



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AFINAL, O QUE SIGNIFICA O TERMO – “VINHO ESTILO BORDEAUX?” - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AFINAL, O QUE SIGNIFICA O TERMO – “VINHO ESTILO BORDEAUX?” - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“CLASSIFICAÇÃO DOS BORDEAUX EM XEQUE” - POR JORGE LUCKI



08



12

“UMA AVENTURA BOLIVIANA” - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

14 **VIAGENS**

16 **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 !

J. BOUCHON CANTO NORTE 2017 – VALE DO MAULE - CHILE

Numa semana que estamos falando sobre corte ao “Estilo de Bordeaux”, está aqui um belo exemplo de vinho neste estilo.

Foi em 1892 que M. Julio Bouchon S. veio do Bordeaux para o Vale do Maule, no Chile, para fundar sua propriedade vitivinícola, a Julio Bouchon Winery. O vinhedo total é de 370 hectares, com plantio de Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, Carménère, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Recentemente, os irmãos Juan, Julio e Maria Bouchon, quarta geração da família, decidiram ousar e fazer vinhos com pouca interferência de madeira, preservando o terroir e sua tipicidade, resgatando uvas patrimoniais e históricas do Chile, como a País, Carignan e Carménère. Seus vinhos são gastronômicos e elegantes.

Corte de Uvas: 50% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon e 25% Cabernet Franc. Amadurece por 12 meses em tanques de cimento.

Notas de Degustação: cor rubi vermelho profundo. Os aromas mostram toques de frutas vermelhas (framboesas e cerejas) e pretas maduras (ameixas), com notas herbáceas e mentol e de especiarias. Médio encorpado, tem taninos macios e com bom frescor. Na boca é marcado por frutas maduras, especiarias e toques herbáceos. Boa persistência.

Estimativa de Guarda: Ainda se mostra jovem, mas já pode ser bebido. Guarda por mais 2 anos na minha opinião.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas com molhos de média intensidade, aves de carne escura, massas com ragu e molhos a base de tomate, polenta com ragu de cogumelos, embutidos e queijos duros, como o Parmesão.

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

Faixa de Preço – \$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.



“AFINAL, O QUE SIGNIFICA O TERMO – “VINHO ESTILO BORDEAUX?”

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Você pode ler nos Vinotícias recentes que vários autores, críticos e jornalistas têm escrito sobre os vinhos de Bordeaux. Estes vinhos estão entre os melhores do mundo e acabaram sendo produzidos em outras regiões sob o termo “estilo Bordeaux”.

Apesar de vasta, Bordeaux cultiva poucas uvas. São elas Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle e Ugni Blanc. Houve um tempo em que a Carménère também era plantada na região, porém foi extinta pela praga da filoxera que arrasou boa parte dos vinhedos europeus a partir de meados do século XIX.

Não existe uma regra específica quanto às proporções usadas nesta mistura, e nem todas as uvas precisam necessariamente estar presentes. Cada uma delas desempenha um papel no blend (também se usa o termo corte, assemblage ou blend) e contribui de alguma maneira para deixar o vinho macio, equilibrado e elegante.

A maioria dos rótulos de Bordeaux não menciona as uvas que o fazem, mas são geralmente fruto de misturas das uvas tintas autorizadas. Aliás, durante séculos da história da produção de vinhos poucas pessoas sabiam quais eram as variedades de uvas que estavam na bebida que estavam consumindo. Nomes como Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc só ficaram “famosos” nos rótulos do mundo quando os produtores de fora da Europa, especialmente os norte-americanos, resolveram estampar os nomes das principais castas europeias em seus vinhos. Os franceses dizem que quem bebe Bordeaux, sabe o que está bebendo!

Quando, o Novo Mundo começou a chamar a atenção para seus vinhos, por volta de meados do século XX, não havia regiões muito conhecidas fora da Europa e uma das opções para vender melhor seus rótulos, era dar nome a uva predominante na mistura. Daí nasceu o costume de encontrar Cabernet Sauvignon num rótulo chileno ou norte-americano e isto ser irrelevante num rótulo francês naquele momento. Com esta jogada de marketing para mostrar aos consumidores que os vinhos eram feitos com as tradicionais e clássicas uvas europeias e, assim, também para dar uma ideia do estilo que seus vinhos teriam, nominar a uva predominante ganhou espaço no mundo inteiro.

O termo “estilo Bordeaux” não é regulamentado, e pode ser usado de forma diferente de vinicultor para vinicultor. Normalmente, ele descreve uma mistura reconhecida internacionalmente, na maioria das vezes uma baseada em Cabernet Sauvignon ou Merlot. A maioria dos blends de estilo Bordeaux usa apenas as uvas aprovadas da região de Bordeaux, mas alguns invocam o “espírito” dos blends e adicionam Zinfandel (sobretudo nos Estados Unidos), Syrah (na Austrália por exemplo) ou outras uvas.

Vale lembrar que há misturas de uvas brancas também: Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle e Ugni Blanc, que criam o que podemos chamar “Estilo Bordeaux Branco”, mas os tintos são muito mais frequentes em todo mundo. Não se encontra com facilidade bons vinhos brancos em Bordeaux. Procure por vinhos com origem em Entre-Deux-Mers. As uvas Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle deixam seus vinhos frescos, vivos e frutados, e com bom corpo e vale lembrar que em Arcachon (dentro da região de Bordeaux) está a maior região produtora de ostras, que fazem ótima harmonização

com estes vinhos. Mas beba-os enquanto estão jovens, aproveitando de seu frescor, porque a maioria dos vinhos brancos bordaleses, são feitos para beber até três anos após o engarrafamento.

Algumas pessoas também se referem aos tintos ao estilo de Bordeaux como “clarete”, um termo antigo que remonta ao comércio de vinhos na Inglaterra. Outros usam o termo “Meritage” (que rima com “herança”), um nome bastante comum nos Estados Unidos para designar vinhos resultados de misturas com variedades de uvas de Bordeaux.

Poderíamos entrar em detalhes sobre as porcentagens ideais dessas misturas, mas para simplificar, geralmente, há uma uva “predominante” - 70% Cabernet Sauvignon (se for um blend ao estilo da Margem Esquerda) ou 70% Merlot, por exemplo - e você provavelmente descobrirá que gosta de misturas que têm a mesma uva “predominante”. As vezes há duas uvas com mesma proporção na mistura.

Vale a pena lembrar que a região de Bordeaux na França é bastante ampla (cerca de 123.000 hectares de vinhedos), está localizada ao oeste da França, a cerca de 500 km da capital, Paris. A região é banhada pelo grandioso estuário do Rio Gironde (formado pelos rios Dordogne e Garone), no encontro com o Oceano Atlântico



As videiras cultivadas nesse local, bem como o vinho resultante de seus frutos, são o reflexo de vários fatores ambientais que tornaram Bordeaux ao longo do tempo, uma das regiões mais famosas, curiosas e desafiadoras para a viticultura. O clima da região é equilibrado, livre de geadas ou verões intensos, e as diferenças marcantes entre suas inúmeras microrregiões expressas, por exemplo, nas variações do nível de mineralidade do solo, garantem “terroirs” bastante distintos e peculiares. Os solos da região são totalmente diferentes de acordo com a margem em que estão localizados.

De modo geral, Bordeaux se divide em três áreas ao longo do rio Gironda: margem esquerda, margem direita e Entre-Deux-Mers (“entre dois mares”, em francês). A margem esquerda do rio é conhecida pela riqueza em pedras, facilitando a drenagem da água das chuvas e favorecendo o cultivo da clássica Cabernet Sauvignon. Já no lado direito, o solo é mais argiloso, e em alguns pontos possui uma coloração azulada, conferindo à uva Merlot o título de casta mais cultivada e predominante nesta margem. A região de Entre-Deux-Mers é conhecida por seus brancos.

Bordeaux chama a atenção para os vinhos resultados de misturas de uvas, enquanto outras regiões no mundo do vinho chamam a atenção para vinhos monovarietais, como a Borgonha (Pinot Noir), Piemonte (Nebbiolo), Toscana (Sangiovese) e Rioja (Tempranillo) para citar algumas.

Com isto surge muitas vezes a questão de um vinho fruto de mistura de uvas ser ou não algo ruim? É uma pergunta interessante, já que a maioria dos produtores está obcecada em fazer vinhos monovarietais sensacionais. Nas últimas décadas, percebemos que os vinhos de uma única varietal são melhores do que os blends. Creio que é principalmente porque existem muitas misturas de baixa qualidade por aí – e não entenda isto como algo que o vinicultor fez um blend para usar uvas que não usou para fazer seus monovarietais. As misturas podem ajudar os produtores de vinho a produzir um sabor consistente e melhor a cada ano e, em alguns casos, fazer uma boa mistura é tão difícil quanto fazer um belo vinho a partir de uma única variedade.

Aliás, raramente os vinhos varietais são 100% feitos de uma única casta. A legislação de cada país, e mesmo de cada região, determina a porcentagem mínima necessária para que um vinho possa ostentar no rótulo o nome de uma casta como sendo um monovietal. No Chile e na Nova Zelândia, por exemplo, é preciso que 75% do vinho tenha uma única casta para que seja considerado varietal. O enólogo completa o vinho com outros tipos de uva caso considere necessário, para dar ao seu rótulo maior acidez, ou mais estrutura e corpo através do acréscimo de outra variedade. Algumas regiões produtoras determinam que as porcentagens de outras uvas sejam no máximo 15%.

ENTENDENDO O TERMO CLARET E MERITAGE:

Claret: Parece um termo francês chique, mas na verdade é uma antiga palavra britânica usada para designar vinhos de Bordeaux. Hoje em dia, numa garrafa de vinho, significa uma mistura de Bordeaux.

Meritage: significa que o vinho é um blend de Bordeaux feito por um enólogo que é membro da Meritage Alliance. Como a aliança foi fundada na Califórnia, a maior parte dos vinhos Meritage são da Califórnia, mas a adesão e a popularidade desses vinhos estão crescendo, e muitos deles são de altíssima qualidade. Observe também que, embora haja muita discordância, que esta palavra rima com “herança”.

Alguns produtores de vinho desistiram de tentar decifrar o código e simplesmente rotular seus vinhos como “Estilo Bordeaux”. Em resumo, tudo se resume na mesma coisa!



COMO ESCOLHER SEU VINHO DE ESTILO BORDEAUX? -

Se você gosta de vinhos potentes e encorpados, procure vinhos “estilo Bordeaux” onde a Cabernet Sauvignon seja predominante. São indicados para aqueles amantes de carnes que saem amaciadas pela brasa. Para os que buscam mais complexidade, podem optar por vinhos que levam Merlot, cujos toques terrosos combinam muito bem com o assado da brasa. No corte bordalês a Merlot entra para “amaciar” o Cabernet Sauvignon. Os vinhos com predominância de Merlot costumam estar prontos para beber – fáceis, macios, aveludados e não precisam de décadas para evoluir.

Provar vinhos de Bordeaux, ou de “Estilo Bordeaux” pode parecer difícil. O jeito é ir provando e se acostumando com seus aromas e sabores. Comece pelos frutados que levam a uva Merlot como predominante, a mais macia de todas, mais fáceis de beber, são mais leves, e seus sabores geralmente agradam a todo mundo. Depois disso, prove os cortes com maior proporção de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, como os clássicos tintos de Bordeaux.

Não se esqueça, o bom mesmo é provar para descobrir o que há de mais apropriado para seu gosto. Seja Bordeaux, ou vinhos ao “Estilo de Bordeaux” há muitos rótulos para todos gostos e bolsos. 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

“CLASSIFICAÇÃO DE BORDEAUX EM XEQUE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 16/07/2021

Maiores ícones da sub-região de Saint-Emilion decidem abandonar sistema de divisão em categorias.

No sudoeste da França, próxima ao Oceano Atlântico, a região de Bordeaux já tinha seus vinhos apreciados pela aristocracia da Roma antiga, ganhando mais força ainda mundo afora na Idade Média, tendo em vista a localização dos vinhedos à margem do Gironde, estuário navegável que facilitava o acesso ao mar e, portanto, aos mercados importantes de então. O sistema de drenagem implantado no início do século XVII por engenheiros holandeses viabilizou o cultivo assíduo de videiras, o que fez famílias nobres começarem a se interessarem desenvolver a vitivinicultura daquela área, o Médoc, dando origem a suntuosos chateaux, motivo da primeira classificação oficial da França, em 1855.

Essa hierarquização foi arquitetada pela Câmara de Comércio de Bordeaux com vistas à Exposição Universal de Paris, que se realizaria naquele ano, com o objetivo de orientar o mercado. O critério escolhido foi o dos preços com que os vinhos eram cotados, metodologia que, então, refletia com bastante fidelidade o prestígio, e, por consequência, a qualidade de cada um. Fora do Médoc, só foram contemplados rótulos que tivessem inegável reconhecimento internacional, caso do Haut Brion, ao sul da cidade de Bordeaux, e dos sauternes, vinhos doces muito apreciados, sobretudo o Chateau d'Yquem, sem rivais no gênero.

A elite de vinhos que compôs a classificação do Médoc, os chamados Grands Crus Classés, foi dividida em cinco categorias, ordenadas de 1º a 5º. Passados mais de 160 anos, é indiscutível que alguns vinhos pioraram de qualidade enquanto outros melhoraram. Paralelamente, surgiram outros châteaux, mas a classificação, com exceção da promoção do Mouton Rothschild para Premier Grand Cru Classé, em 1973, permaneceu inalterada. Já se discutiu bastante a necessidade de mexer na classificação de 1855, mas já cansou, até porque ela é considerada monumento histórico, o que a torna intocável.

O fato de não terem a mesma facilidade de participar do comércio externo, dada a dificuldade de transporte e acesso aos canais de exportação, explica porque outras sub-regiões não foram incluídas na primeira listagem, ainda que tivessem bons vinhos. É o caso de Pomerol e Saint-Emilion, que se situam na margem direita do rio Dordogne. A primeira, até por ser menor e menos heterogênea, continua sem classificação oficial, e a segunda ganhou uma em 1955, com critérios diferentes da que abrangeu o Médoc cem anos antes.

O primeiro diz respeito às categorias: em vez de seguir a do Médoc - mais simples e já assimilada pelo mercado-, os vinhos foram agrupados em quatro Denominações, as chamadas Appellation d'Origine Controlée (AOC), Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé e ainda Saint-Émilion Premier Grand Cru Classé "A". Uma segunda diferença é que a classificação seria revista a cada dez anos, quando seria levado em consideração o desempenho de cada rótulo durante o período.

A proposta de ser revista era, em princípio, bem intencionada: deixar de incorrer no erro de não refletir o que se passa na atualidade, como ocorre com a do Médoc, assim como servir de incentivo aos produtores na busca permanente pela qualidade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-classificacao-dos-vinhos-de-bordeaux-em-xeque.ghtml>

“VERTICAL DE SEÑA – 16 SAFRAS – 1995-2010” - MARCELO COPELLO

BLOG - 17/07/2021

Resgatei de meus alfarrábios esta vertical de Señá que fiz com Eduardo Chadwick no Chile há alguns anos.

O Señá além de ser um dos maiores vinhos do mundo, foi a primeira joint venture da indústria do vinho chilena, criado em 1995 por Eduardo Chadwick e Robert Mondavi. Chadwick, a figura influente do vinho chileno hoje no mundo e Mondavi, falecido em 2008 aos 94 anos, o maior nome da história do vinho nos Estados Unidos.

Degustar 16 safras, desde seu nascimento, deste ícone é degustar a recente história e evolução do vinho chileno. Vale comentar o Señá mudou muito ao longo deste tempo, passando por diferentes cortes, vinhedos, enólogos e até vinícolas onde foi produzido. Em comum as diferentes safras do Señá trazem um conceito e uma grande vontade de seus criadores: elaborar um vinho chileno de classe mundial, sempre com a Cabernet Sauvignon como espinha dorsal, unida a um pouco de Carménère, que expressa a alma chilena.

O Señá 1995 foi elaborado com uma mistura de vinhos daquele ano já existentes. Entre 1996 e 2002 foram usadas uma seleção de uvas dos vinhedos do grupo, que compreende as Viñas Errázuriz, Arboleda, Caliterra e Chadwick. A partir de 2003 começaram a usar finalmente as uvas do vinhedo Señá, 42 hectares na parte oeste (mais próxima ao Pacífico e mais fria) do vale de Aconcagua. Neste mesmo ano assumiu como enólogo Francisco Baettig, que hoje chefia a equipe de todo o grupo. Em 2010 foi inaugurada a nova vinícola criada especialmente para elaboração dos vinhos ícones da casa e onde desde então é feito o Señá. O corte também mudou muito ao longo dos anos (veja quadro), com claras distinções entre 95-98 (mais Cabernet), 99-02 (cresce o Merlot), 03-06 (diminui o Cabernet) e 07-10 (cresce o Carménère).

A PROVA VERTICAL –

Señá 1995 - Já bastante evoluído na cor e aroma, alaranjado, com notas couro, frutas secas e especiarias. Paladar macio, taninos finos e pontos, acidez baixa, já velhinho, mas com textura deliciosa e ainda prazeroso. Esta safra, que escreveu a história do Señá, é hoje um senhor que merece respeito e não nota.

Señá 1996 - Granada alaranjado. Aroma expressivo e fresco com notas de eucalipto, terra molhada, tabaco, couro e muitas especiarias. Paladar macio e pronto, taninos finos e doces, já passou de seu auge, mas ainda está perfeitamente equilibrado, sem muita madeira, em estilo clássico. Nota: 94

.....
Señá 2009 - Rubi escuro violáceo. Aroma intenso e elegante, com frutas negras bem delineadas e emolduradas por madeira de qualidade e notas minerais. Paladar concentrado, com taninos mais sérios e secos que o padrão Señá, com boa acidez, muito longo. Um Señá com potência e finesse. Nota: 92

Señá 2010 - Roxo, jovem. Aroma potente, ainda se integrando, mas já mostrando sua alta classe, com pureza e densidade de fruta, madeira bem integrada e complexidade. Paladar concentrado e aveludado, com taninos doces e finíssimos. Tem a marca dos grandes vinhos, que desde jovens já mostram sua classe, com concentração leveza e equilíbrio. Será um grande Señá por muitos anos. Nota: 96... Leia a reportagem completa em: [https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-classificacao-dos-
vinhos-de-bordeaux-em-xeque.ghtml](https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-classificacao-dos-vinhos-de-bordeaux-em-xeque.ghtml)

“SOMMELIER, SÓ SE FOR DE VINHO, AZEITE, CHÁ...” - LUCIANA FROES

RIO SHOW - GLOBO - 08/07/2021

Profissionais debatem se título, que está na boca do povo, pode ser usado para todo especialista em alimentos.

Seja um sommelier de vinho, não de vacina. Vacina não se escolhe. Já o vinho, a gente te ensina a escolher.” Foi assim que o presidente da Associação Brasileira de Sommeliers (ABS-RI), Joseph Morgan Jr., comemorou, no Instagram, a vacinação de professores da instituição.

- Nem todos sabem, mas a formação de sommelier engloba também conhecimentos sobre cerveja, azeite, café, chá, água, queijo e até charutos. Mas sommelier de vacina não dá para engolir - diz Morgan.

Se o profissional é treinado para avaliar vinhos, nos primórdios tinha outro propósito: certificar-se de que a bebida (ou comida) oferecida à realeza não tinha veneno (coitados!). Agora, a função anda na boca do povo, mas até o final dos anos 1970 poucos sabiam da sua existência. Foi em 1981, quando Danio Braga, recém-chegado da Itália, fundou a ABS que a profissão ganhou visibilidade. Ela é a escola que acena com o maior leque de cursos no país. Mas não a única. Há dezenas. E de muitas especialidades. A Escola de Gastronomia de Flores da Cunha, da Universidade de Caxias do Sul, em 2019 lançou a cadeira de sommelier de azeite, parceria com a Associazione Italiana Conoscere l'Olio d'Oliva. Mas o autor do “Guia de azeites do Brasil”, Sandro Marques, implica com o título.

- Não faz sentido para mim, embora vários países adotem essa terminologia. É que a dinâmica do azeite é diferente de outras bebidas. Alguns chamam de azeitólogo, mas também não é bom - diz Marques, que fecha com os italianos: “assaggiatore”, - É o nome do degustador profissional de azeite... Leia a reportagem completa em: <https://oglobo.globo.com/rioshow/sommelier-so-se-for-de-vinho-azeite-cha-25111993>

“POR QUE SÓ CHAMPANHE É CHAMPANHE?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - INVESTIDOR - 13/07/2021

O presidente russo Vladimir Putin determinou que só espumante russo pode ser chamado de champanhe; mas este é um nome que só poderia ser usado em vinhos espumantes da região homônima da França

A região de Champanhe, no norte da França, tem orgulho dos seus vinhos espumantes, zela muito por eles e por seu estilo único. Tanto que apenas os espumantes dessa região podem ser chamados de champanhe, o que foi obtido com diversos acordos internacionais ao longo dos anos. E também por isso os franceses ficaram tão contrariados com o decreto assinado na semana passada por Vladimir Putin, o presidente da Rússia, determinado que somente os espumantes elaborados em território russo podem ser chamados de champanhe em seu país.

Na regra russa, os champanhes franceses até podem ostentar este nome no rótulo, mas no contrarrótulo deve constar vinho espumante. Os produtores do país, no entanto, podem rotular suas garrafas como champanskoye, que significa champanhe em russo. À declaração russa, o ministro do Comércio Exterior da França ameaçou levar o caso para a Organização Mundial do Comércio “se a situação assim o exigir”.

Neste primeiro momento, os produtores franceses optaram por ser políticos. Cancelaram os embarques agendados para a Rússia para adequar o contrarrótulo e evitar que as garrafas sejam barradas na alfândega. Mas não criticaram oficialmente o presidente russo. Com a pandemia, a venda de champanhe tem caído sensivelmente no mundo – no ano passado, a redução do volume vendido foi de 18% na comparação com 2019, devido às reduções das festas e comemorações.

O mercado russo é importante para os champanhes desde o século XIX, quando Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, a madame Clicquot, ousou ao vender seus vinhos para os czares durante as guerras napoleônicas. O laranja do rótulo da Veuve Clicquot é, inclusive, uma homenagem a cor dos czares. E, segundo dados do Comité Interprofissional dos Vinhos de Champanhe, as exportações para a Rússia aumentaram quase 10% em volume em 2020, chegando a 1,9 milhão de garrafas. Em valor, a alta de 2%, para € 35 milhões.

.....
O Brasil também tem a sua polêmica com o champanhe. A justiça brasileira permite à Peterlongo elaborar um vinho espumante e chamá-lo de champanhe, já que ele é feito pela vinícola desde antes da criação da AOC francesa – outras vinícolas que começaram a elaborar seus espumantes depois de 1936 e colocavam a palavra champanhe no rótulo perderam este direito na justiça.

É um direito conquistado, mas há uma questão: o estilo do “champanhe” da Peterlongo em nada lembra o dos champanhes franceses. Assim, o consumidor que compra um Peterlongo não tem a experiência de degustar um champanhe ou pode pensar, de maneira errônea, que todos os champanhes têm o estilo do espumante brasileiro. O comité dos vinhos de Champanhe já fez diversas tentativas para convencer os proprietários da Peterlongo a deixar de usar este nome – uma das propostas seria a Peterlongo elaborar um espumante em Champanhe, mas não se chegou a um acordo. Procurada, a Peterlongo não se pronunciou sobre este tema... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,por-que-so-champanhe-e-champanhe,70003776060>

“UMA AVENTURA BOLIVIANA” - JANCIS ROBINSON

JR - 17/07/2021

Escadas, paralisações, estacionamento na montanha, acostamento deslocado, quarentenas ... tudo em um dia de trabalho para Jardín Oculto.

Nayan Gowda, 50, é um produtor de vinho de aluguel. Embora ele tenha começado a vinificação apenas na casa dos trinta depois de trabalhar como chef no The Ivy, ele já fez vinho na Austrália, Nova Zelândia, Alemanha, França, Hungria, Ucrânia, África do Sul, Noruega, Chile, Cazaquistão e, na maioria recentemente, a Bolívia - duas safras durante uma pandemia global, sobrevivendo a suas vicissitudes particulares além de alguns dos maiores desafios que qualquer produtor de vinho pode enfrentar.

A Bolívia é o lar de alguns dos vinhedos mais altos do mundo, mas o aspecto mais extraordinário de seu trabalho na Bolívia não é a altitude, mas os próprios vinhedos de 200 anos. Assim como quando os espanhóis trouxeram as vinhas para a América Latina no século XVI, as vinhas com as quais Gowda trabalha não crescem em fileiras organizadas em treliças nem como arbustos baixos, mas trepam, indisciplinadamente, em árvores - tanto assim, diz ele, que quando você visitar pela primeira vez o Vale Cinti no sul da Bolívia, onde essas vinhas crescem, você não percebe que há vinhas. Os viticultores de todo o mundo estão cada vez mais conscientes da necessidade de fomentar a biodiversidade e ocupados plantando árvores nas vinhas; este vale está muito à frente neste jogo.

O equipamento de vinha mais essencial aqui é uma escada. Sem controle, as vinhas, cujo instinto natural é escalar se o homem não intervir para colocá-las em uma forma mais conveniente, podem facilmente crescer seis metros (20 pés) de altura ou mais. Aparentemente, a principal tarefa durante a época de poda, quando primeiro as árvores e depois as vinhas devem ser podadas, é cortar os ramos mais altos para que a parte da videira que produz frutos seja alcançável por escada.

Gowda foi recrutado para fazer vinho aqui, por meio de um grupo no Facebook de vinicultores viajantes, por María Jose Granier, que pertence a uma família de produtores de vinho mais convencionais na Bolívia. Ela foi alertada sobre as qualidades únicas das videiras arbóreas do Vale Cinti pelo mestre holandês de vinhos Cees van Casteren, que, num período pré-pandemia, visitava a Bolívia com frequência como parte de um programa de desenvolvimento do governo holandês.

A família Granier faz os tipos de tintos grandes e carnudos que até agora têm sido apreciados pelos bebedores de vinho bolivianos, mas María José queria produzir algo muito diferente. A ideia de resgatar vinhas históricas e fornecer um sustento para os agricultores locais de subsistência a atraiu fortemente e ela decidiu que seus vinhos e os de Gowda, chamados **Jardín Oculto**, seriam vendidos a um preço premium, o equivalente a US\$ 15 por garrafa na Bolívia, dez vezes o preço do vinho mais básico de lá.

Estas trepadeiras são de três variedades, adicionando-se às 54 variedades de uvas que Gowda vinificou anteriormente. O Moscatel é o mesmo que o Muscat de Alexandria cultivado no sul da Espanha, enquanto as duas uvas de vinho tinto são Negra Criolla (a mesma do País do Chile e da Missão da Califórnia) e uma especialidade local chamada em homenagem à cidade boliviana de Vischoqueña. Até a chegada de Granier e Gowda, essas uvas eram destiladas na bebida espirituosa singani favorita do país ou desapareciam em misturas com as variedades internacionais que são plantadas nos vinhedos mais convencionais da Bolívia, muitas delas ao redor da cidade de Tarija.

O Vale Cinti fica a 2.300 m de altitude, duas vezes mais alto que o vinhedo mais alto do continente europeu nos Alpes, e três horas de viagem linda, mas perigosa, por duas cadeias de montanhas, da vinícola Tarija, que cedeu espaço para o Projeto Jardim Oculto. Assim como as uvas para a primeira safra de Gowda, 2020, atingiram a maturação perfeita, vieram tempestades tão violentas que todo o país foi fechado e a colheita teve que ser adiada. Então Gowda sente que as uvas de 2020 foram um pouco mais maduras do que o ideal, mas os três vinhos de 2020 que provei foram genuinamente emocionantes... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/bolivian-adventure>

“TANINO: O QUE É ESSE COMPONENTE DO VINHO?” - MARCEL MIWA NEOFEEED - 19/03/2021

O que é esse tal tanino? Um instrumento de defesa da planta. “Muito tânico” ou “pouco tânico”. Quando comentamos sobre vinhos, geralmente ouve-se expressões como essa. Mas, o que significa para um fermentado ser tânico? Aliás, o que é o esse tão falado tanino? Como ele age no vinho em relação ao sabor, longevidade? Quais uvas possuem mais tanino? Como fazer para suavizá-los ou realçá-los? A respostas para estas e outras perguntas você encontra a seguir.

Tecnicamente, o tanino corresponde a um grupo de compostos fenólicos que tem como principal característica a afinidade em se ligar à cadeias de proteínas e precipitá-las. Encontrados principalmente nas partes lenhosas, “nas folhas e em frutos não maduros de muitas plantas, eles atuam como instrumento de defesa. Quando um predador começa a ingerir partes de uma planta, as células vegetais rompidas liberam os taninos, que possuem sabor amargo e provocam grande adstringência, causando repugnância ao predador.

TANINO NAS UVAS - Nas uvas, os taninos encontram-se principalmente nas cascas, sementes e engaços - os cabinhos da uva. Assim como os açúcares da uva, eles também passam por um amadurecimento e, conforme se atinge esta maturidade, perdem agressividade, tornando-se macios e sedosos.

Dentre as uvas viníferas, geralmente, quanto mais grossa a casca, maior a quantidade de taninos a serem extraídos. Este é o caso da Cabernet Sauvignon, Tannat, Nebbiolo, Baga, Petit Verdot, Sangiovese Grosso; só para citar algumas. No extremo oposto estão variedades de cascas mais finas, que dão origem a vinhos de estrutura mais leve e textura delicada. As variedades Pinot Noir, Gamay se enquadram nesta tipicidade.

Os taninos das uvas são classificados como condensados ou proantocianidinas. A outra classificação a qual eles podem pertencer é denominada taninos hidrolisáveis ou elagitaninos, e correspondem aos que são extraídos da madeira do carvalho. Cada um possui uma natureza diferente e, embora ainda não mapeado cientificamente, desencadeiam uma série de reações distintas no vinho.

A maturação dos taninos, além do acompanhamento dos níveis de açúcares e acidez, é o fator chave para se decidir o momento ideal da colheita da uva, atualmente.

TANINO NO VINHO - A vinificação talvez seja o momento mais importante para analisar os taninos que encontramos nos vinhos. Quase todas as etapas de vinificação influenciam na tanicidade do vinho: maceração pré-fermentativa, medida do tanque de vinificação, temperatura e tempo de fermentação, forma de “romper” o chapéu, passagem por barricas de carvalho, maceração pós-fermentativa, micro-oxigenação e filtração/clarificação são as principais fases que possuem relevância na extração dos taninos.

É importante fazer a ressalva de que estamos tratando de tintos. Os brancos apresentam quantidades muito inferiores de taninos, uma vez que a fermentação se dá, via de regra, sem a presença das partes sólidas das uvas, de onde se extraem a maior parte dos taninos.

TANINOS EM CADA ETAPA DE VINIFICAÇÃO - Em linhas gerais, seguimos com a descrição da forma que cada uma das etapas de vinificação citadas pode influenciar na extração dos taninos para o vinho:... Leia a reportagem completa em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/tanino_529.html

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

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

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 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 - SAÍDA GARANTIDA - 20.SET A 05.OUT.2021

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

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

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

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

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



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



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

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

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

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

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

SHOWROOM DE VINHOS ARGENTINOS EM BH

Por meio do Ministerio de Relaciones Exteriores, Comercio Internacional y Culto de la República Argentina (MRECIC) e Wines of Argentina (WofA) chegam ao país uma centena de rótulos inéditos de mais de 20 adegas argentinas.

Supermercadistas, distribuidores, importadores e empresários do ramo de restaurantes poderão participar de um Showroom sem precedentes em diferentes pontos estratégicos do Brasil como Belo Horizonte, Santa Catarina e Bahia.

No caso da capital mineira, o Consulado Geral da República Argentina em Belo Horizonte fará um showroom com 85 rótulos de 19 vinícolas argentinas que funcionará entre os dias 6 e 29 de julho em suas instalações.

Os convidados poderão participar de degustações exclusivas a cargo de um sommelier que fará um tour pelos vinhos argentinos elaborados especialmente para cada paladar. Por sua vez, os participantes poderão manter reuniões virtuais com as vinícolas argentinas. A partir desta iniciativa promovida pelo MRECIC em conjunto com WofA amplas oportunidades de negócios para as adegas no Estado de Minas Gerais surgirão, permitindo descobrir rótulos, todavia não comercializados na região. Minas Gerais, o Estado com a segunda maior população e um campo fértil para continuar consolidando a presença do vinho argentino.

Os interessados em participar deverão direcionar um e-mail para: comercial_cbelo@mrecic.gov.ar | Tel: (31) 3047-5490.

30 IDEIAS PARA PASSEIOS NESTE VERÃO NOS VINHEDOS DE CHAMPAGNE

Aqui está uma seleção das atividades de verão disponíveis para você nos vinhedos de Champagne. Mesmo que neste momento seja impossível para nós brasileiros de usufruir destes roteiros, eles estarão no nosso arquivo para uso futuro.

Escapadinha do enoturismo - Passeio guiado de 2 horas, em francês ou inglês, no coração da vinha de Aÿ e suas encostas históricas classificadas como Patrimônio Mundial pela Unesco (foco nos terroirs, trabalho na vinha, viticultura sustentável, história das casas de champanhe), seguido por uma degustação.

Dom Pérignon, Aÿ, (de 15 de maio a 31 de dezembro de 2021) - Workshop: Quem foi Dom Pérignon? A história da Maison de Dom Pérignon é um sonho para os amantes do champanhe. Mas quem foi Dom Pérignon? Ele é mesmo o inventor do champanhe? Durante um workshop privado, informativo e interativo, volte no tempo e conheça o "pai espiritual do champanhe". No programa para ilustrar este workshop que o levará à descoberta da videira a taça, a visão de documentos históricos e anedotas e uma visita a uma adega. Você vai provar com uma abordagem educativa ao longo deste workshop o champanhe de uma família de viticultores, produtores desde 1888 na aldeia de Hautvillers, aldeia de Dom Pérignon.

Maison Cuiller em Pouillon, (de 15 de maio a 31 de dezembro de 2021) - Experiência: sabragem de champanhe. A Maison Cuillier dá-lhe as boas-vindas durante todo o ano para partilhar consigo o seu trabalho diário. A visita começa pela adega com uma explicação de cada etapa da criação do champanhe. Continua com uma explicação mais detalhada do trabalho diário em curso nas vinhas e nas caves. Segue-se uma degustação de algumas cuvées com comentários de Vincent Cuillier. Você será então apresentado a arte da sabrage, podendo tentar obter sucesso no uso do sabre....

Champagne Lamiabre - 8 rue de Condé, Champagne Lamiabre em Reims, (de 19 de maio a 31 de dezembro de 2021). Faça o seu champanhe: Experiência de vinificação - Descubra o trabalho do enólogo e os segredos da produção do champanhe. A família Lapie-Lamiabre é viticultora de Champagne há 3 gerações. Participe da última etapa da vinificação do champanhe: o "degorgement". Entenda o impacto da dosagem de champanhes degustando 3 champanhes dosados de forma diferente. Escolha a sua e depois crie sua própria meia garrafa de champanhe (37,5 cl). Vista a garrafa com rótulo, cápsula ... e saia com ela para mostrar para amigos e a família!

Exploração em Chavot-Courcourt, de 21 de maio a 7 de novembro de 2021 - Refúgio gourmet – A empresa de turismo Planeta Explora promove integralmente os produtores locais, através desta rota gourmet pelas mais belas estradas de Champagne. Vinhas, campos, florestas, lagoas e reservas naturais irão enriquecer seu magnífico passeio. A oferta inclui 3 taças de champanhe, um prato de degustação e uma degustação de mel. Também será organizado um encontro com um produtor de foie gras e um produtor de champanhe. No programa, uma viagem de scooter por 25 km. E com isto você ganhará uma carteira

de motorista válida para os condutores de scooter. As escapadelas são sempre precedidas de 30 minutos de treino (em inglês, francês ou russo) em condução de scooter e segurança. Cintos de segurança para crianças de 4 a 8 anos estão disponíveis... Leia mais em: <https://www.larvf.com/30-idees-de-sorties-cette-dans-le-vignoble-de-champagne,4762348.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Corentin Marouby - 15/07/2021).

“DEVEMOS MOBILIZAR TODAS AS NOSSAS ENERGIAS” PARA DEFENDER O CHAMPAGNE, DIZ O GOVERNO FRANCÊS

“Champagne é francês e vem de Champagne”, disse Julien Denormandie, Ministro da Agricultura.

Dois ministros foram a Epernay (Marne), berço do espumante de Champagne, na sexta-feira, 9 de julho, para afirmar o apoio do governo francês a uma nova lei russa que está abalando a preciosa designação protegida.

“A posição do governo é muito clara sobre este assunto: champagne é francês e vem de champagne”, disse Julien Denormandie, ministro da Agricultura, no local da vinícola Pol Roger, ao insistir que proteger a denominação de origem era proteger a identidade da França e sua influência internacional.

A nova lei de vinhos russa, assinada em 2 de julho, obriga os distribuidores de champagne a trocar o prestigioso título de “champagne” pelo de “vinho espumante” no contra-rótulo das garrafas escritas em cirílico, reservando o nome “champankoye” para os produtores de ... vinhos espumantes.

A Rússia se apropria do nome do champagne em detrimento do famoso espumante francês. Laurent d’Harcourt, presidente do conselho de administração das operações da Champagne Pol Roger, deu a seus convidados um tour por algumas de suas adegas, onde descansam centenas de garrafas, algumas delas com mais de um século. Ele aproveitou para falar sobre o saber fazer ancestral de uma profissão que foi transmitido de geração em geração.

O Comitê Interprofissional do Vinho Champagne aconselhou os produtores a não cumprir a nova lei russa e a suspender temporariamente as exportações.

“O assunto não é uma questão financeira, mas sim fazer reconhecer às autoridades russas que champagne em caráter latino ou cirílico só pode designar vinhos de Champagne, é uma questão de princípio”, declarou David Chatillon, gerente geral da Union des Maisons de Champagne, recordando que não se trata de ir à guerra contra os russos “amigos do champagne”. “Não queremos entrar no processo de adaptação dos nossos rótulos”, disse.

UMA DISPUTA DIPLOMÁTICA - Um dos produtores mais ilustres, Moët Hennessy (grupo LVMH), ao que parece cedeu e optou pelo contrário: anunciou no domingo, 27 de junho, que queria retomar as entregas dos seus vários champagnes o mais rápido possível, altura de fazer as alterações. “Muitas casas têm todo o interesse (não suspender as exportações, nota do editor) porque não há motivo para quebrar o comércio”, comentou laconicamente Maxime Toubart, co-presidente do Comitê Interprofissional do Vinho Champagne.

“Faz 300 anos que os Champenois investem no nome, na qualidade, na notoriedade, é o que eles têm mais caro, não vale alguns frascos, a causa é mais importante”, no entanto insiste David Chatillon!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/russie-nous-devons-mobiliser-toute-notre-energie-a-la-defense-du-champagne-affirme-le-gouvernement,4762385.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial – 12/07/2021).