



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS DA BAIRRADA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS DA BAIRRADA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"PERCALÇOS DE UM PRODUTOR"
- POR JORGE LUCKI



08



10

"VINHOS DO VALE DE ITATA" - POR SUZANA BARELLI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

15 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 !

LAURA HARTWIG CABERNET SAUVIGNON 2018 SELECCIÓN DEL VITICULTOR – D.O. SANTA CRUZ – COLCHAGUA -CHILE

A Vinícola Laura Hartwig é focada na elaboração de vinhos premium, de excelente qualidade. Integra o MOVI e está instalada na propriedade Santa Laura, no Valle de Colchagua, que foi adquirida no longínquo ano de 1928 pelo pai de Laura. Em 2019, recebeu do Mestre do Vinho Tim Atkin, uma classificação simbólica do Premier Cru Class, com uma qualidade única de seus rótulos. Apenas 20 vinícolas tem essa distinção, entre elas Almaviva e Errazuriz no Chile, além da vinícola. Laura Bisquertt e o esposo Alejandro Hartwig começaram a plantar a vinha em 1978 com castas de Bordeaux e venderam suas uvas de alta qualidade para grandes produtores. Em 1994, eles construíram a vinícola e, em 1995, lançaram seu primeiro vinho Laura Hartwig, com um Cabernet Sauvignon Reserva de grande qualidade e sucesso. Hoje, são os filhos de Laura e Alejandro que se encarregam do campo e produzem vinhos com os mesmos princípios de seus pais.

As uvas deste Cabernet Sauvignon são provenientes de vinhedos com mais de 50 anos plantados em pé-franco (sem porta-enxerto). O vinho estagia por 12 meses em um misto de barricas novas e de segundo uso de carvalho francês. E depois vai para ânforas para mais um amadurecimento de 9 meses antes de ser engarrafado.

Corte de Uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: cor rubi profundo. Os aromas são de frutas escuras maduras, como ameixa, cereja e mirtilo, de ervas frescas, como orégano, tomilho e sálvia, tudo muito bem integrado e com uma nota de especiaria doce de baunilha, chocolate e tabaco. No paladar de médio para bom corpo, o vinho repete o perfil de frutas escuras maduras, especiarias e notas tostadas, acidez viva e taninos perceptíveis e macios. O final de boca é gostoso, equilibrado, de boa persistência, prometendo ainda bons anos de guarda e afinamento em garrafa. Merece decantar por 30 a 45 minutos.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo e aguenta fácil mais 3 a 4 anos.

Premiações: 94 Descorchados 2018 | 93 James Suckling | 90 Pontos Tim Atkin.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de boa intensidade, costeletas de cordeiro. É um vinho versátil e saboroso que pode ser bebido acompanhando massas e uma grande variedade de queijos.

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

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – WINE CHEF – ALEX ORDENES - Tel.: (31) 98977-8990.



OS VINHOS DA BAIRRADA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Esta região vinícola portuguesa, lar da casta Baga, está passando por uma revolução na medida que os produtores inovadores apostam na qualidade e exploram o potencial das castas autóctones.

Tema de uma degustação virtual com amigos, a Bairrada ainda é uma região portuguesa a ser mais bem conhecida. Mas afinal, uma pergunta que me foi feita hoje, é como se faz uma degustação virtual? Temos uma confraria com uma agenda marcada de temas e dias nos quais teremos todos nas suas casas, uma garrafa de vinho da região, ou até mesmo um rótulo escolhido para servir de referência numa discussão em torno do tema.

Historicamente, a Bairrada era uma região conhecida por duas coisas: pelo seu vinho espumante e pela alta produtividade. Os altos rendimentos geralmente não são vistos como algo bom, mas foram um fator chave para a produção de vinho a granel durante os séculos XIX e XX.

A região da Bairrada foi, no passado, uma terra de passagem e de conquistas, de lutas entre cristãos e árabes no tempo da formação de Portugal, quando a capital do reino era Coimbra. A Bairrada já produzia vinhos há séculos, e sofreu um imenso revés quando o Marquês de Pombal, primeiro-ministro durante o reinado de D. José I (1750-1777), ordenou que as vinhas fossem arrancadas e substituídas por outras culturas.

Seu intuito era proteger a qualidade e autenticidade do vinho do Porto, quando o vinho estava se tornando popular entre os consumidores britânicos. Vários produtores da Bairrada rotularam os seus vinhos como Porto, e vários produtores do Porto usaram vinhos da Bairrada para melhorar os seus vinhos. O resultado desta malandragem foi que o governo ordenou que todas as vinhas da Bairrada fossem arrancadas. Posteriormente as vinhas foram replantadas, mas tal ação gerou ressentimentos que duram até os dias atuais, de forma que autoridades e poder político não costumam ser bem aceitos pelos produtores da Bairrada.

A Bairrada foi também terra de defesa da independência ameaçada pelos exércitos invasores de Napoleão, detidos na serra do Bussaco.

A Bairrada é uma região vinícola situada na província da Beira Litoral e região do Centro (Região das Beiras), entre o Dão e o Atlântico. Há uma frase famosa que diz: "Bairrada faz os melhores e os piores vinhos". O principal motivo disto é a inconstante e ácida casta Baga, que perfaz cerca de 95% das uvas tintas, e 80% de todas as castas da região.

Por ser uma zona muito próxima do mar, o seu clima é tipicamente atlântico, com invernos amenos e chuvosos e verões suavizados pelos efeitos dos ventos atlânticos. Entretanto, o clima atlântico com fortes ventos e chuva no inverno, e o verão quente e seco, não colabora. Muitas vezes a uva Baga começa a apodrecer na vinha antes mesmo de estar completamente madura. Devido as dificuldades extremas, a Bairrada tanto pode produzir tintos poderosos de longa guarda, como vinhos magros, pobres e de estilo vegetal. Obviamente bons produtores podem fazer toda a diferença.

A região tem uma grande amplitude térmica na época do amadurecimento das uvas, chegando a uma diferença de até 20° C entre o dia e a noite. Este fenômeno é responsável por manter a acidez das frutas, criando grande frescor nos vinhos.

A palavra portuguesa popular para argila é barro, o que pode ser a origem do nome Bairrada. No entanto há quem sugira que o nome deriva simplesmente da palavra bairro. Os solos dividem-se entre os terrenos argilosos e calcários, arenosos e calcários. Calcários jurássicos e triásicos deram origem aos ricos solos de argila calcária, que produzem vinhos tintos com maior estrutura e longevidade. Já os solos mais arenosos tendem a gerar vinhos mais leves, porém mais aromáticos.

As vinhas destinadas à produção de produtos com a denominação "Bairrada" devem cumprir com o regulamento que indica que as vinhas "devem estar instaladas em solos "calcários pardos ou vermelhos", em "solos litólicos húmicos ou não húmicos", ou em podzóis de materiais arenáceos pouco consolidados".

As propriedades vinícolas são geralmente de dimensão reduzida. A área ocupada pelas vinhas não ultrapassa os 10.000 hectares. Existem mais de 5.000 produtores registrados na Bairrada, e a maioria deles envia as suas colheitas para cooperativas locais, onde são posteriormente misturadas com outras vinhas. A Bairrada é também uma área onde os produtores de vinho estão se tornando inovadores criativos, com grandes nomes como Filipa Pato produzindo vinhos em tradicionais tonéis de argila Amphorae.

A década de 1980 marcou um período de regeneração da região da Bairrada. Pioneiros como Luis Pato modernizaram a abordagem de vinificação, reduzindo os rendimentos normalmente produzidos em massa, desengordurando as uvas para reduzir os taninos duros e envelhecendo vinhos em carvalho francês para criar equilíbrio.

Os vinhos portugueses são tipicamente misturas. É raro encontrar variedades únicas, e as regiões vinícolas geralmente são conhecidas por uma seleção de variedades combinadas. A Bairrada, no entanto, é uma das poucas exceções. A casta Baga, utilizada na produção de vinhos tintos e espumantes, domina largamente a região e é a estrela do espetáculo na maioria dos vinhos da Bairrada.

Mais recentemente, a região está experimentando um número crescente de produtores especialistas em uma única casta - incluindo para uvas brancas portuguesas - e

pequenas vinícolas boutiques estão se concentrando em trabalhar com qualidade.

A casta Baga é a variedade tinta dominante. Conhecida também como Tinta da Bairrada, Tinta Fina ou Tinta Poeirinha, a Baga não é uma uva fácil de cultivar e funciona muito bem em solos argilosos e requer boa exposição ao sol. Quase 50% dos vinhedos na Bairrada são de Baga. A fruta desenvolve-se melhor quando plantada em solos argilosos, com grande exposição ao sol, características presentes na região portuguesa.

Os vinhos feitos a partir da casta Baga costumam ser intensos, com taninos acentuados, cor profunda e aromas concentrados. Além de muitos dos melhores tintos de Portugal, a Baga faz também espumantes Blanc de Noir – espumantes brancos produzidos com uvas tintas. Também há produções de espumantes tintos elaborados com essa uva. Costumam ser bem equilibrados e têm elevada longevidade.

Recentemente foi permitido na região DOC da Bairrada plantar castas internacionais, como a Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot e Pinot Noir que partilham os terrenos com outras castas nacionais como a Touriga Nacional ou a Tinta Roriz. Outras uvas tintas plantadas são: Camarate (conhecida localmente ainda como Castelão Nacional), Jaen, Alvarelhão.

A casta branca Fernão Pires (na região denominada por Maria Gomes) é a mais plantada. Existem também as castas Arinto, Bical, Rabo de Ovelha, Cercial, Chardonnay, Sercialinho. Bical é a uva mais elogiada, capaz de originar vinhos de guarda. Boa parte das brancas é direcionada para a produção de espumantes, que estão entre os melhores de Portugal. Os brancos da região são delicados e aromáticos. Os espumantes da região são muito utilizados como bebidas aperitivas ou a acompanhar a cozinha local.

A região tem produtores tradicionalistas que ainda praticam a pisa a pé, e fermentam as uvas, ramos e todo o resto em lagares de pedra sem recursos ao controle de temperatura. Os vinhos, escuros e tânicos, costumam amadurecer em madeira de vários usos por até cerca de 2 anos. Entretanto, produtores modernistas e cooperativas que operam numa escala maior, adotam técnicas de desengaçamento das uvas, fermentação em cubas de aço inoxidável de temperatura controlada, criando excelentes vinhos envelhecidos em barricas de carvalho francês.

Categorias

DO Bairrada - os vinhos com a denominação Bairrada no rótulo são produzidos nos concelhos da Mealhada, Catanhede, Anadia, Oliveira do Bairro, Águeda e mais um pouco em partes de concelhos vizinhos. A região tornou-se DOC em 1980, embora a Bairrada tenha visto as suas primeiras vinhas plantadas há séculos. São permitidos brancos, rosés, tintos e espumantes. Os espumantes precisam ser produzidos pelo método tradicional e precisam ter, no mínimo, 9 meses de estágio. Se o tinto levar o termo “Clássico” no rótulo, precisa ter, no mínimo, 50% de Baga e 12,5% de álcool. Há também outras regras a serem seguidas com relação ao cultivo das uvas.

IG Beira Atlântico - abrangendo uma zona muito maior que a DO Bairrada, esta Indicação Geográfica também pode produzir brancos, rosés, tintos e espumantes, além de frisantes. O número de castas permitidas, tanto portuguesas quanto internacionais, é muito maior, ao mesmo tempo em que há menos regras com relação ao cultivo e produção dos vinhos. Dentro do IG Beira Atlântico há a sub-região Terras de Sico.

Vinho Terras de Sico - limita-se aos concelhos de Alvaiázere, Ansião, Condeixa-a-Nova, Penela e Soure e as Freguesias de Lamas (Miranda do Corvo), Abiúl, Vila Cã, Redinha e Pelariga (Pombal) e Aguda (Figueiró dos Vinhos). Predominam as castas: Alfrocheiro Preto, Baga, Bastardo, Rufete, Tinta Roriz, Trincadeira e Touriga Nacional, nas tintas e Fernão Pires, Rabo de Ovelha, Arinto e Cerceal, nas brancas. Os vinhos precisam ter estágio mínimo de 6 meses, antes da comercialização, e os rosés precisam ser feitos pelo processo de “bica aberta” com ligeira maturação.

Estilos de vinho

Vinhos brancos - frutados e florais, quando novos, evoluem para uma nota resinosa quando envelhecidos, muito frescos e persistentes. Possuem muita longevidade.

Vinhos rosés - aromas de frutos vermelhos, com muita acidez.

Vinhos tintos - vinhos de grande elegância e estrutura, com aromas de frutos silvestres que evoluem com a idade para um buquê de especiarias, café e couro, com taninos marcantes e acidez vivaz. Possuem uma enorme capacidade de envelhecimento.

Espumantes - variam de frutados e florais quando jovens a complexos e estruturados. Podem ser Brutos, Secos ou Meio-secos. A Bairrada é considerada a principal região do país na produção de vinhos espumantes.

Principais produtores da Bairrada: Quinta da Aguieira, Caves Aliança, Quinta das Bageiras, Quinta de Baixo, Adega Campolargo, Quinta do Carvalinho, Quinta do Encontro, Caves Messias, Luís Pato, Filipa Pato, Caves Primavera, Casa de Saima, Caves São Domingos, Caves São João, Sidónio de Sousa e Caves Valedarcos.

Para os turistas apaixonados por vinhos, é possível conhecer a região que conta com rotas com bons hotéis, restaurantes, vinícolas e adegas à disposição dos visitantes,



além das várias atrações naturais e históricas.

As belas praias da região, como a Costa Nova, Barra e Vagueira, convidam a um mergulho, enquanto na montanha, em locais como a Curia e o Luso, encontramos algumas das termas mais famosas do país.

Em Anadia, no coração da Bairrada, os turistas podem visitar o Museu do Vinho da Bairrada, onde se pode assistir a diversas exposições sobre a cultura do vinho na região, ou na sua enoteca, provar alguns dos melhores vinhos bairradinos.

Aliada às maravilhosas experiências de Enoturismo e para os amantes de turismo de natureza, são ainda locais a visitar a Mata Nacional do Bussaco, na qual se reúnem várias espécies botânicas e a pateira de Fermentelos, onde é possível observar diversas aves aquáticas.



GASTRONOMIA DA BAIRRADA E HARMONIZAÇÕES

Da gastronomia da região, devidamente acompanhada pela oferta de vinhos regionais, destacam-se as sopas de peixe e as entradas à base de mariscos, os pratos de peixe grelhado ou assado no forno, e as carnes, desde o pato até à chanfana de cabra, passando pelo famoso leitão da Mealhada assado em forno de lenha. Nos doces valem a pena provar os ovos-moles de Aveiro, as queijadas de Tentúgal, os pastéis de Santa Clara de Coimbra ou a doçaria conventual do Lorvão.

O LEITÃO ASSADO À BAIRRADA - o potencial de Baga para harmonizar com comida é muito grande, e o espumante também tem grande potencial de harmonização. A cerca de meio caminho entre Lisboa e Porto, e a 20 minutos de carro de Coimbra, encontramos uma pequena cidade com menos de 5.000 habitantes chamada Mealhada. Despretensiosa por fora, a beleza está nas inúmeras tascas que lotam suas ruas, todas servindo o mesmo prato: leitão e espumante.

Há algo sobre leitão rico e vinho espumante que, quando combinados, nunca para de satisfazer. Na Mealhada é ampliado. Na verdade, é tão popular que todo mês de setembro a cidade recebe um festival de leitão, onde os moradores passam dias provando leitão enquanto degustam um delicioso espumante!

OUTRAS COMBINAÇÕES DE VINHO DA BAIRRADA E ALIMENTOS - Sendo uma região de clima marítimo próximo do oceano, não é nenhuma surpresa que o marisco seja uma combinação popular com os vinhos frescos da Bairrada. Graças à sua rica acidez, a Baga é especialmente bom acompanhamento para peixes

ricos e carnudos, como atum fresco e pratos de lula.

Para acompanhar queijos, é mais adequado para variedades mais suaves com alto teor de acidez, como um queijo de cabra macio - que é comum encontrar em grande quantidade em Portugal.

A Bairrada possui uma rica diversidade de produção de vinho que ainda permanece desconhecida de muitos amantes da bebida de Baco. Se Portugal é fonte de grandes vinhos no cenário europeu, a Bairrada é uma joia por descobrir! 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

“PERCALÇOS DE UM PRODUTOR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 20/08/2021

Clima frequentemente mais instável, com chuvas e estiagens fora de hora, têm provocado maiores perdas para os viticultores.

Com ou sem as mudanças climáticas que o planeta vive nestes últimos tempos, o fato é que desde sempre o produtor de vinho passa o ano inteiro dependente da meteorologia. O ciclo vegetativo da parreira requer estações bem definidas, com frio, chuva, luz e calor. Cada um no seu devido momento. Frio é benéfico no inverno para que a planta repouse; chuvas na medida certa são bem-vindas até a época da floração, no começo da primavera; tempo seco e ensolarado na fase de maturação das uvas, que se desenvolve durante o verão e início do outono até a colheita (com noites frescas para manter a acidez). A questão é que o clima é instável e imprevisível, e isso tem sido mais frequente nestas duas décadas. Estiagem e chuvas fora de hora têm se alternado e sido uma constante nos últimos anos, gerando quedas sensíveis na produção e dificultando sobremaneira o trabalho do viticultor. Falar em “safra clássica” é coisa do passado.

Por mais que se tenha consciência dessa inconstância, em termos de fenômenos climáticos nada supera o que tem ocorrido em 2021. Na Europa, regra geral, o ano havia começado bem, com um inverno frio e um início de primavera estável e promissor. Os problemas começaram a surgir logo na primeira semana de abril, com quedas históricas de temperatura e geadas generalizadas por três ou mais noites seguidas. Os danos foram mais graves devido ao clima inusitadamente quente da semana anterior, que acelerou o crescimento dos brotos, especialmente das variedades precoces. Assim, na Borgonha a chardonnay foi mais afetada que a pinot noir, inclusive até mais nos vinhedos de encosta, onde estão os 1er Crus e Grands Crus, pelo fato de as vinhas situadas na parte baixa, mais plana, plantadas em solo algo argiloso, estarem mais atrasadas. Se é que cabe um comentário jocoso, é o que “bourguignons” chamam de “gelée des riches” (“geada dos ricos”) por afetarem mais a produção dos vinhos mais caros. De qualquer forma, a oferta de borgonhas brancas como um todo da safra 2021 será muito pequena.

Até então, os pinot noir, um pouco mais tardios, haviam sofrido menos. Mas não escapariam dos entraves climáticos que viriam a seguir com as chuvas e o tempo úmido de junho e julho, condições que favorecem o desenvolvimento de pragas e fungos como o oídio e o míldio, que estão atacando os vinhedos. A produção, que já havia sido prejudicada em 2019 e 2020 (qualitativamente foram ótimas), avaliadas em 30% abaixo da média, ficará ainda mais abalada. Estimam-se perdas de até 65%, conjuntura que os produtores locais dizem ser comparável à de 1977. Enquanto as perspectivas em Champagne e Alsácia parecem não ser tão graves, no Rhône norte a situação é considerada desastrosa, particularmente em Condrieu e Côte Rotie.

Em Bordeaux... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-produtores-de-vinhos-tem-sofrido-como-nunca-as-mudancas-climaticas-em-2021.ghtml>

“CONHEÇA A PINOT NOIR, HISTÓRIA, CURIOSIDADES E VINHOS!” - MARCELO COPELLO

BLOG - 17/08/2021

“Champagne para damas, Bordeaux para cavalheiros e Borgonha para reis.” (Provérbio Francês)

A Pinot Noir é uma das uvas (castas viníferas) mais antigas, cultivada há mais de 2 mil anos. Sua origem é a região da Borgonha, no leste da França. Há indicações que comprovam seu cultivo nesta região desde o século 4 d.C. A família das Pinots (Pinot Noir, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Meunier), que compartilham o mesmo DNA, tem como característica sofrer facilmente mutações, e geneticamente se adaptar a novos terroirs. Isso para os vinhos nem sempre é bom, pois o sabor da Pinot Noir muda incrivelmente conforme o local onde ela é cultivada.

Poucas castas tem sua imagem e qualidade tão ligadas a uma região como a Pinot Noir à Borgonha (um outro caso seria a Nebbiolo no Piemonte-Itália). Os grandes tintos (e brancos) da Borgonha são um capítulo à parte na enologia mundial. Os grandes borgonhas são os maiores vinhos do mundo e uma espécie de “cálice sagrado”, que todos procuram mas poucos acham. Porque?

- Primeiro porque a Pinot Noir é uma casta difícil. Ao mesmo tempo que faz grandes vinhos pode também gerar líquidos insípidos.
- Segundo, pois a Borgonha é um mosaico de uma infinidade de produtores muito pequenos - as vezes em uma mesma região da borgonha, sob um mesmo nome, um produtor pode fazer um grande vinho e o outro uma zurrapa.
- Terceiro porque as produções são pequenas e a fama é grande, de modo que todo Borgonha, bom ou ruim, nunca é barato.
- E finalmente porque os vinhos de produtores consagrados em boas safras custam sempre preços exorbitantes.

Viticultura - A Pinot Noir (PN) é uma uva que prefere o frio, como na Borgonha e na Champagne, embora se adapte (nem sempre bem) a climas um pouco mais quentes, mas nunca quentes demais. A PN é muito sensível a variações do terroir, gerando vinho totalmente diferentes conforme o clima e o solo.

Não podemos esquecer que a PN vinificada “em branco” (sem suas cascas), é a alma do Champagne, que dá corpo e acidez ao famoso espumante francês. Nos espumantes elaborados em outros países e regiões, a PN é também muito utilizada.

Outro fator fundamental para a PN é o controle do rendimento (a quantidade de quilos de uvas produzidas por hectare). Se a produtividade for alta a PN facilmente cai no vinho diluído e insípido. Os grandes PN são todos de rendimentos muito baixos.

Vinificação - A PN é uma uva delicada, pode se dar bem com pré-macerações a frio, macerações carbônicas.

Curiosidade: o sucesso do filme “Sideways” (em português “Sideways - entre umas e outras”, de 2004), cujo personagem principal adorava Pinot Noir e detestava Merlot, fez com que as vendas de Pinot Noir disparassem nos EUA enquanto as vendas de Merlot caíram.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/conheca-a-pinot-noir-historia-curiosidades-e-vinhos>

“VINHOS DO VALE DE ITATA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 17/08/2021

O vale de Itata, a 460 quilômetros ao sul da capital Santiago, está escrevendo seu segundo grande capítulo na história do vinho chileno. O primeiro foi quando os espanhóis chegaram por lá, em 1550, plantaram suas primeiras videiras e transformaram a região na principal fornecedora de vinhos para o país andino. A proximidade do Oceano Pacífico facilitava o transporte da bebida para outras colônias espanholas.

Nos séculos seguintes, Itata foi perdendo prestígio com o desenvolvimento vitivinícola dos vales mais próximos a Santiago. Seus vinhos foram quase esquecidos, assim como suas videiras centenárias, cultivadas principalmente com as variedades País, nas tintas, e Moscato de Alexandria, nas brancas.

O segundo grande capítulo de Itata está sendo escrito agora, nos últimos dez ou 15 anos, com a redescoberta de suas vinhas antigas, e com a valorização de um estilo de vinho que pode ser mais simples e até mais rústico (nem sempre é), mas que tem qualidade e frescor. Sua produção guarda a tradição – um exemplo são as vinícolas que ao invés de prensarem as uvas em máquinas, preferem usar a “zaranda”, uma espécie de peneira de bambu.

Guardam também o respeito às uvas locais e ao seu terroir, sem tentar elaborar vinhos no estilo de outros vales, como Maipo ou Colchagua, por exemplo. Além da País e da Moscatel de Alexandria, Itata, que pode ser definido como o primeiro vale costeiro do Chile, séculos antes de Casablanca, Limarí ou Leyda, tem bons vinhedos da tinta Cinsault, e das brancas Chasselas, conhecida como corinto por lá, e da Sémillon. Há também a variedade ancestral Ovoide, um cruzamento espontâneo entre a País e a Moscatel, objeto de estudo recente.

O enólogo Alejandro Cardozo, que por aqui elabora, entre outros, os espumantes Estrelas do Brasil, participou do estudo com a Ovoide e se surpreendeu com o seu potencial. “Ela resulta em um espumante muito fresco e aromático”, conta ele. Por enquanto, o espumante é elaborado comercialmente pela Cooperativa local de Loncomilla, e não chega ao Brasil.

Nos brancos e nos tintos, soma-se ao potencial dos vinhedos a presença de profissionais renomados. O chileno Pedro Parra, referência internacional em terroir, tem seu projeto na região; o enólogo François Massoc, que também trabalha na Domaine du Comte Liger-Belair, na Borgonha, elabora vinhos em Itata; e o sommelier Hector Riquelme, um dos melhores do país andino, se mudou de Santiago para Concepción, a capital da região, e incentiva a produção local.

Uma pequena amostra dos vinhos de Itata foi apresentada na semana passada, em uma degustação promovida pela ProChile em parceria com a escola Enocultura...
Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,por-que-apostar-nos-vinhos-do-vale-de-itata,70003812340>

“BLENDS DE VINHOS BRANCOS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 06/08/2021

As misturas tintas são populares agora, e não estou falando sobre misturas clássicas como Bordeaux, Châteauneuf-du-Pape ou Chianti.

Quando as pessoas se referem a misturas de tintos hoje em dia, normalmente estão usando um termo de marketing para uma categoria popular de vinhos tintos de consumo, muitas vezes bastante doces, que misturam várias uvas tintas.

Raramente, entretanto, pensamos em misturas brancas. Talvez seja porque os vinhos brancos mais populares do mercado de massa são todos os vinhos varietais, incluindo chardonnay, pinot grigio, sauvignon blanc e moscato.

Os consumidores de vinhos ainda mais exigentes tendem a pensar em uvas brancas, sejam elas Rieslings alemãs, Chardonnays da Borgonha ou Vouvray de Chenin Blancs. Os blends clássicos de uvas brancas podem não ser tão numerosos ou tão ilustres quanto os tintos, mas posso imaginar muito.

O branco de Bordeaux é um exemplo de excelente mistura branca que não é particularmente popular hoje em dia. Abundam outras misturas brancas mais modestas, como o austríaco gemischter satz, o edelzwicker da Alsácia e os brancos do vale do Rhône, com exceção do Condrieu, que deve ser feito exclusivamente com Viognier.

Este mês, vamos beber algumas misturas brancas para ter uma ideia do que são. Aqui estão os três vinhos que ofereço:

- *Tablas Stream Paso Robles Patelin de Tablas Blanc 2017* \$ 25
- *Albert Boxler Alsace Edelzwicker Reserve 2018* (Kermit Lynch Wine Merchant, Berkeley, California) \$ 27
- *Chateau Bouscaut Pessac-Léognan Blanc 2016* (Wineberry America, New York) \$ 45

Você não precisa obter essas safras exatas. Você nem mesmo precisa obter os mesmos vinhos. Tablas Creek é uma mistura de estilo Rhône originária da Califórnia. Você certamente pode substituir uma mistura real do Rhône, sem mencionar muitas outras misturas brancas americanas. Post Flirtation de Martha Stoumen do norte da Califórnia e Borealis of Montinore Estate do Vale Willamette do Oregon são dois exemplos que vêm à mente.

Ou você pode selecionar outras misturas da Alsácia se não conseguir encontrar o Boxler, ou um satz gemischter, se estiver curioso sobre o estilo de Viena. Seria bom escolher outro Bordeaux branco se você não conseguir encontrar o Bouscaut. Esses vinhos, especialmente os de Pessac-Léognan, tendem a ser caros, mas podem ser excelentes.

Se você for para um Bordeaux branco mais barato, Graves, Entre-Deux-Mers ou alguma outra denominação, apenas certifique-se de que é uma mistura. Algumas garrafas baratas podem ser feitas inteiramente de sauvignon blanc.

Esses vinhos devem ser secos, embora um pouco mais ricos do que, digamos, a maioria dos brancos italianos ou Muscadets. Talvez um prato de frango, ou um peixe mais carnudo, seja apropriado.

Como de costume com os vinhos brancos, sirva as misturas geladas, mas não geladas demais na geladeira. Se você os guardou na geladeira, retire as garrafas cerca de 30 minutos antes de servir.

Junte-se à discussão: Preconceitos. Você se importa se um branco é um vinho varietal? Características. Você pode sentir o cheiro dos componentes separados do vinho? O vinho é harmonioso?... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/08/06/dining/drinks/wine-school-assignment-white-blends.html>

“OS 10 MELHORES VINHOS DE 15 DÓLARES: DE CHARDONNAY A ROSADO” - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL - 20/08/2021

No mundo do varejo de vinhos, US\$ 15 é o ponto ideal: alguns compradores não vão acima disso, outros não vão abaixo disso. Nosso colunista de vinhos encontrou alguns valores excelentes nessa faixa de preço - tinto, branco, rosa e espumante.

ALGUNS NÚMEROS significam mais do que outros no mundo do vinho - e não estou me referindo às pontuações dos críticos de vinho. Aqui estou eu falando especificamente sobre o número 15: alguns enófilos não vão acima dele e outros não vão abaixo dele ao comprar vinho. Já ouvi \$ 15 citados com tanta frequência que decidi procurar por garrafas que custassem exatamente esse valor (pelo menos nas lojas de vinho onde comprei). Embora eu tenha descoberto alguns fracassos - é especialmente desafiador encontrar boas garrafas nacionais a esse preço - encontrei os seguintes 10 vinhos tintos, brancos, rosés e espumantes bem feitos que devem agradar os compradores em ambos os lados da divisão numérica.

Bolhas de barganha - 2018 Raventós e Blanc Blanc de Blancs Conca del Riu Anoia - Quando o proprietário da Raventós i Blanc Pepe Raventós se propôs a fazer vinho espumante com método tradicional (também conhecido como método Champagne) na região de Penedès, na Espanha, ele decidiu não chamar seu vinho de Cava, que normalmente se espera ver no rótulo de um espumante espanhol, acreditar que o nome significa “barato” para os bebedores de vinho. Em vez disso, seu Blanc de Blancs (um vinho feito inteiramente de uvas brancas) é rotulado como “Conca del Riu Anoia”, denotando a área geográfica específica onde o vinho foi produzido.

O apelido pode ser um bocado - não tão rápido como “Cava” ou tão conhecido - mas o vinho, uma mistura de quatro uvas, é crocante, de caráter elegante e muito bem feito.

Outro Pinot de Oregon - 2019 Willamette Valley Vineyards Pinot Gris - Embora Pinot Noir receba a maior parte da cobertura da imprensa quando se trata de vinhos de Oregon, uma boa quantidade de Pinot Gris vem do estado também. Na verdade, é a uva branca mais plantada do Oregon. Willamette Valley Vineyards produz Pinot Gris há quase 30 anos. A vinícola é de propriedade pública - você pode se tornar um “proprietário” com uma compra mínima de 300 ações (\$ 1.515 a \$ 5,05 cada) - e produz 20.000 caixas por ano deste branco macio, quase tropical e fácil de beber.

Fora do Radar - um Tinto Português - Beyra Reserva Beira Interior 2017 - Uma região vinícola ainda obscura no centro de Portugal, o Beira Interior DOC foi criado há menos de duas décadas. Da mesma forma amplamente desconhecidos para a maioria dos consumidores de vinho, os tintos, brancos e rosés da região são produzidos a partir de variedades nativas com nomes complicados. Os tintos são (até agora) os mais fáceis de encontrar nos EUA... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/the-10-best-15-wines-from-chardonnay-to-rosado-11629461675>

VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO - DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMINADAS ASSIM QUE AS CONDIÇÕES EPIDEMIOLÓGICAS MELHORAREM

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

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



ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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.

ROTEIROS COMPLEMENTARES E OPCIONAIS PELA COSTA AMALFITANA E NÁPOLES EM 2021.

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

INCENDIO DESTROI COMPLETAMENTE A ADEGA DO DOMAINE DE LA GISCLE EM COGOLIN

Se as vinhas são bastante resistentes ao fogo que eclodiu na segunda-feira, 16 de agosto no Var, as perdas materiais são enormes para algumas áreas. Em Cogolin, a equipe do Domaine de la Giscle descobriu na terça-feira a extensão da devastação causada durante a noite pelo incêndio.

"A adega foi completamente destruída no incêndio, a adega de vendas, a barra de degustação, a adega de barris, nosso aço inoxidável e outras salas de cuba, o armazenamento de nossos materiais secos, nossas máquinas de engarrafamento e rotulagem, nosso gerador de nitrogênio, todos os nossos estoques de vinhos em garrafas, barris e tonéis, e assim por diante. a lista é tão longa ", escreve Pierre Audemard, o diretor da propriedade.

Temporariamente fechada ao público, a propriedade lançou uma campanha de arrecadação online no site Leetchi, com o objetivo de arrecadar 20 mil euros para ajudar no enfrentamento da situação.

Em Grimaud, no sertão de Saint-Tropez, Paul Giraud, viticultor que possui 25 hectares de vinhas com produção de tinto, branco e claro rosé de Provence, vinho muito apreciado pela exportação, viu as chamas levarem todos os seus equipamentos agrícolas.

"Já não tenho colheitadeira, retroescavadora, carregadora para a vinha, corta-relva. Tudo queimou por completo": ainda em estado de choque, anda em círculos no seu campo de Tourre, num vale encharcado de o Massif des Maures. Na noite de segunda-feira, o incêndio que começou em uma área de descanso de uma rodovia a poucos quilômetros de sua casa devastou sua propriedade.

"A vindima é no início de setembro, como vou fazer? Não me resta mais nada", questiona o septuagenário que luta para conter as lágrimas. "Vou ter que contratar um provedor de serviços ou alugar um equipamento?" De bermuda e camiseta atrás de seu modesto balcão de degustação, ele tenta fazer o seguro, sem sucesso. "Estou desorientado, arrasado, completamente arrasado", ele continua soluçando.

Durante o terrível incêndio de 2003 na mesma área, durante o qual três bombeiros morreram, o espólio do Sr. Giraud escapou do incêndio. Desta vez, ele não pôde fazer nada contra as chamas que ameaçavam "três metros" de sua casa quando os bombeiros chegaram. "O fogo ia em todas as direções, o fogo vinha de todos os lados. Os bombeiros me disseram: 'Estamos chegando, estamos chegando'. Eles chegaram no último minuto."

"Tento colocar as coisas em perspectiva, estamos vivos, mas ontem estive morto física e psicologicamente", conclui, citando uma frase de Le Cid, "O Rage O Desespoir".

Mais ao norte, perto da aldeia de Luc, outro viticultor também produtor de Côtes de Provence acredita que "evitou o pior". Guillaume de Chevron Villette, dono da propriedade Reillanne, testemunha: "Salvamos nossos edifícios, isso é o mais importante. Caso contrário, é um desastre".

Ele só percebeu o dano nesta quarta-feira. "Quando estourou o incêndio, tive que ir embora. Não dormi porque não sabia se a minha casa tinha pegado fogo. É complicado conviver, mas estamos todos na mesma situação na planície dos mouros. "

"Estamos alguns dias antes da vindima. Haverá inevitavelmente danos à vindima. Produzimos um vinho rosé de qualidade, pelo que o desafio será seguramente eliminar o risco da presença de um gosto a arder no vinho" explica.

Nota-se um contexto propício a incêndios, com o vento, a onda de calor e também uma "falta de manutenção em torno das parcelas". "Como estamos em uma área protegida, não podemos limpar o mato ... Mas isso não teria evitado o incêndio."

Muito cedo para fazer um balanço - "Dói, é a nossa terra. Tenho 58 anos, moro aqui há 58 anos. A planície, eu conheço melhor do que ninguém." Nicolas Garcia, do sindicato das denominações de Côtes de Provence, acredita que é muito cedo para fazer um balanço dos danos nas vinhas: "Não podemos aceder às propriedades, por isso é complicado de gerir, mas é certo que muitos viticultores perderam material "

Se as vinhas resistem bem ao fogo, "os frutos estão muito quentes e teremos de deitar fora", pensa. "Também não poderemos colher as vinhas borrifadas com retardador de fogo".

A denominação de origem controlada Côtes de Provence cobre mais de 20.000 ha em três departamentos: Var, Bouches-du-Rhône e um município nos

Alpes-Marítimos. Os vinhos rosés da Provença são exportados principalmente para os Estados Unidos, Grã-Bretanha e países europeus como a Alemanha... Leia mais em: <https://www.larvf.com/des-vignerons-varois-aneantis-par-les-degats-de-l-incendie,4763353.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Redação – com AFP - 19/08/2021)

DEGUSTAÇÕES E EVENTOS NOS VINHEDOS DE BORDEAUX DE 17 A 19 DE SETEMBRO

A Union des grand crus de Bordeaux está organizando a 15ª edição do Week-End des Grands Crus de 17 a 19 de setembro, com degustações e atividades no programa.

No sábado, os amadores terão a oportunidade de provar duas safras, incluindo a 2018, de mais de 110 proprietários no Hangar 14 em Bordeaux, ao longo do Garonne. Este local é transformado para a ocasião em “food halls do Sudoeste” com uma seleção de produtores locais (preço normal: 65 euros).

Jantares, golfe, passeios - Jantares nas grandes vinícolas, passeios pelos vinhedos de Bordeaux - um em Médoc e outro na margem direita - e um torneio de golfe no clube Grand Saint-Emilionnais também estão planejados.

Além disso, a próxima edição do evento carro-chefe da UGCB, o Semaine des Primeurs, será realizada em Bordeaux de 25 a 28 de abril de 2022... Leia mais em: <https://www.larvf.com/de gustations-et-animations-dans-les-vignes-bordelaises-du-17-au-19-septembre,4762457.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação com AFP – 04/08/2021).