



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



EM QUE UM ROSE É DIFERENTE DOS VINHOS BLUSH/PINK E BLANC? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

EM QUE UM ROSE É DIFERENTE DOS VINHOS BLUSH / PINK E BLANC? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“QUAIS OS ALIMENTOS DIFÍCEIS DE COMBINAR COM VINHO?” - POR MARCELO COPELLO



08



10

“INCENDIOS NA CALIFÓRNIA AFETAM PROFUNDAMENTE A REGIÃO VINÍCOLA” - POR ERIC ASIMOV

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 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 !

CHATEAU CAMPLAZENS VIOGNIER 2018 – LANGUEDOC – FRANÇA

O Château Camplazens é uma joia em La Clape, no coração de Languedoc no sul da França. Entretanto não foi a estonteante beleza natural deste lugar especial sua atração principal, mas o próprio vinho. Susan & Peter Close, um casal do norte da Inglaterra, sempre teve paixão por boa comida e vinhos finos. Depois de criar sua família, decidiram seguir o antigo sonho de possuir um vinhedo e abraçaram o desafio de produzir vinhos de qualidade no Château Camplazens, que compraram em 2001.

A região do Languedoc, também conhecida como Languedoc-Roussillon fica no sul da França e forma um anfiteatro voltado para o mar mediterrâneo. É uma região antiga, com vinhas plantadas desde 125 a.C. e que produziu vinhos para consumo massivo até os anos 80. Depois que a região passou a dedicar-se à qualidade, acabou entrando no mapa das regiões produtoras famosas e hoje é uma das queridinhas dos críticos de vinho.

No Languedoc se produz vinhos tintos encorpados e frutados, mas também brancos sensacionais, rosés e espumantes.

Corte de uvas: vinho branco premium de grande caráter e charme produzido pela mistura de 100% uvas Viognier de videiras jovens e de até 60 anos de idade.

Notas de Degustação: Cor amarela bem clara e cristalina. Aromas delicados e com boa intensidade de abacaxi, pêssegos e damascos e um sutil toque floral. No paladar surpreende pelo frescor, intensidade e boa persistência, mostrando o perfil aromático. Boa persistência, fácil de gostar e beber e uma ótima opção para quem não gostar de Chardonnay.

Estimativa de Guarda: creio que vai bem por até 4 anos, mas prefiro pensar que é melhor ter u7ma segunda garrafa à mão.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pescados, frutos do mar com molhos cremosos, peixes com molhos, carnes brancas grelhadas e queijos leves. Harmonizou perfeitamente com esta burrata preparada com pimenta de cassis e sal de Cabernet.

Serviço: servir entre 08 e 10°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



CASAS DEL TOQUI SINGLE ESTATE CHARDONNAY 2019 – VALE CENTRAL – CHILE

Casas del Toqui nasceu da união de uma tradicional família de produtores do Chile e o Château Larose Trintauton, uma grande propriedade vinícola de Bordeaux, na França, em 1994. Creio que isto dá a exata dimensão do que podemos encontrar neste rótulo. Não é a toa que a soma das experiências das duas vinícolas com vinhedos de alta qualidade e uma adega dotada da mais alta tecnologia tornaram a empresa um destaque constante na imprensa mundial, posicionando-a como uma das bodegas mais respeitadas do Chile, com vinhos fáceis de beber e com preços acessíveis.

Corte de uvas: 100% Chardonnay de videiras entre 8 e 15 anos de idade.

Notas de Degustação: Cor amarelo bem claro e cristalino. Aroma fresco e frutado, com notas de cítricos, abacaxi, e leve toque mineral. Na boca é fresco e frutado, com boa acidez, repetindo o perfil aromático. Um vinho de corpo médio, fácil de beber e gostar. Um vinho para o dia a dia....

Estimativa de Guarda: não é um vinho para guardar, beba e tenha a segunda garrafa à mão. Mas aguenta 3 anos a partir da safra, fácil!!!

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pescados, frutos do mar com molhos cremosos, peixes com molhos, carnes brancas grelhadas e queijos leves. Harmoniza perfeitamente com Moqueca de siri, estrogonofe de frango, peixe grelhado com batatinhas fritas, bolinho de bacalhau, frango à passarinho, queijos frescos. Aqui em casa foi um sucesso com o Risoto de Camarões

Serviço: servir entre 08 e 10°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: Importado pela WINE - Em BH – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes. Tel,,: (31) 2527 9100.



EM QUE UM ROSE É DIFERENTE DOS VINHOS BLUSH / PINK E BLANC?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Comumente referido como “Vinho do Verão”, o rosé não precisa necessariamente ser bebido ao ar livre, ao sol e apenas no verão. No entanto, somos criaturas de hábitos e parece um rito de passagem beber vinhos rosé quando o tempo está um pouco mais quente.

“Márcio, eu vi as mesmas uvas listadas em um vinho rotulado ‘Blush’, ‘Blanc’ ou ‘Rosé’. Qual é a diferença entre estes vinhos?” – está é uma pergunta que é comum em algumas Confrarias.

Pergunta muito interessante, e uma, infelizmente, que pode não ser tão fácil de responder quanto parece. Em primeiro lugar, nenhum destes termos tem uma definição regulamentada ou efetivamente enológica associada a eles, o que torna bastante difícil distinguir entre vinhos rosé e blush, ou mesmo vinhos brancos levemente “cobreados”.

Pinot Noir pode ser um vinho branco, ou mesmo ligeiramente rosado, feito de uma uva tinta. Chenin Blanc e Pinot Blanc são uvas brancas com a palavra “Blanc” em seus nomes. Portanto, é fácil perceber a confusão entre os diferentes tipos de vinhos que podem ser criados a partir destas uvas.

Quando o termo “Blanc” é aplicado a um vinho criado a partir de uma uva tinta, geralmente significa que o vinho foi esmagado com o mínimo de contato com a pele (casca do bago de uva). É o contato com a pele que dá cor ao suco. O suco de quase todas as uvas tintas é branco puro. Sem contato com a casca da uva, o vinho seria branco. Normalmente, uma uva tinta precisa apenas fazer contato entre o suco e a casca por algumas horas para obter aquele “blush” de cor no vinho, logo o termo.

O termo “blush” vem de corar, ruborizar...

Uma uva tinta usada na produção de um vinho branco é comum em Champagne, onde a maioria das uvas usadas são tintas, Pinot Noir e Pinot Meunier. Elas são esmagadas sem contato com a pele, razão pela qual a maioria dos champagnes, embora feitos com uvas tintas, são brancos.

Um Rosé é normalmente um tipo de vinho rosado feito de uma uva tinta que teve um pouco de contato com a pele para lhe dar a cor rosada. Mas, novamente, não existem regras. Basta olhar nas prateleiras da sua loja ou importadora preferida e você verá vinhos rotulados como rosé que abrangem o espectro desde o mais leve rosa até um rubi escuro. Você também pode fazer um vinho rosé pegando um vinho branco e adicionando vinho tinto até atingir a cor desejada. Esta é uma experiência que você pode experimentar em sua própria casa, e muitos produtores trabalham desta forma.

Claro, tudo isso pressupõe que haja algum resultado final em mente. A maioria dos vinhos blush são de pouca importância em termos de qualidade. Nos Estados Unidos são normalmente elaborados com vinhos de qualidade inferior, levemente adoçados, para esconder as suas imperfeições, e misturados de forma a ter um sabor aceitável a um preço competitivo.

Os verdadeiramente maravilhosos rosés nascem nas regiões francesas de Tavel, Provence e Anjou. Infelizmente, toda essa categoria foi rejeitada pela maioria dos amantes de vinhos porque o mercado foi inundado por vinhos medíocres rotulados como “Rosé”. Como resultado, muito pouco deste vinho é feito que possa ser comparado aos seus homólogos franceses. Existem alguns, no entanto, alguns rótulos de qualidade e vale a pena procurá-los.

Um ótimo Rosé é uma combinação sublime para alimentos saudáveis como bouillabaisse, cioppino e similares. Bouillabaisse - sopa tradicional francesa da região de Marselha, feita com peixes brancos e batatas. Cioppino - caldeirada italiana de frutos do mar.

O vinho rose felizmente abrange o espaço de cores entre o vinho tinto e o branco, de certa forma, costume dizer que o rosé é mais como um estado de espírito.

Como você pode imaginar, quase qualquer uva de vinho tinto (de Cabernet Sauvignon a Syrah) pode ser usada para fazer vinho rosé, no entanto, existem vários estilos comuns e uvas que são preferidas para rosé.

Origens improváveis: Bordeaux - O desenvolvimento do vinho rosé talvez tenha começado com a popularidade do Claret - um estilo comum de Bordeaux tinto durante o século XIX. Naquela época, os ingleses gostavam de vinhos claros feitos com Cabernet Sauvignon e Merlot. Hoje em dia, os vinhos de Bordeaux se tornaram mais ousados e mais escuros para se adequar ao perfil de sabor do vinho tinto de hoje. E o Rosé conquistou uma categoria própria. Uma região francesa que produz rosé por excelência há mais de 2.600 anos é a Provence e na minha opinião, a orgime vem dali!

A região já era uma grande fornecedora de vinhos, feitos em ânfora na época dos fenícios e gregos que dominavam o comércio pelo Mar Mediterrâneo. Muito provavelmente algum mercador chegou num produtor e comprou o que estava disponível, e era um vinho que estava começando a vinificar junto com suas cascas e,

portanto, era rose. Dai, deve ser a origem deste estilo, que tem na Provence uma região de referência com seus vinhos levemente rosados.

O sabor do vinho rosé - Os sabores principais do vinho rosé são frutas vermelhas, flores, frutas cítricas e melão, com um agradável sabor verde crocante no final, semelhante ao de aipo ou ruibarbo. Obviamente, dependendo do tipo de uva com que o vinho rosé é feito, o sabor varia muito. Por exemplo, um italiano Aglianico rosé é um rosé profundamente colorido e é chamado de "Rosato" na Itália, - oferecerá sabores de casca de cereja e laranja, e um Grenache rosé de cor clara da Provença na França terá gosto de melão, limão e aipo.

Como se faz uma rose? - Existem 3 formas principais de fazer vinho rosé e a forma mais comum é a de maceração.

Método de Maceração - O método de maceração é quando as uvas de vinho tinto são deixadas para descansar, ou macerar, no suco por um período de tempo e depois todo o lote de suco é finalizado em um vinho rosé (como se fosse um branco e para manter a fruta e frescor não passa por madeira). O método de maceração é provavelmente o tipo mais comum de rosé que vemos disponível e é usado em regiões como a Provence e Languedoc-Roussillon, França, onde o rosé é tão importante quanto o vinho tinto ou branco. Os vinhos rosés tocam as cascas das uvas tintas por cerca de 2 a 20 horas.

Método do Vinho Cinzento - "Vinho Cinzento", é quando as uvas tintas são usadas para fazer um vinho quase branco, portanto uma derivação do método de maceração. "Vin Gris" é um estilo de vinificação rosé é popular para as variedades de vinho tinto mais leves, como Pinot Noir nos Estados Unidos e Gamay ou Cinsault na França, podendo ser entendido como um vinho de Método de Maceração com tempo muito, muito curto.

Método Sangria - "Saignée" - O método Saignée é quando durante as primeiras horas de fabricação de um vinho tinto, parte do suco é "sangrado" e colocado em uma nova cuba para fazer rosé. Este método é muito comum em regiões vinícolas que produzem vinhos tintos finos, como Napa e Sonoma nos Estados Unidos. O propósito de sangrar o suco não só produz um rosé adorável, mas também concentra a intensidade dos vinhos tintos. Os vinhos "Saignée" são muito raros, devido ao método de produção e frequentemente representam apenas cerca de 10% ou menos da produção de uma vinícola.

Método de Mistura - O método de mistura é quando um pouco de vinho tinto é adicionado a uma cuba de vinho branco para fazer rosé. Não é preciso muito vinho tinto para tingir um vinho branco de rosa, então geralmente esses vinhos terão até 5% ou mais de um vinho tinto adicionado. Este método é muito incomum com vinhos rosés, mas acontece muito mais em regiões de vinhos espumantes como Champagne. Um exemplo de vinho muito fino feito com essa técnica é o Champagne rosé da Ruinart, que é principalmente Chardonnay com um toque de Pinot Noir tinto misturado.

Quais variedades são usadas para fazer vinho rosé? - Grenache, Cinsault, Tempranillo, Pinot Noir... quase todas as uvas para vinho tinto são usadas para fazer vinho Rosé. Como a popularidade da categoria cresceu, há mais opções do que nunca. Então, por onde você começa e quais estilos são os mais populares? Tradicional?

Qual o melhor?

Vinho Rosé Seco - Este estilo de vinho Rosé é o estilo mais comum produzido hoje em todo o mundo. França e Espanha lideram a produção de vinho rosé e é típico ver uma mistura de 2-3 variedades de uvas diferentes até mesmo na Itália. Aqui estão as variedades de vinho rosé seco mais comuns usadas sozinhas ou em combinação: Grenache, Sangiovese, Syrah, Mourvedre, Carignan, Cinsault, Pinot Noir.

Vinho Rosé Doce - Qualquer vinho rosé pode ser produzido em um estilo doce simplesmente não fermentando todo o açúcar em álcool. No entanto, não é tão comum e principalmente reservado para a produção de vinho a granel. Se você está em busca de um vinho rosé doce, os seguintes vinhos serão adequados: White Zinfandel, Merlot Branco, Moscato Rosa.

O epicentro do mundo do vinho Rosé está no sul da França. Lá, ao longo do Mediterrâneo, variedades regionais como Grenache, Carignan e Syrah são combinadas para fazer um Rosé refrescantemente seco. O sul da França é a Provence e Languedoc-Roussillon ou, às vezes, apenas rotulado como "Pays d'Oc". Os vinhos da região têm aromas de morangos e framboesas e são refrescantes com uma acidez picante. Se você procura qualidade, procure vinhos com alto percentual de Grenache, Syrah ou Mourvedre versus Carignan ou Cinsault. A maioria dos Carignan e Cinsault não são tão complexos.

No restante da França espere encontrar vinhos Rosé ainda mais secos e rápidos do Vale do Loire. Sabores de toranja, menta e até pimentão vermelho são comuns. Em Bordeaux, o Rosé feito de Merlot podendo inclinar-se para o lado doce com aromas de molho de morango e pêssego.

O Tavel - Os franceses dizem com muito orgulho que no mundo do vinho, há branco, rosé, tinto e ... Tavel.

O Tavel é um Grand Cru do Vale do Rhône, e segundo muitos gourmets, considerado o melhor rosé do mundo. Nas encostas que fazem fronteira com a margem direita do Rhône, entre a Pont d'Avignon e a Pont du Gard, aninha-se um terroir excepcional... o "Reino de Tavel". Neste terroir variegado de ardósia, seixos, areia e cascalho, as castas nobres expressam-se plenamente, dando origem a este vinho único dedicado ao rosé.

Tavel é um vinho com denominação de origem controlada produzido nas comunas de Tavel e Roquemaure, no Gard. O Tavel não é apenas um vinho de verão, mas um vinho para uma refeição completa, que pode ser consumido durante todo o ano. Pode ser degustado jovem, mas também em safras maduras, uma vez que tem longevidade maior dos que os rosés que são vinhos em sua maioria para beber nos dois primeiros anos de vida.

O Tavel tem a capacidade de ter várias vidas: uma infância doce e florida, uma adolescência encorpada e apimentada, uma grande idade apimentada e carnuda.

As harmonizações com Tavel são todas as cozinhas do mundo: sabores picantes, coloridos, exóticos ..., tudo vai bem com Tavel !!!!.....Saúde !!!

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

“A ARTE DA CANTARIA E DOS VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/10/2020

Em Rias Baixas, vale a pena dar preferência aos rótulos procedentes de Val do Salnés, que dispõe de condições naturais mais apropriadas para a produção de albariños.

Há cerca de 25 anos, quando a engenharia ainda roubava uns 30% do meu tempo – o resto era dedicado ao vinho -, eu estava às voltas com o escasso tempo para terminar uma obra. Um dos pontos principais para poder deslanchar e abrir campo para outros serviços era acelerar a execução de um piso em pedra polida que ocupava todo o salão. O trabalho estava sendo realizado com esmero por um senhor com sotaque espanhol, mas de poucas palavras, beirando seus 70 anos. Na tentativa de ganhar horas preciosas, abordei-o numa sexta-feira, para saber da possibilidade de ele, excepcionalmente, trabalhar no domingo. Olhando de lado, sem tirar os olhos do que estava fazendo, ouviu minhas ponderações e, sem dizer nada, fez um gesto pouco animado, mas afirmativo. Agradei e, puxando conversa, perguntei há quanto tempo estava no Brasil e de que região da Espanha tinha vindo. “Seu” Manolo balbuciou que era galego e chegara na década de 70.

Domingo de manhã lá estava ele na sua tarefa, sério e compenetrado como de costume, quando me aproximei dizendo que, agradecido pela dedicação, havia lhe trazido um presente. Era uma garrafa de Albariño da Galícia. Manolo se levantou, olhou o rótulo e me deu um abraço emocionado. Era Dia dos Pais e ele ia tomar vinhos depois do trabalho com seus filhos.

Só mais tarde, num roteiro de uma semana pela Galícia, eu viria a ter a noção de tudo o que o episódio envolvia.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-arte-da-cantaria-e-dos-vinhos.ghtml>

“QUAIS OS ALIMENTOS DIFÍCEIS DE COMBINAR COM VINHO?” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 12/10/2020

É bom lembrar que apesar da virtualmente infinita variedade de tipos e estilos de vinhos, uvas, países, regiões e terroirs, que se prestam a todos os gostos e ocasiões, existem, no entanto, alimentos que são bem difíceis de combinar com vinho. Eu disse difíceis, mas não impossíveis.

Geralmente os sabores extremos são difíceis, como alimentos muito ácidos, muito amargos ou muito picantes.

Por exemplo:

- Picles, Vinagre ou qualquer vinagrete
- Frutas cítricas, como limão, laranja e abacaxi
- Saladas muito temperadas
- Folhas verdes escuras como espinafre e couve
- Pratos com muita pimenta
- Alimentos com algum amargor como feijão preto, feijoada e chocolate são difíceis
- Alcachofras
- Aspargos
- Ovos
- Dendê
- Curry
- Sorvete
- Wasabi e Shoyu

Estes são todos alimentos complicados de combinar com vinho, mas não impossíveis. Em alguns casos estes alimentos de sabor radical, se combinados com ciência, com o vinho exato, podem proporcionar harmonizações fantásticas. Que vinho com o que? Isso seria tema para vários posts, mas adianto que para sabores radicais, vinhos de exceção às vezes resolvem, como Porto e Jerez.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/quais-os-alimentos-difíceis-de-combinar-com-vinho>

“OS DILEMAS DA PLACE DE BORDEAUX, O MAIS ANTIGO MERCADO DE VENDA DE VINHOS DO MUNDO” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 11/10/2019

As principais vinícolas do mundo querem que seus vinhos sejam comercializados pelos negociantes da Place de Bordeaux. Entrar lá não é fácil. E quem consegue, comemora. Mas atualmente tem algumas buscando alternativas ao tradicional sistema

Duas novas vinícolas de renome internacional tinham muito a comemorar em 2020. O cult californiano Georges de Latour Private Reserve, da Beaulieu Vineyards, e o The Armagh, o tinto premium da australiana Jim Barry, conseguiram entrar na prestigiosa Place de Bordeaux, o sofisticado sistema de venda de vinhos finos que, até um passado não muito distante, era restrito aos rótulos de Bordeaux.

A comemoração é fácil de ser entendida: estar na Place, como carinhosamente é chamada a Place de Bordeaux, abre o mercado mundial para as vinícolas estreatantes, com destaque para o asiático, o russo e o americano.

Além do prestígio, conseguir um espaço no disputado calendário dos negociantes bordaleses pode significar vender toda a produção em apenas um dia, como acontece com alguns châteaux bordaleses. Mais: como são os negociantes e não os châteaux que vendem o vinho, as vinícolas não precisam investir em uma rede de distribuição.

Vale a pena, na ponta do lápis, mesmo não sendo possível alardear esse feito. A quantidade e o valor pelo qual as garrafas foram vendidas é um segredo que, reza a tradição, deve ficar entre os corretores, os negociantes e a vinícola. Revelá-lo pode tirar essas vinícolas estrangeiras desse cobiçado mercado de alguns dos melhores vinhos finos do mundo.

“Não existem estatísticas oficiais sobre a Place de Bordeaux. Nossos números são que Bordeaux produz 600 milhões de garrafas anualmente, das quais 15 milhões são vinhos finos”, diz Yann Schyler, CEO da Maison Schröder & Schyler, negociante de vinhos desde 1739.

Até pouco tempo, a Place era restrita aos vinhos bordaleses. O primeiro que rompeu essa barreira foi o chileno Almaviva, tinto premium da joint venture entre o Château Mouton Rothschild, um premier grand cru de Bordeaux, e a chilena Concha y Toro, em 1998.

Claro que o acionista bordalês do projeto abriu muitas portas. O Almaviva foi aceito por mais de 20 negociantes que têm as alocações para vendê-lo mundo afora e nenhum deles abre mão de sua cota com o risco de não conseguir reavê-la no ano seguinte.

O consultor Andres Ballesteros, focado no mercado de vinhos premium, ajudou a introduzir o Balastro, rótulo da vinícola uruguaia Garzón, na Place, em 2017, e conta que há uma série de regras não escritas para um vinho ter chance de ser aceito. E, mesmo seguindo todos os requisitos, nem sempre ele é aceito nesse mercado em que o relacionamento e a confiança importam. “Ali valem os acordos de cavaleiros”, afirma Manuel Louzada, CEO da Almaviva.

A primeira regra é a qualidade do vinho. A segunda é a imagem e o seu posicionamento de mercado. Importa também o comprometimento de manter essa imagem de prestígio ao longo do tempo e de investir no marketing.

Mais chances ainda terão aqueles vinhos já pontuados com notas acima dos 95 pontos numa escala de até 100. Ou os elaborados com variedades bordalesas, como a cabernet sauvignon, a merlot e a cabernet franc.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/negocios/os-dilemas-da-place-de-bordeaux-o-mais-antigo-mercado-de-venda-de-vinhos-do-mundo/>

“INCÊNDIOS NA CALIFÓRNIA AFETAM PROFUNDAMENTE A REGIÃO VINÍCOLA” - DAVE MCINTYRE THE NEW YORK TIMES - WINES - 025/10/2020

Além do custo financeiro da destruição em Napa Valley está o preço emocional, já que o vinho que foi cultivado da vinha ao barril flui pelo ralo. Uvas tintas chamuscadas por incêndios no Chateau Boswell em St. Helena, Califórnia. Muitas vinícolas de Napa não haviam concluído sua colheita antes do início dos incêndios.

A safra de 2020 já foi difícil em Napa Valley. Ele nasceu durante uma seca, amadureceu por meio de terríveis picos de calor e suportou condições de fumaça devido à névoa de vários incêndios no norte da Califórnia.

Então, no último fim de semana de setembro - no meio da colheita - incêndios violentos pareceram atacar o extremo norte do vale de todas as direções.

O incêndio começou na madrugada de 27 de setembro em Deer Park, a leste de Santa Helena, perto da trilha Silverado, a artéria norte-sul do vale oriental. Ele varreu para o leste, destruindo a adega e o depósito de barris em Burgess Cellars e nivelando o edifício de pedra com torres no Chateau Boswell. Ele engolfou o restaurante com três estrelas Michelin no luxuoso resort Meadowood e lambeu as bordas dos vinhedos em Viader e Failla.

Ele havia começado a subir as colinas no lado leste do vale quando o vento mudou, soprando o fogo de volta para o oeste.

No distrito de Spring Mountain no lado oeste do vale, brasas sopradas pelo vento acenderam outra chama, enquanto um incêndio no condado de Sonoma a oeste varreu as colinas, consumindo a vinícola em Cain Vineyard and Winery, junto com três casas e todo o vinho das safras 2019 e 2020.

Newton foi gravemente danificado, perdendo seu edifício de pagode, que acabara de ser completamente reconstruído, seu vinhedo em terraço e muito vinho. Um grande armazém e uma adega em Castello di Amorosa foram destruídos, e pelo menos 10.000 caixas de vinho foram arruinadas.

Pelo menos 10.000 caixas de vinho em um depósito foram destruídas por incêndios no Castello di Amorosa, em Santa Helena.

Numerosas outras vinícolas, incluindo Hourglass, Merus, Behrens Family, Fairwinds Estate, Paloma Vineyard, Tuck Beckstoffer Estate, Spring Mountain Vineyard e Sterling Vineyards estavam avaliando os danos em uma situação volátil. No final da semana passada, a situação parecia dizer, com previsões desanimadoras para clima quente, seco e ventoso.

Depois de vários dias de idas e vindas, na manhã de segunda-feira, os incêndios pareciam menos ameaçadores imediatamente à medida que os ventos mudavam, disse Frank Dotzler, o gerente geral da Outpost Wines, em Howell Mountain.

“Do sul de Santa Helena ao norte de Calistoga, a encosta está completamente carbonizada”, disse Dotzler, falando sobre o lado oriental do Vale do Napa. “Um passeio pelo vale agora, é simplesmente inimaginável.”

Apesar da devastação de estruturas e propriedades, ninguém parece ter se ferido. Além de Newton, os danos aos vinhedos, a parte mais importante da indústria do vinho, parecem ter sido mínimos, limitados principalmente a queimaduras nas bordas.

As videiras geralmente são capazes de resistir aos danos do fogo durante a estação de crescimento. Úmidos e verdes, eles agem como corta-fogos. Mas safras secas de cobertura, como vegetais, plantadas entre as fileiras, podem pegar fogo, assim como infraestrutura como mangueiras de irrigação de borracha e equipamentos de drenagem, o que parece ter sido o caso em Newton.

Os danos às vinícolas não podem ser contabilizados simplesmente somando o custo de reconstrução. É muito mais profundo do que isso.

Para muitos consumidores, uma garrafa de vinho é apenas um produto na prateleira, adquirido em uma transação, consumido e esquecido. Para os produtores de bom vinho, entretanto, uma garrafa está profundamente imbuída de um significado emocional e também econômico.

O próprio vinho é o produto das vinhas, entidades vivas que se alimentam das estacas, são sustentadas e protegidas por ameaças naturais e doenças até que, finalmente, as uvas são vindimadas. A palavra francesa para fermentar e envelhecer o vinho é elevage, que significa criar ou criar, como se fosse uma criança.

O que é engarrafado não é apenas uma bebida, mas um legado das pessoas que cultivaram as uvas e fizeram o vinho, um instantâneo de seus pensamentos, suas emoções e seu trabalho enquanto buscam transmitir o caráter e a personalidade de um lugar por meio do vinho.

Perder uma safra, muito menos um vinhedo, é devastador. O calor do incêndio fez explodir garrafas de vinho no armazém do Castello di Amorosa.

“Foi uma batalha difícil, mas conseguimos”, disse Jean-Baptiste Rivail, gerente geral da Newton, falando sobre a árdua safra de 2020.

Embora toda a safra não tenha sido colhida, muito do vinho foi fermentado e colocado em tonéis e barris na recém-construída vinícola de Newton... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/10/05/dining/drinks/california-fires-wine-napa.html>

ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.



Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHOS DE PORTUGAL OFERECE DEGUSTAÇÃO REAL E EXPERIÊNCIA VIRTUAL PARA ENSINAR SOBRE A BEBIDA

Sétima edição do evento Vinhos de Portugal se torna on-line, com provas de rótulos inéditos no país e passeio digital pelas vinícolas. Quem diria que o vinho e a internet se tornariam uma dupla tão perfeita? Durante a quarentena, as conversas on-line, acompanhadas de brindes à distância, ajudaram a amenizar a saudade e se tornaram a marca de um tempo.

Por isto, nada mais natural que o maior evento de vinhos portugueses do Brasil ganhar uma edição digital em 2020. Os ingressos para a 7ª Edição do Vinhos de Portugal já estão à venda e várias atrações já podem ser acompanhadas pelo site.

Do dia 23 ao dia 25 de outubro serão realizadas lives para todo o país, com 62 produtores e 15 provas com críticos brasileiros e portugueses. Quem mora no Grande Rio e na Grande São Paulo tem a opção de adquirir ingresso e receber vinhos em casa. Mas, mesmo quem mora em outras cidades pode comprar as lives, as provas e os vinhos.

O evento será pela primeira vez realizado no país inteiro. Qualquer pessoa em qualquer lugar do Brasil pode comprar os ingressos, já que a plataforma do evento tem a lista de importadoras de cada cidade, onde pode-se encontrar os vinhos. O participante que adquirir o ingresso com a gift box receberá em casa um rótulo surpresa de um dos produtores presentes, a revista do evento e brindes como o guia de enoturismo do Centro de Portugal.

Das 15 provas, quatro serão inéditas com a presença do produtor e duração de uma hora. Os participantes terão a oportunidade de server até quatro vinhos premium, muitos dos quais não são vendidos no Brasil. Será uma ótima oportunidade de compartilhar este momento com a família, o companheiro ou aquele amigo querido, mesmo à distância.

Link para compra de ingressos: <https://www.ingressocerto.com/vinhosdeportugal>

Leia mais em: <https://valor.globo.com/patrocinado/vinhos-de-portugal/noticia/2020/09/25/vinhos-de-portugal-oferece-degustacao-real-e-experiencia-virtual-para-ensinar-sobre-a-bebida.ghtml> (Fonte: Vinhos de Portugal 2020 – Valor Econômico - 25/09/2020)

CAMPEONATO MUNDIAL DE DEGUSTAÇÃO RVF: AS EQUIPES ESTÃO EM PLENA PREPARAÇÃO

A 8ª edição do Campeonato Mundial de Degustação, organizado pela Revue du vin de France e seus parceiros, será realizada nos dias 9 e 10 de outubro no Château Smith Haut Lafitte, em Pessac-Léognan. Várias dezenas de provadores de todo o mundo estão atualmente ajustando suas configurações e intensificando as sessões de treinamento. Todos estão focados em seu objetivo: estar prontos para um dos maiores eventos do mundo do vinho, o 2020 World Blind Tasting Championship, que será realizado no início de outubro em Bordeaux.

A seleção francesa, campeã no ano passado no Château de Chambord, vai desafiar o título e terá que enfrentar cerca de 30 equipes de provadores de todo o mundo.

As eliminatórias estão em andamento para selecionar os melhores palácios que representarão com orgulho as cores de seus países. Na China, por exemplo, 28 etapas estão planejadas em todo o país, além de mais duas em Bordeaux e na Austrália.

Nos países do norte, Finlândia, Suécia, Dinamarca e Holanda, as seleções já são conhecidas. Os franceses estão prontos. A grande final nacional do Campeonato Francês de Degustação, que aconteceu no dia 4 de julho em Châteauneuf-du-pape, qualificou os provadores que já eram campeões mundiais em 2019.

A seleção belga, campeã mundial em 2018 e ainda favorita nesta competição, apresenta novos competidores este ano. Eles vão chegar ao nível da equipe de choque que marcou as edições anteriores?

Depois de selecionadas todas as seleções, o tão esperado grande evento acontecerá no sábado, dia 10 de outubro, pela manhã, em torno de uma degustação às cegas de 12 vinhos de todo o mundo, para os quais os provadores deverão determinar o país de origem, a casta principal, denominação, produtor e vintage.

Os provadores que marcarem mais pontos serão coroados World Tasting Champions 2020. Novas equipes participarão da competição pela primeira vez,

este será o caso em particular do Vietnã e da Grécia.

O soberbo Château Smith Haut Lafitte será o cenário para o Campeonato Mundial de Degustação de 2020. O campeonato é organizado em parceria com a união Pessac-Léognan e muitos outros patrocinadores, como Wineandco.com, Ayala, Coravin, Le Château Capet Guillier, La Cave de Tain, Lavinia, Valade e Transandine, Jean-Claude Boisset, Bonfils Vinho, Châteauneuf-du-pape, Spiegelau e Château Smith Haut Lafitte... Leia mais em: <https://www.larvf.com/championnat-du-monde-de-degustation-la-rvf-les-equipes-en-pleine-preparation,4685376.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Philippe de Cantenac – 05/10/2020).

VINÍCOLA DE VAR MULTADA POR DESTRUIR O HABITAT DE UMA TARTARUGA RARA

O departamento da Côte d'Azur e da Córsega são os últimos lugares do mundo onde vive a tartaruga de Hermann. Multas de 10.000 a 50.000 euros foram impostas na sexta-feira, 25 de setembro em Draguignan, sobre uma vinícola, culpada de ter destruído e danificado com o desmatamento uma área de habitat da tartaruga Hermann. Uma espécie protegida da qual o Var é um dos últimos bastiões.

Sanções financeiras foram impostas aos envolvidos na destruição do habitat da rara tartaruga de Hermann: 50.000 euros para a propriedade do Château Lauzade, 15.000 euros para o proprietário de Marselha Pierre Sénéclauze, 10.000 euros para o desmatador José Dos Santos e 30.000 euros para sua empresa.

Essas penalidades foram mais pesadas do que as exigidas na audiência. Eles ilustram uma tendência recente na justiça francesa de processar cada vez mais os danos ambientais com mais severidade. Apenas a obrigação de restaurar o local destruído poderia dissuadir outros viticultores de se exonerarem de suas obrigações legais, neste setor, no limite da reserva natural nacional Plaine des Maures, dizem os especialistas.

"Ainda é uma boa surpresa em termos de sanção, porque até agora sempre foi complicado destacar a gravidade deste tipo de ofensa", comentou Patrice Martin, agente do Gabinete Francês. da biodiversidade (OFB, ex-ONCFS) que iniciou o procedimento em 2016.

Outros casos semelhantes estão sob investigação. "É verdade que enquanto sobrar dinheiro e multas, pode haver um cálculo sobre o que custa e o que ele (o vinho) traz", acrescenta. Os proprietários de vinhas são tentados a desmatar para plantar novas vinhas, tendo o Var beneficiado durante vinte anos com o sucesso do AOC Côte de Provence.

A tartaruga de Hermann, uma espécie em extinção - O departamento da Côte d'Azur é também um dos mais ricos em espécies protegidas, juntamente com os territórios ultramarinos. É o último lugar do mundo onde vive a tartaruga de Hermann, junto com a Córsega. Em declínio acentuado, esta espécie, que hiberna enterrando-se no solo, é classificada como vulnerável na lista vermelha nacional de espécies ameaçadas.

Multas de 8.000 a 20.000 euros foram solicitadas no caso Sénéclauze, que o proprietário de 75 anos descartou na audiência sobre seu gerente e a ausência visível, segundo ele, de qualquer tartaruga perto de suas vinhas.

"Eu confiei no meu diretor", disse este comerciante de vinhos, cuja empresa familiar inclui várias propriedades na França, no comando. Disse que "não teve tempo" para verificar se as autorizações estavam em ordem nesta zona enquadrada na categoria "área florestal classificada" e "vermelha" para a tartaruga, nível máximo de proteção..... Leia mais em: <https://www.larvf.com/un-domaine-viticole-du-var-sanctionne-pour-avoir-detruit-l-habitat-d-une-tortue-rare,4701379.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial RVF com AFP – 02/10/2020).

TONELARIAS FRANCESAS PREOCUPADAS COM 2021

A tanoaria francesa teme uma quebra de atividade devido às dificuldades enfrentadas pelos seus clientes europeus neste contexto de crise sanitária. O ano de 2019 assistiu a uma forma de estabilidade para a tanoaria francesa, apoiada pelos seus clientes europeus, mas as dificuldades desta última, ligadas em particular à crise da saúde, anunciam os próximos meses complicados, afirmou terça-feira a Federação dos Tanoeiros da França. (FTF).

"Apesar de um contexto global tenso, os resultados da tanoaria francesa estão estáveis em 2019", disse ela em nota à imprensa. Os 58 membros do FTF venderam assim 658.000 unidades por um volume de negócios de 494,4 milhões de euros em 2019.

Graças à boa saúde do mercado de conhaque, "as vendas de barricas novas na França aumentaram 4,9%, enquanto os mercados de exportação, que representam 65% em volume, registraram uma ligeira queda de 2,2%", indicaram os tanoeiros.

No geral, no entanto, o valor do mercado cresceu 4,5%, um aumento principalmente devido à "mania por barris de grande volume". Esse desempenho permite que a França mantenha sua posição de liderança, tanto em volume (35% do mercado mundial) quanto em valor (32%), porém seguida de perto pelos Estados Unidos (28% em volume, 30% em valor), sendo os dois países seguidos à distância pela Espanha (8% em volume, 7% em valor), Austrália e Itália (6%

em volume, 6% em valor, nestes dois países).

“Temíamos que 2019 fosse um ano difícil, em particular por causa dos incêndios na Califórnia e depois na Austrália, mas os resultados na Europa vieram para compensar as quedas nesses mercados”, comentou Jean-Luc Sylvain, presidente da FTF, citado no comunicado de imprensa.

O ano de 2021 colocado sob preocupação - “Apesar da crise da saúde, esperamos que continue igual em 2020 (...) Por outro lado, estamos muito mais preocupados com 2021. Muitos deles terão dificuldades de fluxo de caixa devido a a queda nas vendas”, concluiu. Depois dos impostos Trump (25%) que afetaram as vendas de parte dos vinhos franceses aos Estados Unidos, causando prejuízos estimados em 500 milhões de euros pela profissão, a crise sanitária e as medidas tomadas para o a contenção (fechamento de cafés e restaurantes em todo o mundo, em particular) fez com que as vendas caíssem... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-tonneliers-francais-inquiets-pour-2021,4701911.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial RVF – 09/10/2020).

FÉ NO VINHO BIODINÂMICO

Produtor afirma que práticas biodinâmicas podem mitigar efeitos da mudança climática. Em um seminário on-line do produtor piemontês Ceretto, o proprietário Gianluca Pica, disse que as práticas biodinâmicas estavam se mostrando fundamentais para mitigar o impacto das mudanças climáticas no Piemonte. Segundo ele, a biodinâmica leva a um amadurecimento mais precoce e mais uniforme das uvas, o que é um benefício quando as temperaturas estão subindo.

Quais são as diferenças entre vinhos biodinâmicos, naturais e orgânicos? - “Com a biodinâmica, obtemos uvas mais equilibradas, elas não são verdes e despreparadas, o que significa que podemos ter uma colheita precoce e ter uvas maduras”, afirmou sugerindo que as práticas agrícolas convencionais alteram o equilíbrio natural da vinha.

O proprietário da Ceretto observou cachos de amadurecimento precoce graduais e uniformes em suas vinhas cultivadas biodinamicamente, mesmo em safras quentes, isso significa que conseguiu colher frutos antes que os níveis de açúcar aumentassem acentuadamente ou que a acidez diminuísse, e ainda assim tivesse um vinho com taninos maduros.

No entanto, se as temperaturas médias continuarem a subir... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/fe-no-vinho-biodinamico_12537.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 10/10/2020).