerência?

Temos ideias vagas sobre suas relações geográficas ou sobre as culturas que os inspiram. Eles não têm hierarquia oficial; pior, as chances de prová-los são raras. Daí meu sorriso. Uma dúzia de vinhos brilhantes e originais ainda dançavam no meu paladar. Algumas participações especiais: Tahbilk, a antiga vinícola de Victoria, faz uma Marsanne que admiro há 40 anos. Seu vinho de 'videiras de 1927' se destaca em qualquer multidão; discreto no início, depois intensamente intenso, oleoso, com acidez heróica. E seu Cabernet é uma verdadeira pechincha do Novo Mundo, nítida e clássica.

Skillogalee, em Clare, apresenta um Cabernet... Leia a reportagem completa em: <https://www.decanter.com/features/hugh-johnson-may-2011-column-246105/>

## “CELSE LA PASTINA: DA ZONA CEREALISTA PARA O MUNDO DOS VINHOS PREMIUM” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 23/08/2020

Celso La Pastina foi um dos grandes impulsionadores do crescimento do mercado de vinhos finos no Brasil com a sua World Wine, fundada em 1999. Foi em uma viagem para a Borgonha com o amigo Jacques Trefois, que Celso La Pastina provou os vinhos naturais pela primeira vez. “Contei para ele desses vinhos sem sulfite e ele se entusiasmou”, lembra Trefois.

Gourmet convicto e conhecedor dos grandes chefs europeus, quando isso era raro, Trefois foi um dos amigos a quem Celso La Pastina procurou para aprimorar o portfólio de sua importadora de vinhos, a World Wine, fundada em 1999. Primeiro, a dupla programou uma viagem para a França em meados do ano 2001. “O Celso foi provando, gostando e comprando”, lembra Trefois.

Nesta viagem, Celso assinou contrato para importar os rótulos de Philippe Pacalet, o irreverente produtor que elabora vinhos em uma adega cavada na pedra, na Borgonha, e de Dominique Laurent, chef pâtissier que se apaixonou pela Borgonha e hoje é uma das referências para quem procura vinhos de autor na região.

E assim o portfólio da World Wine, que havia nascido dois anos antes como o braço de vinhos da importadora La Pastina, foi ganhando relevância – por mais que Celso apenas divulgasse os vinhos pela sua qualidade, sem chamar atenção para o fato de serem vinhos naturais, orgânicos ou biodinâmicos.

Não tardou para chegarem novos rótulos, como os cultuados champanhes Selse, os autênticos Château Le Puy, um vinho orgânico em Bordeaux, e os borgonhas de Prieuré Roch.

Trazer glamour para a empresa foi uma das sabedorias do empresário, que faleceu nesta semana, aos 61 anos, depois de uma luta de 54 dias contra a Covid. Se a imagem da La Pastina era associada aos produtos de volume, a sua divisão de vinhos mesclava bons custos/benefícios com rótulos sofisticados.

Em 2011, por exemplo, ele comprou a Enoteca Fasano, da família sinônimo de requinte paulistano. Além do portfólio e dos funcionários, a transação garantiu à World Wine a preferência nos vinhos para a carta dos restaurantes do grupo e também o fornecimento de vários produtos alimentícios. Os famosos panetones do Fasano, por exemplo, são um dos itens fornecidos pela La Pastina até hoje.

Amigos próximos contam da lição de ver o empresário negociar. Inteligente, simpático e visionário são alguns dos adjetivos usados para descrevê-lo. O CEO da uruguaia vinícola Garzon, Christian Wylie, por exemplo, lembra que Celso visitou o projeto ainda em 2013, quando ainda não tinha a vinícola, apenas os vinhedos. No ano seguinte, voltou para o lançamento dos vinhos e dos azeites, acompanhado de Alejandro Bolgheroni, o todo poderoso empresário argentino, dono da vinícola... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/negocios/celso-la-pastina-da-zona-cerealista-para-o-mundo-dos-vinhos-premium/>

## “EL ENEMIGO QUE DÁ VONTADE DE ABRAÇAR” - FLAVIO RIBEIRO DE CASTRO

BRAZIL JOURNAL -14/08/2020

Adrianna Catena vem de uma das famílias icônicas do mundo do vinho na Argentina e tem doutorado em História por Oxford. Já Alejandro Virgil foi um jovem rebelde que acabou se tornando enólogo-chefe da Bodega Catena Zapata.

Essas duas personalidades tão distintas decidiram se juntar para fazer um novo vinho que misturasse tradição e irreverência, história e desapego pelas velhas regras. Foi assim que surgiu um dos projetos mais bem sucedidos - responsável por um dos melhores vinhos argentinos dos últimos anos - do novo cenário vinícola da Argentina: a Bodega El Enemigo.

A conversa sobre o novo projeto aconteceu em meio a um passeio pelas ruas de Londres, numa noite de névoa sobre o rio Tâmisa. Não poderia haver ocasião mais apropriada para se falar sobre vinho: o pai de Adrianna, Nicolás, acabara de receber o prêmio de Homem do Ano da prestigiosa revista britânica Decanter.

Durante a caminhada, Adrianna contava a Virgil sobre o grande incêndio de 1666, uma das maiores tragédias da história de Londres. Mas o ponto alto da conversa foi quando os dois começaram a pensar num projeto conjunto, paralelo à Catena Zapata, que lhes permitisse inovar e expressar uma nova visão sobre o mundo do vinho.

A nova visão começava com a escolha da uva para ser a grande estrela da vinícola. Ao contrário do que se imaginaria de um projeto localizado em Mendoza, onde a cepa Malbec reina de forma incontestada, Adrianna e Virgil decidiram privilegiar a Cabernet Franc, uma uva mais conhecida por fazer parte de blends (boa parte dos vinhos disponíveis no mercado, inclusive alguns dos melhores do mundo, é resultado de misturas de uvas, os blends).

A Cabernet Franc é muito conhecida por entrar no blend tradicional dos vinhos Bordeaux, junto principalmente com Cabernet Sauvignon e Merlot. É considerada mais leve do que essas duas e contribui com sutileza para as misturas.

Na Bodega El Enemigo, a Cabernet Franc brilha como a protagonista de sua linha top de vinhos, o Gran Enemigo.

Como acontece com frequência no mercado, o blend de uvas da linha top da vinícola muda a cada ano, de acordo com o clima e a qualidade das safras. Mas, para que se tenha uma ideia da importância da Cabernet Franc, o Gran Enemigo Agrelo Single Vineyard 2010 é feito com 85% da cepa, complementado por 15% de Malbec. Nesse caso, o vinho pode ser considerado um varietal, por contar com um percentual muito superior de apenas uma uva.

A ousadia deu certo, posso garantir. O Gran Enemigo Gualtallary Single Vineyard 2013 (com 85% de Cabernet Franc) recebeu 100 pontos de Robert Parker, o crítico mais influente do mundo. Essa é a maior nota já dada por Parker a um varietal de Cabernet Franc.

“Esse vinho é intenso e poderoso, mas, ao mesmo tempo, traz uma certa leveza no paladar (...) .Ele faz lembrar o meu Bordeaux favorito, o Lafleur, de Pomerol. (...) É definitivamente um vinho de classe mundial e que merece ser guardado, porque vai ficar ainda mais complexo na garrafa. A única coisa que poderia melhorá-lo é se ele viesse em garrafas Magnum, com o dobro do tamanho”, escreveu Parker. Vale ressaltar que as safras anteriores desse vinho já haviam recebido notas superiores a 97 do crítico norte-americano.

James Suckling — o meu crítico preferido — deu 99 pontos para o Gran Enemigo Gualtallary 2013 e disse: “Este é um vinho fabuloso com notas de amoras, cogumelos escuros, mirtilo e pimenta branca. Encorpado, com taninos finos e profundidade fantástica. Continua na boca por minutos. Um tinto magnífico”.....

Quem tiver a oportunidade de provar os Gran Enemigo não irá se arrepender. Eles são bem diferentes do típico vinho argentino (em geral, com base em Malbec) e surpreendem por, como disse Parker, combinar leveza e profundidade.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/carne-ao-vinho>

## “O VINHO ALEMÃO VAI ALÉM DA RIESLING” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 20/08/2020

Mergulhar no riesling alemão é como um grande mergulho em uma piscina de vinhos deslumbrantes - gracioso, complexo e absolutamente delicioso. Algumas pessoas avançam alegremente além do limite. Outros hesitam, acreditando erroneamente que todos os rieslings são doces, ou recuando diante da nomenclatura supostamente indecifrável dos rótulos de vinhos alemães.

Independentemente de onde estejam, a maioria dos consumidores compartilha a percepção de que o riesling representa a totalidade do vinho alemão.

Mas existe toda uma outra Alemanha, com uma miríade de tintos, rosés e brancos que deixam claro que o riesling é apenas parte da história do vinho daquela nação. Esses vinhos oferecem muitas das alegrias que atraem os amantes do riesling. E o melhor de tudo: eles também costumam ser ótimos valores.

No entanto, surpreendentemente, esses vinhos são praticamente desconhecidos nos Estados Unidos, exceto por um pequeno grupo de importadores que os procuram e um pequeno grupo de aficionados que os adora.

Conte-me entre eles. Inspirado por um delicioso pinot blanc alemão que encontrei em uma coluna recente de 20 abaixo de \$ 20, comprei em lojas de vinho de Manhattan e encontrei 12 garrafas excelentes que demonstram o apelo dos vinhos alemães além do riesling.

Alguns desses vinhos podem parecer familiares, como o pinot noir, embora possam parecer surpreendentes encontrá-los na Alemanha, onde a uva costuma ser chamada de spätburgunder.

Vinho tinto na Alemanha? A Pinot noir existe desde o século 13, quando foi plantada pela primeira vez ao longo do Reno por monges cistercienses, que realizaram a mesma boa ação na Borgonha.

Pinot noir freqüentemente lutava para amadurecer no clima frio da Alemanha. Muitas vezes era magro e pálido, não feio, mas sem muita profundidade ou complexidade. Mas a mudança climática, embora uma ameaça à humanidade, aprimorou o pinot noir alemão, assim como aprimorou os métodos agrícolas e o conhecimento.

Muitas outras uvas estão produzindo vinhos deliciosos na Alemanha. Eles incluem pinot blanc, conhecido como weissburgunder em alemão; blaufränkisch, que na Alemanha é geralmente chamado de lemlinger; silvaner, freqüentemente traduzido como silvaner; e trillinger, mais conhecido em italiano como schiava.

Você também encontrará uvas totalmente obscuras, como elbling e blauer portugieser, que não têm apelidos dignos de nota.

“Riesling ainda é a referência na Alemanha, assim como Borgonha ou Bordéus são na França”, disse Stephen Bitterolf, cuja importadora, Vom Boden, é especializada em vinhos alemães, rieslings e muito mais. “Mas acho que o que está acontecendo é a percepção de que todas essas outras coisas têm um valor mais profundo que deve ser levado ao conhecimento do grande público”.

Não faz muito tempo que uma grande homogeneização de vinhos parecia estar ocorrendo em todo o mundo. Países como Itália e Espanha, ricos em vinhos tradicionais, pareciam rejeitar suas variedades de uva indígenas em favor de uvas internacionalmente conhecidas como cabernet sauvignon, merlot e chardonnay.

Nos últimos 20 anos ou mais, esses países e muitos outros - até mesmo os Estados Unidos - redescobriram a diversidade de suas uvas e vinhos, cuja amplitude agora parece ser apreciada em todo o mundo.

A Alemanha, porém, ficou para trás. Riesling estava sempre em um plano elevado, mas outras uvas, na maioria das vezes, receberam as costas da mão do mercado. O Sr. Bitterolf chama isso de “círculo vicioso de vinhos baratos”... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/08/20/dining/drinks/german-wines.html>

## 21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2020 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.



\*\* Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

**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://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### COLHEITAS NA ALSÁCIA: OS CRÉMANTS SERÃO COLHIDOS A PARTIR DE 24 DE AGOSTO

Em 2019, a colheita do crémant começou em 4 de setembro. Os viticultores da Alsácia decidiram iniciar a colheita na segunda-feira, 24 de agosto. Um começo cedo devido ao clima quente que atinge toda a França.

Estas datas de 24 de agosto para o crémant e 3 de setembro para os chamados vinhos tranquilos de denominação de origem controlada (AOC), foram fixadas durante uma assembleia geral da Association des viticulteurs d'Alsace (AVA), em Colmar. "Durante dez anos, a vindima foi precoce. Já não é excepcional a colheita no final de agosto na Alsácia", disse Frédéric Bach, diretor da AVA, que reúne cerca de 4.000 viticultores.

Essas colheitas antecipadas podem ser vantajosas - Em 2019, a colheita do crémant começou em 4 de setembro. Mas em 2017 e 2018, eles começaram em 24 e 22 de agosto, respectivamente. Bach disse conhecer um viticultor de Haut-Rhin que, percebendo que seu vinhedo havia amadurecido, pediu uma autorização de pré-colheita e deu os primeiros cortes na segunda-feira. "Até agora está tudo a correr bem!", na esperança de uma boa vindima.

Os primeiros anos são muito favoráveis e permitem um bom desenvolvimento da uva. Entre os fatores favoráveis, o clima: "estava quente e não chovia muito", o que possibilitou evitar doenças, como o míldio (um fungo). Se a produção total de 2019 na Alsácia atingiu mais de um milhão de hectolitros, Frédéric Bach se recusou a fazer qualquer "prognóstico" para 2020. A produção de AOCs está limitada neste ano a 65 hectolitros / hectare", destacou, enquanto alcançava os outros 80 hectolitros / hectare. A decisão, validada terça-feira pela assembleia geral e que ainda não foi acatada pela comissão regional do Instituto Nacional de Origem e Qualidade (INAO), resulta de dois parâmetros, segundo Bach. "

"Com a seca, a natureza não nos dará 80 hectolitros / hectare e por conta da Covid, observamos uma queda nas vendas" e, portanto, devemos evitar um aumento nos estoques, detalhou. Na Alsácia, a colheita, que deveria ser feita até outubro - com exceção das colheitas tardias - são principalmente feitos à mão, exigindo o emprego de cerca de 20.000 trabalhadores sazonais. "Nos primeiros anos, é relativamente fácil de recrutar, especialmente os alunos que não teriam ainda não retomou as aulas ", disse Bach... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vendanges-en-alsace-les-cremants-seront-recoltes-des-le-24-aout,4698781.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 21/08/2020).

### UMA VISÃO EM PRIMEUR DA SAFRA 2019 DE BORDEAUX

Bordeaux mostra uma excelente safra 2019 com vinhos equilibrados e frescos. Descubra quais são os maiores sucessos e melhores rótulos! A safra de 2019 em Bordeaux é sem dúvida um grande ano. Mais uma, você vai me dizer! Tal deve-se em particular a condições climáticas excepcionais, mas também a um trabalho cada vez mais especializado e exigente das propriedades.

Nos vinhos tintos de Bordeaux 2019, encontramos um pouco mais de frescura e energia na fruta, com um lado mais crocante do que nos vinhos de 2018, que têm um perfil redondo, cristalizado e maduro.

**Bordeaux 2019 da Margem Esquerda** - Na Margem Esquerda podemos dizer que o Cabernet Sauvignon está mais uma vez em festa, pois alcançou um nível de maturação muito bom mantendo o frescor e a acidez. Eles são digeríveis. O Médoc e o Pessac-Léognan estão mesmo a festejar, com vinhos densos, sappy e com massas tânicas significativas, mas equilibrados. Uma das marcas desses vinhos 2019 é o equilíbrio, com finais que permanecem frescos. Não temos sensação de peso.

**Bordeaux 2019 da margem direita** – Na Margem Direita, a maturidade dos Merlots está muito avançada. Temos uvas muito ricas, às vezes um pouco demais. Por outro lado, convém referir que existe cada vez mais Cabernet Franc na área, e os solos permitem manter uma certa frescura. Na opulência da safra 2019, Saint-Emilion e Pomerol estão indo bem.

**Os vinhos doces de Bordeaux 2019** – A safra foi mais complicada para os vinhos doces. As condições de colheita exigiam muita seleção e os produtores infelizmente sacrificaram parte da colheita, pois triagens sucessivas tiveram que ser feitas para manter um alto nível de qualidade. No final, os sucos obtidos são de qualidade bastante boa. Infelizmente, não haverá muitos vinhos de Sauternes e Barsac em 2019.

**Qual é o potencial de guarda para a safra de 2019 em Bordeaux?** Os cuvées têm tudo o que é necessário para resistir ao passar do tempo, graças à sua importante estrutura, ao seu corpo e aos seus frutos. Os taninos e a acidez estão presentes. Os vinhos de 2019, pela aparente maturidade das uvas que os torna quase já acessíveis, ficarão entre 10 e 30 anos para melhor, em boas caves.

**Os preços dos vinhos primeur Bordeaux 2019 estão caindo?** É verdade que há oportunidades a serem aproveitadas este ano. Os preços caíram significativamente, na ordem de -15% a -30%, para melhor qualidade.

**Algum conselho sobre a compra desses vinhos Bordeaux Primeur 2019?** Bordeaux produz muitos vinhos de extraordinária relação qualidade / preço, ainda pouco reconhecidos no mercado. Entre 7 e 10 euros, há vinhos notáveis. Para saber mais sobre nossas recomendações, nossas notas de prova e nossos comentários específicos sobre os vinhos Bordeaux Futures 2019, visite o site [primeurs.larvf.com](https://www.larvf.com)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/quelles-sont-les-reussites-en-primeur-des-vins-de-bordeaux-2019,4698814.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Olivier Poels e Geoffrey Avé – 20/08/2020).

## 6 DICAS DE OURO ENTRE OS PRIMEURS DE BORDEAUX 2019

RVF está se unindo com La Grande Cave para oferecer a você uma caixa exclusiva de seis vinhos escolhidos por nosso provador entre os Primeurs Bordeaux 2019 por sua qualidade excepcional.

A safra 2019 mais uma vez destacou a região de Bordeaux. Este é um ano de força e equilíbrio, com um lado muito suculento, energético, com muita delicadeza. Para que possa aceder a alguns destes nuggets vintage, temos o prazer de apresentar, em parceria com o site de vendas online de vinhos La Grande Cave, uma caixa de seis garrafas essenciais, seis grandes sucessos destinados a um bom envelhecimento.

**Saint-Émilion, Château La Gaffelière 2019** - Pontuação RVF: 96 - 97/100 - O primeiro vinho leva-nos a Saint-Émilion, é o Château La Gaffelière, um Premier Grand Cru classificado de boa raça e de grande sucesso regular. Em 2019, o vinho é flamboyant, com muita substância, estrutura mas também fineza. Uma vindima notável na vindima!

**Pessac-Léognan, Domaine de Chevalier 2019** - Pontuação RVF: 94 - 96/100 - Aqui é uma visita obrigatória regularmente ao mais alto nível, é o magnífico Domaine de Chevalier. É ao mesmo tempo a suavidade, a elegância mas também a substância, a estrutura e o poder. É feito para um guarda notável.

**Saint-Estèphe, Château Phélan-Ségur 2019** - Pontuação RVF: 94 - 96/100 - Agora vamos ao Médoc, com um imóvel que atua como outsider já que não é classificado. No entanto, atingiu o nível de crescimentos classificados, especialmente nesta safra de 2019, o que lhe convém perfeitamente. É o Château Phélan-Ségur, que apresenta elevados padrões de qualidade. Você realmente tem a impressão, degustando este vintage, que um novo impulso foi colocado no vinho. Por favor note, este é um vintage que será a referência para a propriedade.

**Margaux, Château Giscours 2019** - Pontuação RVF: 95 - 97/100 - Finesse margalês com uma vegetação classificada, o famoso Château Giscours que é também uma das revelações da vindima. O 2019 parece transcender o vintage. Há muitos anos não víamos tanto poder e elegância combinados em um Château Giscours de altíssima qualidade. A não perder!

**Saint-Julien, Château Branaire-Ducru 2019** - Pontuação RVF: 94 - 96/100 - Branaire-Ducru 2019 é um vinho sólido, um arquétipo de Saint-Julien que sabe aliar elegância, potência, estrutura e um potencial de envelhecimento muito elevado. Ainda percebemos delicadeza e delicadeza na extração dos taninos.

**Pauillac, Château Lynch-Moussas 2019** - Pontuação RVF: 92 - 94/100 - Finalmente, aqui está um aniversário que é comemorado de forma extravagante. Este é o 100º aniversário da aquisição do Château Lynch-Moussas pela família Castéja. Provavelmente, a safra 2019 é um dos maiores sucessos deste centenário. Para celebrar esta aquisição, irá descobrir uma garrafa com um aspecto muito particular. Esta caixa está disponível no site La Grande Cave, a um preço de € 249 sem impostos. Você pode armazenar esses vinhos em paz por muitos anos. Boas degustações!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/bordeaux-primeurs-2019-six-pepites-selectionnees-par-la-rvf-en-vente-sur-la-grande-cave,4692367.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação RVF – 04/08/2020).

## WORLD OF WINE, O PARQUE DE DIVERSÕES DO VINHO DO PORTO, ABRE EM PORTUGAL

O local conta com espaço para exposições, restaurantes, bares de vinho, oficinas de gastronomia, espaços para eventos, um museu de moda e tecidos e uma escola que sediará cursos credenciados.

Um grande centro de atração de visitantes e cultural no Porto, chamado "World of Wine" (WOW), começou a funcionar no verão europeu, depois de mais de cinco anos de planejamento e 105 milhões de euros de investimento. O empreendimento abrange 55.000 m<sup>2</sup> de armazéns restaurados e pretende ser uma das principais atrações turísticas e centro cultural da cidade portuguesa, ao lado das famosas casas portuárias da região.

“Nosso objetivo no WOW é ajudar a definir o Porto como um destino cultural, contando a história não apenas do vinho pelo qual a cidade é mundialmente famosa, mas também da cidade, seu povo e suas aventuras ao longo dos tempos”, disse Adrian Bridge, CEO da World of Wine, que também é CEO do The Fladgate Partnership (proprietário de algumas das mais importantes casas de Vinho do Porto como Taylor’s, por exemplo), que liderou o projeto.

Os visitantes encontrarão restaurantes e bares de vinho no complexo... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/world-wine-o-parque-de-diversoes-do-vinho-do-porto-abre-em-portugal\\_12442.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/world-wine-o-parque-de-diversoes-do-vinho-do-porto-abre-em-portugal_12442.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 20/08/2020).

### **CHAMPAGNE COM RABANETE? PRODUTORES FRANCESES GARANTEM QUE A COMBINAÇÃO É PERFEITA**

Com que você costuma desfrutar seu Champagne? Queijos? Ostras? Camarões? Que tal rabanetes? O sindicato dos produtores de Champagne (SGV) relançou recentemente uma campanha publicitária doméstica com um pôster mostrando uma taça de Champagne ao lado de uma sacola de rabanetes acima do slogan “Champagne: reservado para todas as ocasiões”.

Houve uma preocupação em todo o setor com a queda na demanda em 2020, e a SGV se juntou a outros sindicatos de produtores de vinho da Borgonha, Alsacia e Loire para exigir mais apoio do governo francês, principalmente para marketing e promoção. Segundo Didier Depond, presidente das casas Delamotte e Salon, a ideia da harmonização foi do professor Jacques Puisais.

Puisais falou sobre isso na Vinexpo em Bordeaux cerca de duas décadas atrás. “Eu pensei, ele está brincando ou não? Comecei a experimentar e a combinação é simplesmente incrível”, disse Depond... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/champagne-com-rabanete-produtores-franceses-garantem-que-combinacao-e-perfeita\\_12436.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/champagne-com-rabanete-produtores-franceses-garantem-que-combinacao-e-perfeita_12436.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 18/08/2020).