



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

HEMINGWAY E OS VINHOS EM SUAS OBRAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

HEMINGWAY E OS VINHOS EM SUAS OBRAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"UMA SEMANA DEDICADA AOS VINHOS DE JEREZ" - POR JORGE LUCKI



08



08

"A AVALIAÇÃO DA SAFRA BRASILEIRA" - POR SUZANA BARELLI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir 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. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

**** 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 !

BYZANTIUM ROSSO 2019 – DEALU MARE - ROMÊNIA

Sempre gosto de procurar por novidades no mercado de vinho, como este produzido na Romênia. As Confrarias me obrigam a pesquisar, e uma recente tinha como tema: “Vinhos de Regiões Exóticas”, e pouco conhecemos de países do Leste Europeu, entre outras. Daí, lendo um artigo da Solange Souza, descobri um espumante este tinto. Fui muito bem atendido pela Ana de Andrade, sócia da loja, que providenciou o envio para BH.

Tanto o espumante quanto o tinto são produzidos pela vinícola The Iconic Estate, que carrega 129 anos de história. O espumante, que é servido nas recepções do governo romeno, sendo produzido desde 1892, data da fundação da vinícola, já foi comentado no VINOTÍCIAS 432021.

Corte de uvas: corte de Shiraz, Cabernet Franc e Feteasca Neagra (uva nativa da Romênia).

Notas de Degustação: : Tinto de cor rubi bem escura, corte da Shiraz e Cabernet Franc, com a uva autóctone Feteasca Neagra que são vinificadas em separado para preservar as características de cada casta. Aromas de boa intensidade de frutos escuros maduros, como as ameixas pretas (a partir da Feteasca Neagra), especiarias, pimenta-do-reino e mentol (oriundos da Shiraz). Tem uma passagem por barrica para dar complexidade e elegância aos taninos, sem predominar sobre os sabores que confirmam o perfil aromático do vinho. Os aromas estão bem integrados com notas de baunilha e chocolate e doadas pelo carvalho. O final é prolongado com notas crocantes de menta e violeta estruturadas pelo Cabernet Franc. Gostoso e fácil de beber, que pede um segundo gole. Recomendo!

Estimativa de Guarda: pronto para consumo. Creio que pode guardar até 2024.

Notas de Harmonização: É um vinho que pede comida, como carne vermelha grelhada, cordeiro e carnes de caça, também vai bem com aves, embutidos e massas.

Serviço: servido entre 16 e 17° C, numa taça estilo Bordeaux.

Faixa de preço: \$\$\$\$

EM SP: Wine Body - Rua Oscar Freire 540, São Paulo, SP – Tel.: (11) 99963-3898



HEMINGWAY E OS VINHOS EM SUAS OBRAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho é a coisa mais civilizada do mundo. Ernest Hemingway

O vinho tem um lugar privilegiado na literatura, sendo citado desde a antiguidade por filósofos e escritores em suas obras. Ele é amplo em sua capacidade de motivar narrativas, e que nos permitem entender como era a vida de civilizações mais antigas em torno da mesa, seus costumes e alegrias. Nestas situações, em que muitas vezes há a necessidade de correlacionar sentimentos, momentos de grande alegria e festividade, ou mesmo oportunidade de profundas reflexões introspectivas, o vinho é capaz de traduzir em uma única palavra todo um conjunto de diferentes sensações.

Não é a toa que o vinho é citado tantas vezes em obras da literatura, inclusive na moderna. Em seu livro **"Por Quem os Sinos Dobram"**, o escritor Ernest Hemingway, mostra sua verdadeira veneração pelo vinho citando a palavra 104 vezes. Repete a dose com moderação em **"Paris é uma Festa"** citando o vinho 48 vezes.

Ernest Hemingway, prêmio Nobel de Literatura em 1954, iniciou sua paixão pelo vinho quando foi morar em Madrid, como correspondente da Guerra Civil Espanhola (1936-1939). Hemingway era um bêbado notório que escrevia como poucos captando o apelo do vinho nos seus personagens.

Há várias citações famosas de Hemingway sobre vinho. Uma citação importante é feita por ele em seu livro **"O Sol Também se Levanta"** do final dos anos 1920. Em uma cena, o narrador e protagonista Jacob Barnes aponta: "Entrei para jantar. Para a França, era uma grande refeição, mas após a Espanha a comida parecia distribuída com parcimônia. Pedi uma garrafa de vinho. Seria uma boa companhia. Um Château Margaux. Era agradável beber lentamente, saborear o vinho, beber sozinho. Uma garrafa de vinho é uma boa companhia".

No mesmo livro, que conta a história de um grupo boêmio de amigos expatriados após a I Guerra Mundial, Hemingway também cita o Champagne Veuve Clicquot, mas, na verdade, os personagens acabam bebendo Mumm.

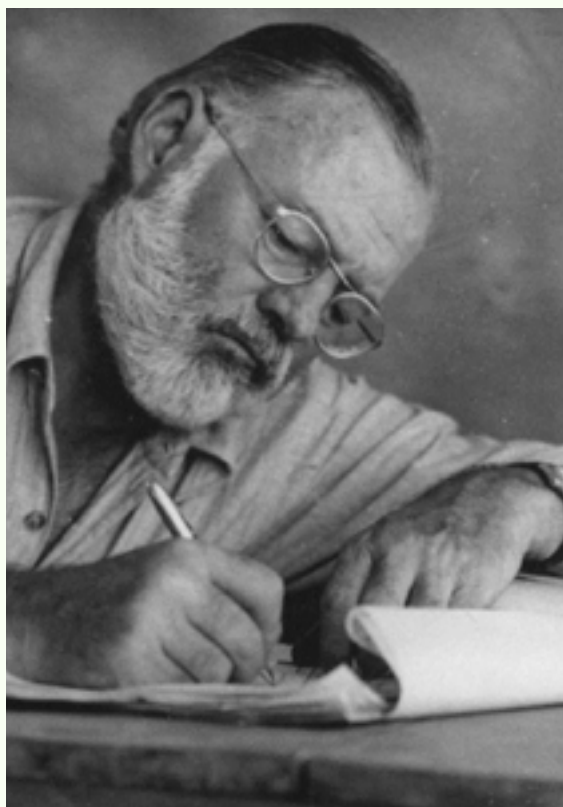
Hemingway conheceu a região de Veneto na Itália quando, aos 18 anos, foi motorista de ambulância voluntário da Cruz Vermelha no front italiano durante a Primeira Guerra Mundial. Ele sempre foi o tipo de homem que gostava de viver perigosamente - caçar e pescar, fumar, viajar, comer e beber com generosidade. Foi correspondente que viveu na Espanha durante a Guerra Civil e na Europa durante a Segunda Guerra Mundial: viveu o Dia D e a libertação de Paris em primeira mão - e esteve na linha da frente para "libertar" o Hotel Ritz na Place Vendôme.

Em 25 de agosto de 1944, o famoso fotógrafo Robert Capa entrou em Paris junto com a primeira linha de tropas aliadas e encontrou o motorista de Hemingway, armado, patrulhando a entrada do Ritz e o escritor, impassível, sentado dentro do bar bebendo champanhe, celebrando a vitória à sua maneira. Como conta Capa: «A princípio pensei que fosse general. Ele tinha um relações públicas, um tenente como assessor, um cozinheiro, um motorista, um fotógrafo e uma ração especial de bebidas alcoólicas. »

Nesta Paris recém-libertada, Hemingway começou a desfrutar de sua estada no Ritz, para comer nos grandes restaurantes da cidade. Deixou de lado os cafés e bares ao redor da Place de la Contrescarpe, passando a se dar ao luxo de qualquer tipo de extravagância. E Hemingway tinha um apetite pelas coisas boas da vida: desde charutos feitos por Don Alejandro Robaina, do mesmo tipo fumado por Winston Churchill e pelo querido amigo de Hemingway, Fidel Castro, até grandes farras com ostras Marennes-Oléron achatadas e ligeiramente tingidas de verde harmonizadas com Champagne ou Chablis e o queijo Pont-l'Évêque cremoso e pungente feito no sul da Normandia, que ele adorava regar com o gelado Sancerre.

Ele homenageou as ostras no seu livro **"Paris é uma Festa"**, publicado postumamente em 1964: «Enquanto comia as ostras com o seu sabor forte a mar e o seu gosto ténue metálico que o vinho branco frio lavou, deixando apenas o sabor do mar e a textura suculenta, e à medida que bebia o líquido frio de cada casca e engolia com o sabor crocante do vinho, perdi a sensação de vazio e comecei a ser feliz e a fazer planos.»

Apesar da variedade de iguarias gastronômicas que Paris tinha a oferecer, Hemingway permaneceu um carnívoro ao longo da vida, sem remorso. Quando criança, ele começou a comer os esquilos que caçava e as trutas que pescava. Mais tarde na vida, como um grande caçador, ele comia o antílope e outros animais que matava durante os safáris africanos, tendo seus guias cozinhando para ele.



Em Pamplona, Espanha, na véspera da Corrida de Touros para a celebração de San Firmino, (o mesmo cenário que ele usou em seu primeiro livro, **“O Sol Também se Levanta”** em 1926, que o levou à fama) - ele comeu fartas porções de porco assado com volumes generosos de vinho Rioja de profunda cor rubi.

Em **“Paris é Uma Festa”**, Ernest Hemingway cita – “Naquela minha temporada europeia, todo o mundo considerava o álcool tão normal e sadio como qualquer bom alimento, além de grande fonte de alegria e bem-estar. Beber vinho, por exemplo, não era forma de esnobismo ou sinal de sofisticação, nem uma espécie de culto. Era tão normal como comer e, para mim, tão necessário. Jamais me ocorrera fazer uma refeição sem tomar vinho, cidra ou cerveja. E eu gostava de todos os vinhos, exceto dos que eram doces ou encorpados, e não podia imaginar que o simples fato de Scott ter tomado comigo algumas garrafas daquele esplêndido Mácon branco, suave e seco pudesse produzir nele alterações químicas que o transformassem num imbecil”.

“O vinho é uma das coisas mais civilizadas do mundo e uma das coisas mais naturais do mundo que foi trazida à maior perfeição, e oferece uma gama maior de prazer e apreciação do que, possivelmente, qualquer outra coisa puramente sensorial” (Hemingway).

Esta é a chave para a persistência da popularidade do vinho por milênios. Sua apreciação nos níveis mais altos requer uma sensibilidade supremamente cultivada e refinada, embora seus encantos aprimorem qualquer reunião social e possam ser desfrutados por quase qualquer pessoa. No entanto, é fundamentalmente um produto da natureza, não porque começa como uma plantação, mas porque suas propriedades estéticas são tão moldadas pelo clima, tempo e solo que nunca perde sua relação com “a natureza”, com fatores além do controle humano.

Se aprendermos a fazer vinho em um laboratório de acordo com uma receita, ele perderá muito de seu encanto. Com a mudança climática já moldando os hábitos humanos, a existência humana cada vez mais parece uma luta entre a natureza selvagem e incontrolável e o sonho do domínio absoluto do ser humano sobre a Mãe Terra e a Natureza. Essa luta se materializa em uma taça de vinho.

Conforme a natureza “selvagem” desaparece sob o ataque da tecnologia, ela se torna visível novamente apenas por meio de práticas culturais que simbolizam a obstinação da natureza, algo que oferece resistência à intervenção humana sem estar fora de sua órbita. O vinho serve como esse tipo de símbolo, e sua dualidade, requinte sofisticado e imprevisibilidade selvagem, é em parte o que o torna fascinante e apaixonante.

O apetite de Hemingway por bebidas ia muito além do vinho. Ele regularmente gostava do sofisticado coquetel Montgomery Martini preparado por Giuseppe Cipriani, o dono do Harry’s Bar em Veneza, onde Hemingway passava grande parte do seu tempo no inverno entre 1949 e 1950, escrevendo em uma mesa de canto da sala Concordia, e onde ele escreveu partes do livro **“Na Outra Margem entre as Árvores”**.

E foi também em Veneza que o autor degustou um risoto de peixe com ragu de lagosta que o chef do Gritti Palace Hotel lhe preparou. E, quando podia, comia os gigantescos Marlin - que pescava nas águas abertas entre Key West e Cuba - que cozinhava junto com Gregorio Fuentes, o capitão de seu barco, El Pilar. Claro que eram os mesmos peixes enormes que seu personagem Santiago, de **“O Velho e o Mar”**, procurava capturar com paciência e tenacidade.

Em Havana, quando o mar estava agitado demais para a pesca, Hemingway festejava na Bodeguita del Medio, saboreava daiquiris no Floridita, o bar no final da ensolarada rua Obispo. Ele bebia o famoso rum cubano em sua casa imerso na exuberante vegetação verde da Finca Vigia, a dez quilômetros da capital, cercado por milhares de livros de sua própria biblioteca pessoal, seus troféus de caça e sua visão muitas vezes embaçada pelo álcool. Mas mesmo em Cuba, o pensamento se voltaria para os anos que passou na Europa: «se você tem a sorte de ter vivido em Paris quando jovem, então onde quer que você vá para o resto da sua vida, ficará com você, a ideia que **“Paris é uma Festa”**».

A paixão de Hemingway pelo vinho teve desdobramentos até no nome de uma de suas netas. Seu filho mais velho Jack Hemingway batizou sua filha mais velha como Margot Louise Hemingway. Dizem que o nome Margot foi dado já que Chateau Margaux foi o vinho tomado na noite de sua concepção. Margot depois mudaria a grafia de seu nome para Margaux, em homenagem ao vinho. Sua sorte, entretanto, não foi das melhores, já que seguindo a macabra tradição de família, suicidou-se em 1996 aos 42 anos de idade.

Hemingway também disse “Eu bebo para tornar as outras pessoas mais interessantes”. O que mostra que ele além de bebidas, comidas e saborear a vida, também entendia profundamente sobre as pessoas!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

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

“UMA SEMANA DEDICADA AOS VINHOS DE JEREZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 05/11/2021

Reencontro na Espanha com um velho favorito que merecia estar no Brasil, acompanhando o crescimento do consumo desse tipo de vinho no país. Fiel às suas origens, o portfólio mais extenso e diversificado de vinhos espanhóis na década de 80 e 90 era da Gomes Carrera, tradicional importadora sediada no bairro paulistano do Cambuci, conduzida na época pelo saudoso Marito e sua irmã Mania Luiza, que depois foi morar na Espanha. Os carros-chefes eram Marqués de Riscal e Codorníu, mas o que mais me interessava era o Pando, jerez Fino produzido pela Williams& Humbert. Com o fechamento da Gomes Carrera, meu Fino predileto ficou praticamente fora do mercado brasileiro, me forçando a optar por outras marcas. A bem da verdade não foi traumático. Drama seria ficar sem jerez, gênero que nunca faltou em minha adega nem na minha geladeira. Para bebericar a qualquer hora ou antes de uma refeição, por ter a propriedade de preparar as papilas gustativas para o que vem pela frente, podendo seguir com o primeiro prato e eventualmente com os seguintes. Nesse aspecto, leva vantagem em relação a espumantes, por não perder suas características depois de aberto, não sendo preciso consumir a garrafa toda de imediato - espumantes tendem a perder as borbulhas e se oxidam mais facilmente.

Meu reencontro com a Williams& Humbert foi fortuito e muito positivo. Em meu extenso roteiro recente por várias regiões da Espanha (tema das próximas colunas), passando incontavelmente por Jerez, não previ visitar a bodega do Pando. Incluí no programa ao saber que sua enóloga e diretora técnica, Paola Medina, é esposa de Ricardo Palacios, responsável pelos melhores vinhos e Bierzo e um dos mais prestigiados tintos da Espanha, ao estar com ele duas semanas antes... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-uma-semana-dedicada-aos-vinhos-de-jerez.ghtml>

“A AVALIAÇÃO DA SAFRA BRASILEIRA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 13/11/2021

Vinhos da safra de 2021 chegam ao mercado na sombra dos brancos e tintos de 2020, ano batizado pelos produtores como a “safra das safras”

Não deve ser fácil ser um vinho brasileiro da safra de 2021. Primeiro, ele chega ao mercado na sombra dos brancos e tintos de 2020, ano batizado euforicamente pelos produtores nacionais como a “safra das safras”. Depois, ele deve brilhar para os novos consumidores, que estão vencendo o preconceito e bebendo os nossos vinhos – segundo o último relatório da Ideal Consulting, a venda dos vinhos finos brasileiros (aqueles elaborados com variedades vitivinícolas, indicadas para os vinhos) cresceu 30% nos primeiros nove meses do desde ano em comparação com igual período de 2020 e já representam 9% do total do mercado... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,a-avaliacao-da-safra-brasileira,70003896951>

“EM DIREÇÃO AO VEGANO: A EVOLUÇÃO LO-FI DO MUNDO DO VINHO” - JAMES SUCKLING

SITE PRÓPRIO - JS - 12/10/2021

Embora representem apenas uma pequena porcentagem das vendas na indústria do vinho, os vinhos veganos certificados estão ganhando força. Os produtores de vinho estão começando a prestar mais atenção às preocupações dos consumidores sobre seu próprio bem-estar, bem como à ética animal e ao meio ambiente. Mas a diferença entre vinhos veganos e não veganos é menos óbvia, pelo menos no que diz respeito ao que é finalmente servido em seu copo. É apenas suco de uva fermentado - não é?

Embora o produto final possa ser quase totalmente isento de produtos de origem animal, o processo de vinificação geralmente não o é. A clarificação, colagem e filtração dos vinhos - para fazer um produto límpido, brilhante e agradável na aparência e textura, além de mais estável na garrafa - tem tradicionalmente empregado o uso de produtos de origem animal. Clara de ovo, gelatina, caseína (uma proteína do leite) e cola de peixe (das bexigas dos peixes) são usados para remover fenólicos indesejáveis do vinho, como qualquer amargor de tostagem ou tanino. A popularidade de produtos alimentícios feitos com gema de ovo em excesso em algumas regiões de vinho tinto - como canelês, a massa com sabor de rum e baunilha encontrada em Bordeaux - é uma prova do uso de longa data de clara de ovo como agente de colagem.

E embora os vinicultores franceses tenham se apegado amplamente aos seus métodos tradicionais de vinificação - apenas quatro dos 463 vinhos veganos que avaliamos eram do país - os de outros países estão correndo para atender à demanda do consumidor. A Espanha, por exemplo, tem quase um terço (148) dos vinhos veganos em nossa lista, enquanto dois outros países de língua espanhola, Argentina (80) e Chile (65), nos deram outro terço. Embora cada um desses países produza dezenas de excelentes vinhos veganos, o produtor da mais alta qualidade poderia ser a Alemanha, que colocou nove dos dez melhores vinhos em nossa lista - todos rieslings e de apenas três produtores: Eva Fricke, Immich-Batterieberg e Riffel.

Os produtores de vinhos veganos usam agentes finos que não contêm produtos de origem animal ou evitam agentes finos completamente. Em vez de clara de ovo, caseína ou gelatina, eles usam produtos como a bentonita, um tipo de argila que absorve proteínas instáveis e coloides; PVPP, um plástico em pó insolúvel que remove o escurecimento dos vinhos brancos; e produtos de proteína vegetal derivados de batatas ou leguminosas, que podem remover compostos fenólicos indesejados. Às vezes, o carvão também é usado para remover a cor e os odores, mas também pode retirar do vinho muito de suas qualidades e sabores.

Porém, apenas alguns vinicultores que não usam agentes finos podem ser considerados produtores de vinhos veganos, visto que muitos usam produtos de origem animal nos vinhedos, incluindo fertilizantes, ou mesmo permitem que galinhas, porcos, cobras ou tatus circulem livremente para conter as pragas. Esses produtores podem se rotular de “orgânicos” (a definição geralmente depende de quanto enxofre é usado no processo de vinificação) ou “biodinâmico”, em vez de “vegano”.

Embora não haja números precisos sobre a porcentagem de vinhos vendidos internacionalmente são veganos, uma análise da Transparency Market Research previu que o mercado de vinhos orgânicos / vegans como um todo alcançaria US \$ 30 bilhões em valor até 2030, com um “aumento na demanda por conservantes -vinhos orgânicos livres, vegan-amigáveis, neutros em carbono, certificados e biodinâmicos que provavelmente impulsionarão o desenvolvimento do mercado de 2020 a 2030.

A vinícola chilena Emiliana e Eva Fricke, da Alemanha, são duas das maiores produtoras de vinho vegano do mundo. Valle de Colchagua Los Robles Estate 2018 da Emiliana, foi um dos vinhos com melhor pontuação neste relatório, e Riesling Rheingau Krone Trocken da Eva Fricke, teve uma pontuação alta com nossos provadores para as safras de 2019 e 2020.

‘NÃO FINALIZADO E NÃO FILTRADO’ OU VEGANO? - Nos Estados Unidos, muitos produtores de vinho preferem rotular seus vinhos como “não refinados e não filtrados” em vez de “veganos”, exibindo seus processos de vinificação em vez de apelar para o que alguns considerariam um mercado consumidor muito restrito. Alguns desses produtores também usam estabilização pelo frio em suas adegas para limpar seus vinhos em vez de usar qualquer agente de afinação, baixando a temperatura dos vinhos para 30 graus Fahrenheit (menos -1 Celsius) por pelo menos 36 horas ou permitindo que seus vinhos clarifiquem em suas adegas frias durante o inverno.

Um dos primeiros vinicultores a popularizar o uso de “não refinado e não filtrado” em seus rótulos de vinho foi a lenda de Napa, Robert Mondavi, que talvez tenha visto sua vinificação não intervencionista como alinhada com a vibração hippie-chique da Califórnia da época. O filho de Robert, Tim, deu continuidade à tradição em Continuum Estate. Outra vinícola de Napa que não usa agentes de afinação ou filtração, mas também não se considera “vegana”, é a Tor Wines. Há muito tempo ela se concentra na produção de pequenas variedades de cabernet sauvignon, chardonnay e Bordeaux com intervenção mínima e de vinhas únicas. Apenas alguns barris de cada vinho são feitos, com o fundador da Tor Wines, Tor Kenward, fornecendo supervisão rigorosa no processo de vinificação, da videira à garrafa, com Kenward seguindo a filosofia de que é seu trabalho “ficar de fora o caminho” e deixe as vinhas falarem... Leia a reportagem completa em: <https://www.jamessuckling.com/wine-tasting-reports/going-vegan-the-wine-worlds-lo-fi-evolution/>

“TRANSFORMAÇÃO DE NAPA EXPORTADA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 13/11/2021

Bruce e Heather Phillips, do Vine Hill Ranch, no Napa Valley, estiveram em Londres recentemente com um forte senso de propósito. ‘Temos a missão de mostrar Napa Valley como realmente é agora’, disse Bruce. ‘Queremos abrir os olhos dos colecionadores para como isso mudou desde a década de 1990. Houve uma evolução, mesmo entre os produtores que costumavam fazer estilos de vinho grandes e extraídos ... Novos bebedores inicialmente entraram no mercado querendo vinhos fáceis de apreciar, mas isso está mudando. Passamos de grandes combinações de Meritage para expressões de vinhedo único com nuances.’

As visitas à China em 2017 e 2019 plantaram a ideia de exportar seus vinhos. ‘Vimos muitos vinhos comuns de alto volume sendo apresentados como de alta qualidade’, disse Bruce. ‘Ficamos frustrados porque Napa Valley não está apresentando sua melhor face.’ Então, acreditando que seus próprios cabernets de Napa Valley eram de alta qualidade, uma crença ecoou no ‘Napa Valley’, por mim e por seus exigentes novos importadores do Reino Unido, Justerini & Brooks, começaram a enviar algumas caixas para a Grã-Bretanha, que descrevem como ‘o mercado mais competitivo do mundo: marco zero’.

‘Na década de 1990 houve uma proliferação de novas marcas [em Napa Valley], muitas delas lançadas por pessoas que não tinham muita experiência’, disse Bruce. ‘Mas agora os programas imobiliários mais conhecidos estão voltando atrás em seus vinhos. Há também o movimento locavore. “Heather interrompe:” Da fazenda para a mesa “.

Autenticidade e rastreabilidade são certamente virtudes do século XXI. E com eles veio um aumento notável em vinhos designados para vinhedos em todo o mundo.

É aí que entra o Vine Hill Ranch. No sopé das Montanhas Mayacamas, no lado mais fresco e voltado para o leste do vale, na parte sul de Oakville, o local é tão admirado que seu nome aparece em muitos augustos Napa Valley rótulos. Os Phillips se consideram mais produtores de uvas do que produtores de vinho. Eles vendem entre 85 e 90% de suas uvas para apenas 13 vinicultores, e só desde 2008 eles fizeram seu próprio vinho, chamado VHR, Vine Hill Ranch, para diferenciá-lo dos engarrafamentos de suas frutas designados por vinhedos de outros produtores.

Produtor Vine Hill Ranch do ano de 2011 - O avô materno de Bruce construiu a casa no rancho em 1956, uma pré-história no que diz respeito ao vinho moderno de Napa Valley. Mas foi o pai banqueiro de Bruce, Bob, que se mudou para Oakville em 1978 e realmente cimentou a reputação da propriedade como uma fonte de Cabernet Sauvignon de alta qualidade. Ele é visto acima com Bruce, Heather e sua esposa Alex quando foram eleitos o Produtor do Ano pelos Produtores de Uvas de Napa Valley em 2011.

Nas décadas de 1960 e 1970, o Vine Hill Ranch tinha apenas um cliente para suas uvas Cabernet: o famoso enólogo André Tchelistcheff, que as usou para fazer o engarrafamento Georges de Latour seminal de Beaulieu Vineyard. Este vinho inspirou Robert Mondavi a fundar sua vinícola Oakville em 1966, dando início ao boom de Napa Valley. Bob, o que era mais incomum em meados da década de 1980, tomou a decisão presciente de se concentrar no Cabernet. Isso foi em uma época em que o vinho branco em geral, e Chardonnay em particular, estava na moda; as uvas Chardonnay alcançaram preços mais altos do que as Cabernet.

A essa altura, ficou claro que o porta-enxerto de videira mais comum, o AXR1, oferecia pouca resistência ao mortal piolho da filoxera. Cerca de três quartos das vinhas do Rancho Vine Hill sucumbiram e tiveram que ser replantados. Bob teve a visão de replantar inteiramente com Cabernet Sauvignon. Seu cunhado Rory não ficou convencido; ele estava mais interessado em vender uma variedade de variedades de uvas que atendessem às necessidades do mercado. Isso acabou levando o rancho a ser dividido em dois.

Bob ficou com 70 acres (28 ha) de vinhas que, segundo ele, deveriam ser as melhores possíveis. De acordo com seu filho, ‘Meu pai era muito bom em identificar os especialistas certos. Seu momento mais brilhante foi no final dos anos 1980, quando trouxe Tony Soter como consultor. Tony teve seus pés em todos os grandes locais de Cabernet em Napa.’

Excepcionalmente para a época, muito antes da viticultura de precisão se tornar uma coisa, foram cavados poços de solo em toda a propriedade e o vinhedo foi dividido em 12 blocos heterogêneos. De acordo com Bruce, “sua visão como produtor era que ele queria otimizar todas essas diferentes expressões, com seus variados solos, porta-enxertos, orientações e assim por diante, de modo a obter o melhor preço por suas uvas”. Ele acrescentou de forma intrigante: “As pessoas não costumam falar sobre produtores e preços, mas na verdade somos todos muito competitivos.”

Um sinal da superioridade das uvas Vine Hill Ranch era que Bill Harlan, do estimado Harlan Estate, as comprava desde 1992. Seções designadas do Bloco 1 e Bloco 6 de Vine Hill Ranch, retratadas no início deste artigo ao pôr do sol, têm sido a única fonte de Vecina, um pilar da linha BOND de vinhos de uma única propriedade da Harlan, desde 1999... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/napa-transformation-exported>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AUMENTO RECORDE DE PREÇOS DE VINHOS

A indústria do vinho sofre com aumento recorde nos preços no atacado Escritório de Estatística Federal: Maior aumento de preços desde março de 1974. Os preços de venda no atacado aumentaram 15,2 por cento em outubro de 2021 em comparação com outubro de 2020. Conforme relatado pelo Serviço de Estatística Federal (Destatis), a última vez que houve um aumento maior em comparação com o mesmo mês do ano anterior foi em março de 1974. Em naquela época, os preços no atacado haviam subido 15,8% devido à primeira crise do petróleo. Em setembro de 2021, o aumento homólogo foi de +13,2 por cento e em agosto de 2021 de +12,3 por cento.

Produtos e matérias-primas que desempenham um papel importante na indústria do vinho também foram atingidos de forma particularmente dura. Por exemplo, os preços de atacado dos combustíveis ficaram 54,7% mais caros no geral neste período, e o preço médio do diesel aumentou 43,9%, de acordo com a Destatis. Os produtos de ferro e aço ficaram ainda mais caros em impressionantes 76,5%. Os preços da madeira serrada aumentaram 48,4 por cento, e dos produtos agrícolas 19,4 por cento. De acordo com o índice atual da Destatis, o preço das embalagens cartonadas aumentou em média quase 11,5 por cento entre setembro de 2020 e setembro de 2021) Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/wine-industry-suffers-from-record-increase-in-wholesale-prices-federal-statistical-office-highest-price-increase-since-march-1974> (Fonte – wein.plus – 12/11/2021).

SASKIA DE ROTHSCHILD SUBSTITUI JEAN-GUILLAUME PRATS COMO DIRETOR GERAL DA LAFITE - No Domaines Barons de Rothschild (DBR), Saskia de Rothschild torna-se o único diretor, substituindo Jean-Guillaume Prats. Ele dirigia a empresa com ela desde 2017. Prats foi diretor do Château Cos d'Estournel em Saint-Estèphe por 14 anos e, em seguida, presidente da Moët Hennessy.

Ele vai "se dedicar ao negócio da família e à consultoria", segundo o Grupo DBR. Saskia de Rothschild agradece: "Nos últimos quatro anos, Jean-Guillaume Prats ajudou a dar uma nova vida a todos os nossos domínios e somos muito gratos a ele." Mas, ao mesmo tempo, sublinha que quer "uma gestão familiar próxima das nossas vinhas e dos homens e mulheres que aí trabalham todos os dias para responder aos desafios sociais e ambientais de amanhã". Rothschild converteu todas as propriedades francesas do Grupo DBR em viticultura orgânica. "Nos tempos de hoje de clima mais extremo, esta é uma tarefa difícil que exige muita resiliência. Mas é absolutamente necessário", frisou.

Além do Château Lafite Rothschild, o Grupo DBR também inclui Châteaux L'Evangile, Duhart-Milon e Rieussec em Bordeaux, Domaine d'Aussières em Languedoc, Viña Los Vascos no Chile, a joint venture Bodegas Caro com Catena na Argentina e Domaine de Long Dai na China... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/saskia-de-rothschild-replaces-jean-guillaume-prats-as-lafite-director-general-family-management-close-to-our-vineyards-aspired-to> (Fonte – wein.plus – 12/11/2021)

DE BARTOLI INVESTE EM VINHEDOS NO ETNA

A vinícola siciliana De Bartoli de Marsala investiu em vinhas e oliveiras no Monte Etna. A propriedade inclui 1,5 hectares de vinhas Nerello Mascalese entre Solicchiata e Passopisciaro na encosta norte do vulcão, bem como um hectare de oliveiras.

A nova empresa, com sede em Castiglione di Sicilia, se chamará De Bartoli Società Agricola Etna e será administrada por Renato De Bartoli juntamente com seu irmão Sebastiano e sua irmã Giuseppina.

As uvas já puderam ser colhidas neste outono e vinificadas nas caves do simpático enólogo Marco de Grazia. "Ainda não temos salas adequadas, mas esperamos que estejam prontas na próxima safra", diz Renato De Bartoli a pedido da redação do wein.plus.

As primeiras garrafas do vinho básico Etna Rosso DOC devem estar à venda no final de 2022. Um Cru Contrada Marchesa também está planejado... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/de-bartoli-invests-in-vineyards-on-etna-first-vintage-of-etna-rosso-to-be-launched-in-2022> (Fonte – wein.plus – 08/11/2021).

CHATEAU CLOS DE VOUGEOT, UM TERROIR DE PODER NA CÔTE DE NUITS

No Château du Clos de Vougeot, reduto da Confraria dos Cavaleiros de Tastevin, Angela Merkel e Emmanuel Macron participaram de uma cerimônia de entronização em sua homenagem no dia 3 de novembro.

O Château du Clos de Vougeot, onde Emmanuel Macron e Angela Merkel jantaram em 3 de novembro, na última visita oficial do chanceler alemão à França, já recebeu muitos líderes ao longo de sua longa história.

Thomas Jefferson, Alfred Hitchcock, Mario Vargas Llosa, Grace Kelly, os astronautas da Apollo 9, os chanceleres alemães Helmut Kohl e Willy Brandt e o General de Gaulle. A lista de personalidades que passaram pelo menos uma noite no Château du Clos de Vougeot, um dos símbolos da rica história do vinho na Borgonha, reduto da irmandade dos cavaleiros de Tastevin, situada equidistante entre Dijon e Beaune, é tão contanto que seja eclético.

Uma lista na qual os líderes políticos figuram em número e em bom lugar. Último episódio, no dia 3 de novembro, Emmanuel Macron convidou Angela Merkel, amante dos vinhos da Borgonha, para a última visita oficial do chanceler alemão à França.

O Presidente francês presenteou o Chanceler com a insígnia da Grã-Cruz da Legião de Honra na sala onde tantos Cavaleiros de Tastevin foram condecorados com suas fitas de ouro e vermelhas.

Emblemas Tastevin - Poucos degraus abaixo, na famosa adega, Angela Merkel e Emmanuel Macron também foram empossados, segundo um protocolo adaptado apenas aos chefes de estado em exercício: “Recebem a insígnia de Tastevin sem golpe de videira no ombro e sem ter que abaixar a cabeça para ver a taça de prata pendurada no pescoço. Por isso, receberam o Tastevin em uma caixa especialmente desenhada”, explica Arnaud Orsel, mordomo geral da Irmandade.

A Chanceler junta-se assim, além dos seus antecessores já mencionados, ao General de Gaulle (19 de abril de 1959), Valéry Giscard d’Estaing (27 de janeiro de 1978), mas também a François Hollande, também empossado em 15 de julho de 2015, na ocasião das celebrações da inscrição dos Climas da vinha da Borgonha no patrimônio mundial da humanidade.

Às vezes, é o próprio Clos que é o objeto de atenção. Em Memórias de um turista, Stendhal relata que em 1794 o general Bisson, indo para o Exército do Reno, ordenou que seus soldados prestassem honras militares a este ilustre vinhedo. Genuíno ou não, este gesto será então atribuído a inúmeros oficiais... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-chateau-du-clos-de-vougeot-lieu-de-pouvoir-en-cote-de-nuits,4777256.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Laurent Gotti – 10/2021).