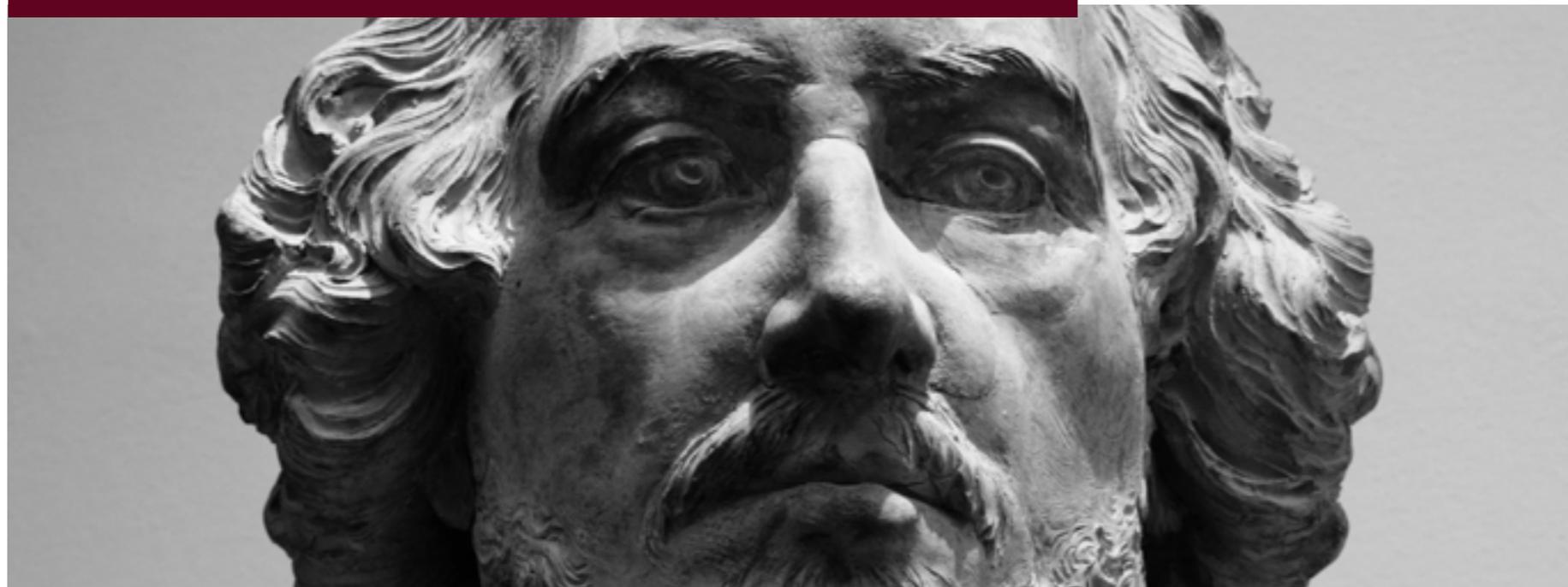


VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

SHAKESPEARE E OS VINHOS EM SUAS OBRAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

SHAKESPEARE E OS VINHOS EM SUAS OBRAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"VINHOS DE PORTUGAL 2021:
QUAIS FORAM OS DESTAQUES"
- POR JORGE LUCKI**



08



08

"O VINHO MAIS CARO DE PORTUGAL" - 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 !

VIÑA ALBERDI RESERVA 2016 – LA RIOJA ALTA – RIOJA - ESPANHA

La Rioja Alta S.A. nasceu em 1890 com a associação de cinco famílias de viticultores que queriam focar sua atenção e trabalho em produzir vinhos de grande qualidade. Ao longo de poucas décadas, criaram vinhos e rótulos que se tornariam símbolos da região da Rioja.

A bodega é vista como exemplo de como é possível aliar tradição e modernidade, sem que uma anule a outra. Seus vinhos característicos fizeram história no país, conhecidos por serem refinados e elegantes, símbolos da máxima qualidade da região da Rioja

Corte de uvas: 100% tempranillo

Notas de Degustação: Tinto de cor rubi com halos laranja nas bordas. Nariz com aromas de frutas escuras e vermelhas (cerejas e morangos) e toques de especiarias doces como baunilha, tudo bem integrado e com boa complexidade. No paladar é macio, de corpo médio e taninos muito finos. Acidez elevada, refrescante. Final longo, com notas de evolução e fruta misturadas, que pede um segundo gole.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo. Creio que pode guardar até 2026.

Reconhecimentos Internacionais: DWWA 2021 – 93 pts/Medalha de Prata. Guia Peñín 2021 – 92 pts.

Notas de Harmonização: A acidez elevada e os taninos polidos pelo tempo em barricas de carvalho fazem este vinho ser extremamente gastronômico, ótimo para combinar com aves, carnes assadas, embutidos e massas.

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

Faixa de preço: \$\$\$\$

Em BH – ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



SHAKESPEARE E OS VINHOS EM SUAS OBRAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

“Se eu tivesse mil filhos, o primeiro princípio humano que lhes ensinaria seria renunciar a toda bebida insípida e dedicar-se inteiramente ao Jerez.” (HENRY IV, Parte 2)

Poucos vinhos têm uma citação tão forte como esta que Shakespeare fez sobre o Jerez. E neste artigo que abre a Semana do Jerez, nada melhor que citá-lo a partir da citação do bardo, ou poeta, na Europa antiga, era uma pessoa encarregada de transmitir histórias, mitos, lendas e poemas de forma oral, cantando as histórias do seu povo em poemas recitados. E Shakespeare contou com grandiosidade em suas peças sobre os costumes de sua época.

O vinho estava disponível na Inglaterra de Shakespeare, mas era muito caro (cerca de doze vezes mais caro do que a cerveja) e, portanto, apenas as classes superiores podiam apreciá-lo regularmente. As uvas inglesas não eram adequadas para a produção de vinho, então eles importavam seus vinhos da França, Espanha e Grécia. O Jerez era de longe, o mais popular entre os elisabetanos.

Os vinhos do Jerez, denominação de origem localizada na Andaluzia, sul da Espanha, são singulares. Uma combinação única de história, forma de produção, condições climáticas e, acima de tudo, tradição explicam essa particularidade. Xerez, Jerez e Sherry são três denominações atuais, para a mesma bebida.

A Inglaterra esteve em guerra com a Espanha durante a maior parte do reinado de Elizabeth e duas vezes, na década antes de Shakespeare escrever Henrique IV, a Inglaterra atacou o porto e a cidade de Cádiz, afundou a frota espanhola e fugiu com milhares de barris de vinho de Jerez. Para os elisabetanos, o Jerez era forte, abundante e fazia parte das mercadorias roubadas dos espanhóis, o bastante para explicar sua popularidade com os ingleses.

A outra razão para o sucesso do Jerez foi descoberta pelo biólogo Louis Pasteur. O álcool em uma concentração de cerca de 18 por cento tem um efeito antimicrobiano. Apesar da longa viagem marítima a partir Cádiz, o Jerez continuava potável, enquanto outros vinhos teriam estragado. Esta capacidade do Jerez de sobreviver a uma passagem no oceano entre o Novo e o Velho Mundo, o tornou o vinho de escolha para um cenário cada vez mais próspero em função das grandes navegações.

Como o vinho era um item essencial na alimentação das tripulações e como a região de Jerez era um ramal logístico importante, surgiu uma grande demanda pelos vinhos da região, que passaram a abastecer os navios de diferentes nacionalidades. Foi nesse período que o vinho da região passou a gozar de enorme prestígio na Inglaterra, onde era conhecido como “os vinhos de sherish” e que mais tarde virou Sherry.

Em função de seu método de produção (vinho fortificado, assim como o vinho do Porto), a Inglaterra tornou-se um grande consumidor (Sherry), e com isso no século XIX foram fundadas algumas das vinícolas mais conhecidas nos dias de hoje, como Pedro Domecq (1812), Gonzalez Byass (1835) e Williams & Hubert (1877).

Sobre o Jerez, Shakespeare escreveu em uma passagem de Henrique IV (Parte II) na qual Falstaff elogia os benefícios da bebida para a constituição de uma pessoa: Um bom copo de Jerez tem uma operação dupla. Ele me sobe até o cérebro; seca-me ali todos os vapores tolos, enfadonhos e desagradáveis que o rodeiam; torna-o apreensivo, rápido, esquecido, cheio de formas ágeis, ígneas e deleitáveis, que, entregues à voz, a língua, que é o nascimento, torna-se excelente sagacidade.

A segunda propriedade do excelente Jerez é o aquecimento do sangue; que, antes frio e sedimentado, deixava o fígado branco e pálido, o que é a insígnia da pusilanimidade e da covardia; mas o Jerez o aquece e o faz correr do interior para as partes extremas: ele ilumina o rosto, que como um farol avisa a todo o resto deste pequeno reino, homem, para se armar; e então os plebeus vitais e os espíritos mesquinhos do interior me conduzem até o seu capitão, o coração, que, grande e inchado com este séquito, faz qualquer ato de coragem; e esse valor vem do Jerez.

Falstaff argumenta que o Jerez promove uma mente rápida e uma inteligência ágil, um aquecimento do sangue e um aumento de valor. A abstinência leva à covardia, à falta de senso de humor e à incapacidade de gerar filhos. O público de Shakespeare sabia tudo sobre os efeitos de beber Jerez....

Além do Jerez, Shakespeare cita ainda outras bebidas famosas na época, como o vinho das Ilhas Canárias em duas obras: “Noite de Reis” e “As Alegres Comadres de Windsor”.



O VINHO DAS CANÁRIAS - O vinho das Canárias era importado para a Inglaterra a partir das Ilhas Canárias, na costa noroeste da África.

“Noite de Reis” e “As Alegres Comadres de Windsor” são duas das peças em que o dramaturgo e poeta oficial da corte inglesa faz menção a este vinho. Chamando-o de “saco” ou “vinho canário”, ele também escreveu versos como este de Henrique IV, “... mas, eu sei, você bebeu canários demais, e esse é um vinho maravilhoso que procura, e perfuma o sangue antes de um posso dizer: o que é isso?”

As origens da Malvasia remontam ao século XV, quando os primeiros colonizadores europeus começaram a plantar uvas nas Ilhas Canárias, substituindo o cultivo da cana-de-açúcar. Entre as muitas variedades importadas estava a casta Malvasia, uma das mais antigas uvas brancas do Mediterrâneo. A casta não demorou a ganhar prestígio pelo rendimento da fruta, criando um vinho doce com notas de amêndoa e tons ácidos. Com uma cor entre torrada e âmbar, também libera aromas finos, equilibrados e intensos.

Graças à posição estratégica da ilha nas rotas de navegação pela Europa, América e África, os vinhos de Malvasia das Ilhas Canárias logo se tornaram um produto de exportação frequente e adquiriram fama nas cortes europeias, particularmente na Inglaterra. Por volta de 1640, mercadores de vinho ingleses chegavam a classificar a bebida das ilhas como “o vinho luxuoso de Tenerife” (uma de suas capitais, juntamente com Las Palmas). Ele era mais doce do que o Jerez e feito com Malmsey (Malvasia), no entanto, um vinho conhecido como Vidonia (outro nome para a variedade Verdelho) era relativamente seco, tinha acidez elevada e envelhecia bem.

Portanto, talvez não seja surpreendente que não apenas Shakespeare, mas também Walter Scott e Lord Byron mencionem o vinho das Ilhas Canárias em seus trabalhos.

Mas depois de uma era de grande esplendor, veio a decadência. Os confrontos entre as coroas de Espanha e Inglaterra e as duas pragas que brutalizaram as vinhas das Canárias - uma em 1852 e outra em 1878 - acabaram com a produção do vinho Malvasia. Foi só na década de 1990 que alguns produtores de vinho nas Ilhas Canárias decidiram tentar recuperar esta velha estrela das ilhas. Graças à sua visão e dedicação, Malvasia recuperou o prestígio de outrora.

Embora existam variedades doces e espumantes, três Malvasias das ilhas Canárias são considerados dos melhores vinhos doces do mundo: Malvasia Carballo, da ilha de La Palma; Malvasia Teneguía, também de La Palma; e Malvasia Bermejo, também chamado de vinho vulcânico, feito na ilha de Lanzarote. Experimente este delicioso tesouro e que isto seja apenas o início de uma longa exploração das excepcionais bebidas citadas pelo bardo.

O VINHO DA MADEIRA - Vinho rico e doce trazido da Ilha da Madeira para a Inglaterra no século XVI, o Malmsey foi citado em duas obras: Trabalhos de Amor Perdidos (5.2.240) e Henrique IV – Parte II (2.1.36), mas a referência mais famosa à Malmsey em toda a literatura pode ser encontrada em Ricardo III, quando Ricardo ordena a execução de seu irmão, o duque de Clarence. Os assassinos contratados de Richard decidem afogar Clarence em um grande barril da bebida. Quando eles chegam à Torre de Londres para realizar a tarefa, o desavisado Clarence pede uma taça de vinho. O Segundo Assassino oferece esta réplica medonha: “Terá bastante vinho, meu senhor, logo” (1.4.153).

Na Ilha da Madeira, não muito distante das Canárias, as pipas de Malmsey geralmente ficavam ao ar livre e o vinho oxidava, tomando uma cor marrom, mas a temperatura elevada acabava por lhe dar um bom sabor. Acredita-se, porém, que os primeiros vinhos ditos Malmsey que chegaram à Inglaterra, na verdade, tenham vindo da Grécia ainda na época medieval.

O HIDROMEL - Conhecido também como vinho de mel, o Hidromel era mais um tônico do que um coquetel agradável. Era feito de água, fermento, mel, cravo e ervas potentes. Referências ao Hidromel aparecem em Trabalhos de Amor Perdidos (5.2.240) e As Alegres Comadres de Windsor (5.5.170).

O VINHO DE BUCELAS - É na peça Henrique VI que William Shakespeare fala do vinho de Bucelas, chamando-o de “charneco”, como era conhecido há cinco séculos. Se gostou ou não o vinho não é claro, mas gostou o suficiente para lhe ficar na memória e fazer dele bebida de eleição num drama histórico. É a prova que já este vinho andava nas bocas dos ingleses há pelo menos 425 anos.



Apelidado de príncipe dos vinhos Portugueses, em Bucelas produz-se o mais afamado branco seco do país, recorrendo à casta Arinto que foi cultivada e desenvolvida pelos Romanos há mais de 2000 anos. Os marinheiros da caravela São Gabriel celebraram com vinho de Bucelas o seu regresso a Portugal, depois da descoberta do caminho marítimo para a Índia.

Durante as invasões francesas, no período das Guerras Napoleônicas, o vinho de Bucelas seduziu o Duque de Wellington, além de habitual consumidor, também enviada o delicioso néctar para Jorge III, Rei da Inglaterra.

Bucelas tem três grandes vantagens: proximidade a Lisboa, extraordinárias condições de micro-clima para produção principalmente de vinhos brancos de excelência e a casta Arinto, que encontrou ali as condições perfeitas para se poder expressar em toda a sua plenitude. E você pode beber o Quinta da Murta com seu rótulo dedicado ao bardo.

CERVEJA E ALE - Ale (cerveja feita com uma levedura de alta fermentação) era uma bebida muito comum na época de Shakespeare. Todos, desde o fazendeiro mais pobre até a própria Rainha, bebiam a cerveja feita com malte, e uma mini cervejaria era uma parte essencial de cada casa. O próprio pai de Shakespeare era um degustador oficial de cerveja em Stratford - um trabalho importante e respeitado que envolvia monitorar os ingredientes usados por cervejeiros profissionais e garantir que eles vendessem sua cerveja a preços regulados pela Coroa.

A cerveja, no entanto, acabou se tornando mais popular do que a Ale. Em 1574, ainda havia 58 fabricantes de cerveja para 33 fabricantes de Ale em Londres, mas a cerveja gradualmente substituiu a Ale como a bebida nacional ao longo do século !!! 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

“VINHOS DE PORTUGAL 2021: QUAIS FORAM OS DESTAQUES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 05/11/2021

A grande novidade deste ano do “Vinhos de Portugal” foram os talk-shows, bate-papos descontraídos entre nomes conhecidos da TV brasileira e produtores lusitanos. Com a experiência adquirida no evento Vinhos de Portugal de 2020, realizado pela primeira vez em formato digital devido à pandemia, a edição deste ano, recém-encerrada, ganhou alguns ajustes no sentido de torná-la mais leve e interessante. Transmitido diretamente do luxuoso hotel Epic Sana, em Lisboa, além de ser dividido em dois fins de semana, para que o público se distribuisse melhor e ficasse menos cansativo, a grande novidade do maior e mais importante evento de rótulos portugueses no Brasil foram os talk-shows, bate-papos em que nomes conhecidos da TV brasileira conversaram com produtores de forma descontraída, sem entrar em aspectos técnicos, dando espaço para boas histórias, informação e curiosidades.

Mediados pelo Master of Wine Dirceu Vianna Jr., por Manuel Carvalho e Alexandra Prado Coelho, jornalistas do diário português “Público” (coorganizador do evento junto ao “O Globo” e Valor, em parceria com a Viniportugal), ou por mim, foram 33 encontros que começaram em alto nível com o chef Claude Troisgros, tendo a participação especial de seu amigo e colega português, o estrelado José Avelaz. Neste, que abriu o evento, Troisgros perguntou a seus convidados Pedro Baptista e Luís Sottomayor, responsáveis pelos dois rótulos icônicos do país, Pêra Manca e Barca Velha, respectivamente, como é conviver com tamanha responsabilidade.

É aproveitou para elogiar e ressaltar a enorme evolução da gastronomia e dos vinhos portugueses nos últimos tempos. Esse reconhecimento é notório no Brasil, onde Portugal ocupa o segundo lugar no ranking dos vinhos importados, mas não o é (ainda) em vários países, queixa de Celso Pereira, sócio do sempre simpático Jorge Alves no projeto Quanta Terra, do Douro, num outro talk-show com Claude Troisgros, no qual também esteve presente Catarina Vieira, da Herdade do Rocim.

... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br/e/coluna/jorge-lucki-vinhos-de-portugal-2021-quaes-foram-os-destaques-sembarreira.ghtml>

“O VINHO MAIS CARO DE PORTUGAL” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 06/11/2021

O enólogo Pedro Ribeiro, da Herdade do Rocim, aterrissou no Brasil nesta última quarta-feira com três garrafas do vinho Júpiter na mala. Duas delas foram abertas na própria noite de quarta para marcar a apresentação desse tinto premium por aqui. Lançado inicialmente em Portugal, dentro do projeto de Vinhos do Outro Mundo, em junho deste ano, o Júpiter se tornou o vinho português mais caro. Na Europa é comercializado por 1.000 euros. Por aqui, as únicas seis garrafas importadas pela World Wine serão vendidas por R\$ 18 mil e já há compradores interessados.

É mesmo um tinto surpreendente, que cativa pela sua elegância. Seus aromas remetem a frutos frescos como mirtilos, amoras, groselhas, de uma pureza que cativa. Ainda muito jovem, mesmo da safra 2015, tem boa complexidade no paladar, com taninos redondos, sedosos e uma acidez impressionante. E apresenta grande persistência no final.

É um estilo bem, diferente do Barca Velha, até então o mais caro e mais prestigiado vinho português - a safra 2011 é comercializada no Brasil por R\$ 6.600, na Zahil. O Júpiter vem do Alentejo, de uma vinha velha; enquanto o Barca Velha, tem uvas originárias da Quinta da Leda. O terceiro tinto português muito disputado pelos brasileiros é o Pera Manca, também alentejano. A recém-lançada safra de 2015 é vendida por R\$ 4.400, na Adega Alentejana.

O Júpiter chegou fazendo barulho. Às primeiras 650 garrafas foram comercializadas em três semanas”, afirma Ribeiro. Ao todo, são 800 garrafas de um vinho único, que dificilmente será repetido em safras futuras. Explica-se: em 2015, Ribeiro e sua mulher Catarina Vieira, compraram a Quinta da Micaela, um vinhedo de 0,36 hectare vizinho à Herdade do Rocim, em Vidigueira. Na época da safra, pediram ao responsável pelo vinhedo para colher as uvas e colocá-las nas ânforas. Toda a produção coube em três ânforas, onde fermentou com as leveduras indígenas.

Quis o destino que uma das ânforas resultasse em um vinho excepcional. O problema é que... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,conheca-o-vinho-mais-carro-de-portugal,70003890496>

“MUDANÇAS CLIMÁTICAS AFETAM DRASTICAMENTE SAFRA 2021 NA FRANÇA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 05/11/2021

Da trégua pandêmica na enogastronomia ao inevitável desafio ambiental. Após este longo e sofrido período de confinamento mundial, voltei a viajar pelas regiões vitivinícolas da França e identifiquei certo clima de tranquilidade no entretenimento enogastronômico em relação à Covid-19. Suponho que isso se deva, em parte, às medidas preventivas já incorporadas em seu cotidiano, como a exigência incondicional da apresentação do certificado de dupla vacinação para acesso a bares, restaurantes e outros.

Junto às vinícolas, outra preocupação roubou a cena, ou seja, o desafio de contornar uma das piores safras dos últimos tempos. A produção vitivinícola, sendo uma atividade de base agroalimentar, depende muito do clima e, em se tratando de uvas viníferas, elas dependem de uma combinação de fatores ao longo das estações. Passei pela região de produção do Champanhe, pela Borgonha, pelo Jura e pelo Languedoc e me impressionei com a generalização nacional do problema da safra de 2021. Algumas regiões são classicamente mais sensíveis, outras nem tanto, mas 2021 foi democraticamente impiedoso.

De modo geral, alguns períodos do ano são mais delicados para a produção vitivinícola, como o início da primavera, quando se dá a brotação da planta que, em regiões mais frias, sujeitas a geadas, podem ser inibidas, especialmente em cepas de brotação precoce. Em seguida, a floração às vezes é impactada por chuvas em excesso, que podem impedir a fecundação das flores e o crescimento dos frutos. Ainda assim, o verão pode compensar, trazendo uma estação seca, que permita a boa maturação das uvas e colabore com a qualidade.

Em 2021, nada ajudou muito e pouco se sabe ainda sobre a qualidade do que restou da produção. Uma combinação de fatores, que começou com a antecipação da brotação – advinda de inesperados dias mais quentes no final do inverno – e sua posterior interrupção por geadas altamente destrutivas. A perda quantitativa já estava declarada e, como se não bastasse, o período da maturação das uvas foi completamente comprometido com muitas chuvas, que trouxeram doenças fúngicas (míldio, botrytis). A colheita chegou a 25% do usual em algumas áreas.

Na Europa, a safra foi ruim também em outros países, mas parece ter trazido mais perdas para a França e isso já impactou a estatística. A França por muito tempo foi líder da produção mundial de vinhos, embora seguida de perto pela Itália que, nos últimos anos, a ultrapassou. Em 2021, os números franceses já prenunciam que o país cairá para o terceiro lugar, após a Espanha.

Numa semana em que o tema central são os comprometimentos ambientais do planeta, é importante dizer que essa preocupação já ronda o meio científico da enologia europeia há mais de uma década, tendo eu já participado de um congresso sobre o tema em Bordeaux, em 2012. Adaptações pontuais já estão sendo tomadas, como a experimentação de novas cepas. A própria escalada das produções orgânicas resulta de um olhar diferenciado para a viticultura, já que sua agricultura convencional compromete a longevidade dos solos. Nessas visitas, pude perceber que a pauta sobre a redução da emissão de carbono já está presente no discurso de alguns produtores’...

Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/mudancas-climaticas-afetam-drasticamente-safra-2021-na-franca/>

“FRESCURA EM BAROSSA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 06/11/2021

“Terroir e microterroir não são propriedade da Europa”, declarou o consultor de vinhos toscano Alberto Antonini no lançamento em Londres de seus novos vinhos de Barossa Valley, na Austrália. ‘A geologia não sabe onde o Novo Mundo e o Velho Mundo dividem.’

Este é um ponto tão óbvio e que foi sublinhado pelo estilo da gama Alkina. Eu me peguei escrevendo coisas como ‘rubi pálido’, ‘danças no palato’, ‘tão fresco’ e ‘levemente floral’.

Se esses vinhos fossem servidos às cegas, eu jamais teria adivinhado que eles vieram de Barossa Valley, cujos vinhos tendem a ser impenetravelmente concentrados e têm muito mais probabilidade de impressionar do que de refrescar. Na verdade, os vinhos Alkina lembravam muito mais os tintos transparentes e apetitosos envelhecidos em concreto do que em carvalho que Antonini conjurou dos solos dos contrafortes dos Andes e do Cáucaso.

Mas ele seria a última pessoa a afirmar que está tentando impor seu estilo pessoal à geografia. Sua filosofia é a mesma de seu colaborador frequente Pedro Parra, conhecido como Doutor Terroir por sua ânsia de cavar poços no solo para mapear as variadas geologias dos vinhedos de seus clientes. Todo o seu objetivo é maximizar a expressão inerente de qualquer bloco de videiras. É um mantra onipresente na produção de vinho hoje deixar o vinhedo se expressar, mas ninguém faz um trabalho mais detalhado para garantir que isso realmente aconteça do que Parra e seu novo discípulo Paul Krug, da famosa família Champagne.

Eles trabalham em todo o mundo - recentemente encontrei um produtor do sul da Borgonha, cujo vinhedo tinha acabado de ser mapeado por Parra e Krug, para seu deleite extremo. Quando passei um tempo com Parra em sua terra natal, no sul do Chile, em 2017, ele já mencionou clientes em toda a Itália, Califórnia, Oregon, Argentina, Espanha e Borgonha. ‘Há muitas descobertas em Mersault’, ele me assegurou, de algo que eu era totalmente ignorante. “Existem três tipos diferentes de calcário lá e como ele se quebra faz uma grande diferença para o tipo de vinho que você pode fazer.” Ele adora cavar tão fundo nas vinhas que nem consegue ver o nível do solo.

Parra e Antonini só aumentaram suas listas de clientes internacionais desde então, incluindo a influência de Parra neste novo projeto australiano. Neste caso, Parra foi trazido um tanto tarde, dois anos após o terreno ter sido adquirido pelo proprietário, o magnata argentino do petróleo e gás Alejandro Bulgheroni, que parece disposto a despejar grandes quantias de dinheiro nos buracos de Parra e acredita fortemente em tanto a viticultura orgânica quanto uma abordagem de longo prazo. Sua primeira propriedade vinícola emblemática foi Garzón, no sudeste do Uruguai, mas desde então ele se expandiu para sua Argentina natal (incluindo a Patagônia), Toscana e agora Austrália.

Não foi apenas Antonini, um conselheiro de longa data de Bulgheroni que sabia quão variados e interessantes os solos da Austrália podem ser, que o encorajou a olhar para lá. Simon Farr, um dos comerciantes de vinho mais atenciosos do Reino Unido, que conheceu Bulgheroni quando adquiriu a marca de vinho argentina Argento da antiga empresa de Farr, Bibendum, era da mesma opinião.

Farr lembra que eles visitaram vários locais possíveis na Austrália no que ele considerava um estilo perigosamente luxuoso, se quisessem garantir um bom preço. No final, foi uma moradora de Barossa, Amelia Nolan, que agora dirige a Alkina e foi responsável pela venda dos vinhos de Bulgheroni na Ásia, que os levou para a fazenda que Bulgheroni acabou adquirindo em 2015.

Ela sabia que os enólogos mais exigentes de Barossa estavam sempre dispostos a pagar generosamente pelas uvas da fazenda Les Kalleske perto de Greenock, no noroeste do vale, e a equipe de Bulgheroni partiu daí.

Havia uma quantidade considerável de terras não plantadas na fazenda, então Parra foi convocado para examinar seu potencial. Primeiro, ele mediu a eletrocondutividade subterrânea para descobrir onde cavar os poços. E então, de acordo com Antonini, ‘descobrimos uma mina de ouro. Ficamos muito entusiasmados com os diversos solos da quinta, incluindo xisto, calcário, granito e basalto. “Todos estes são muito valorizados pelos enólogos, mas têm efeitos potenciais muito diferentes nos vinhos cultivados neles, se lhes for permitida a sua expressão máxima e não são sufocados por camadas de vinificação.

Antonini explica quem são os inimigos a esse respeito: uvas maduras demais; sobre-extração na vinícola do que eles têm a oferecer; uso excessivo de carvalho; viticultores que acreditam no uso de produtos químicos sintéticos; enólogos ‘que querem fazer parte do sabor’; e o mercado. “O mercado pode ser um inimigo porque você não quer ‘fazer vinho para o mercado’ - que mercado? Você tem que encontrar um mercado para o que você faz”.

É claro que ele pode se dar ao luxo de dizer isso porque seu trabalho é financiado por um bilionário que não tem pressa em ver o retorno de seus investimentos em vinhos. Perguntei ao renomado escritor australiano de vinhos, Max Allen, o que ele achava dos novos vinhos Alkina e sua impressão principal foi de “preço muito ambicioso”...
Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/freshness-barossa>

“AMARONE, SOAVE E MAIS: VÊNETO ESPALHA SEUS VINHOS” - JAMES SUCKLING

SITE PRÓPRIO - 22/10/2021

É um bom momento para beber vinhos do Vêneto. Uma forte sequência de safras, de 2015 a 2020, significa que há uma abundância de tintos, brancos e espumantes para desfrutar da região vinícola do norte da Itália. Na verdade, dos mais de 600 vinhos que provamos este ano, 80% receberam uma classificação excelente (90+).

Os aficionados por Amarone encontrarão muito por onde escolher entre as safras estelares de 2015 e 2016, e há exemplos mais frescos de 2017 e 2018. Esses tintos pesados estão se movendo em uma direção mais acessível, mais seca e com menos passa, com maior ênfase na elegância e equilíbrio.

Em uma classe própria está o Romano Dal Forno Amarone della Valpolicella Monte Lodoletta 2015, que é preto como breu e alcatrão como sempre, com uma concentração soberba, mas também um equilíbrio requintado, embora apenas um viciado em vinho o bebesse agora! Mais tentador para beber imediatamente é o elegante Tedeschi Amarone della Valpolicella Maternigo Riserva 2016, uma embalagem densa e firme de frutas secas e especiarias. Dito isso, ainda são necessários mais alguns anos para pousá-lo no ponto ideal. Para um estilo jovem e pronto para beber, você pode escolher o Flavs Amarone della Valpolicella 2018, que a equipe de degustação da JamesSuckling.com descreveu como “um amarone jovem e vibrante que é como escolher em uma caixa de creme de frutas sortido chocolates”

Mas a região do Veneto não se trata apenas de amarone. Dos 21 vinhos que receberam mais de 95 pontos, apenas metade eram tintos amarone. As mesmas safras favoráveis também produziram brancos excelentes, principalmente na área de Soave Classico. O Inama Soave Classico Foscario I Palchi Grande Cuvée 2019, uma seleção de vinhedos antigos do vinhedo histórico de Stefano Inama Monte Foscario, parece puxar todos os minerais de pedra, tufo e pedra úmida diretamente do solo para o seu copo.

Da mesma forma, o Suavia Soave Classico Monte Carbonare 2019, uma garganega de vinha velha que recebeu uma classificação clássica em cada safra desde 2015, atingiu novos patamares de qualidade em 2019, oferecendo uma intensidade aparentemente infinita de frutas e minerais. Embaixadores históricos da denominação Soave Classico, como Pieropan Soave Classico La Rocca 2019 e Gini Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne 2018 são mais um testemunho da excelência das safras recentes.

Três das 10 melhores garrafas de Veneto avaliadas neste relatório: Romano Dal Forno Amarone Della Valpolicella Monte Lodoletta 2015, Inama Soave Classico Foscario I Palchi Grande Cuvée 2019 e Maculan Veneto Passito Acininobili 2015. (Imagem de fundo de inama.wine) ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jamesuckling.com/wine-tasting-reports/amarone-soave-and-more-veneto-spreads-its-wine-wings/>



VAMOS A MONTANHA 2021 – FÓRUM ENOLÓGICO - 11 A 14 NOV 2021

O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, na sexta-feira, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento), no Sábado à noite. Estas duas

atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

O VAM vai visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, novamente organizado por Alberto Cury. A programação principal acontecerá de 11 a 14 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 10 e 11 de Novembro em Florianópolis e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 14 a 22 de Novembro pelos Planaltos de Santa Catarina e Paraná e suas vinícolas.

VALOR DA TAXA DE INSCRIÇÃO no VAM (11 a 14 de novembro):

- R\$ 670,00 para os participantes que ficarem hospedados no hotel do Evento (Hotel São Joaquim Park)
- R\$ 780,00 para os participantes que optarem por outra forma de hospedagem.

Esta TAXA DE INSCRIÇÃO dá direito à participação nas seguintes atividades:

- 11/11- Happy-Hour de Boas-vindas com queijos e espumantes, no Hotel São Joaquim Park
- 12/11 SEX. Jantar TSV (Traga Seu Vinho) no restaurante Pequeno Bosque
- 13/11 SAB. Evento de encerramento na Vinícola Pericó (inclui transporte de ida e volta).

Atenção: a Taxa de Inscrição não inclui o valor referente à hospedagem, a qual deve ser contratada diretamente com a Operadora Zenithe Travelclub.

Veja informações detalhadas de hospedagem no link abaixo: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2021/site/embed/VAM%202021%20Hospedagem%20NOV%2010921.pdf>

• AS INSCRIÇÕES JÁ ESTÃO ABERTAS!

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: VAM2021 – Site Oficial: www.vam2021.com.br

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 - [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261) (German) | Contato: german@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



10 E 11.NOV.2021 - PRÉ-VAM FLORIANÓPLIS

- A finalidade deste Pré-VAM, por um lado é o conagraçamento em Florianópolis durante o dia antes ao início do VAM em São Joaquim, com as diferentes chegadas de voos de diversas cidades de origem no Brasil, sem ter que estar preocupado em subir a São Joaquim em tempo para as Boas Vindas da tarde da 5ª feira.

E por outro lado, desta forma fica resolvido o traslado para subir a São Joaquim, já numa condução em grupo todos juntos na manhã da 5ª feira, aproveitando este traslado para fazer parada no caminho e conhecer os lindos vinhedos da Vinícola Thera, próximo a Urubici onde fazer almoço harmonizado.

14 A 22.NOV.2021 - POS-VAM "VAMOS ... AOS PLANALTOS CATARINESES E PARANAENSES

- Como motivo que em JUN deste ano de 2021 esta região dos VINHOS DE ALTITUDE em SC tem recebido finalmente a denominação de IP (Indicação de Procedência), iniciando em São Joaquim, após o VAM 2021, e finalizando em Curitiba será realizado este PósVAM! Trata-se de um roteiro que pretende visitar ou degustar os vinhos destes dois Planaltos. O PLANALTO CATARINENSE com as suas duas sub-regiões: A de São Joaquim ao Sul, ficando mais 2 noites, onde conhecer outras vinícolas as que estejam previstas no VAM 2021. E a do Caçador e Vale do Contestado ao Norte, passando por Campo Belo do Sul onde visitar a vinícola **Abreu&Garcia**, em Videira a **Santa Augusta**, em Treze Tílias a **Kranz**, esta última cidade com 2 noites, e também em Água Doce a **Villaggio Grandio**. Finalmente passar ao PLANALTO PARANAENSE, com 4 noites em Curitiba, visitando na RMC (Região Metropolitana de Curitiba) as vinícolas **Legado e Família Fardo**, assim como alguma atividade com a VINOPAR, a Associação dos Viticultores do Paraná. Uma das Cervejarias Artesanais de Curitiba e realizar algum jantar harmonizado e especial num dos seus conhecidos restaurantes da cidade.



Maiores Informações e Reservas: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Contato: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br Cel./WA: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261)

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AVALIAÇÃO NACIONAL DE VINHOS 2021

Comentaristas da 29ª Avaliação Nacional de Vinhos destacam as qualidades da safra 2021. Confira os detalhes do evento e as notas finais dos vinhos.

A edição 2021 da Avaliação Nacional de Vinhos ocorreu na noite de ontem em Bento Gonçalves – RS, em um formato híbrido. Além dos participantes presentes na sede do evento, milhares de pessoas puderam acompanhar a transmissão ao vivo. Centenas de kits de degustação foram enviados a convidados de todo o Brasil, que puderam degustar as amostras junto com os comentaristas do evento.

Os destaques foram as 16 amostras mais representativas, selecionadas entre as mais de 300 inscritas nas 6 categorias da avaliação. Os vinhos foram degustados e comentados ao vivo por uma seleção de especialistas e celebridades. Os comentaristas salientaram a excelente qualidade dos vinhos brasileiros em 2021, a tropicalidade e frescor das bases para espumante e dos vinhos brancos, além da elegância, complexidade e potencial de guarda dos tintos.

O que a Avaliação Nacional de Vinhos nos revelou sobre a safra 2021 - Além de proferirem suas notas, os comentaristas revelaram suas percepções sobre as amostras. Todos avaliaram de forma excepcional a safra brasileira de 2021, enaltecendo o alto nível dos vinhos degustados. Indicando que está na hora do vinho brasileiro ser “bebido às claras”, uma alusão ao fato de o vinho brasileiro tem ganhado muitos concursos às cegas, mas ser preterido na hora da compra. “Não precisamos esconder nosso rótulo, para reconhecer as qualidades do vinho”, afirmou sob aplausos o escritor Michael Waller.

A jornalista e especialista em marketing de vinhos, Paula Daidone destacou que o vinho brasileiro, além da qualidade e elegância, é um vinho fácil de beber, e que isso é uma qualidade excepcional. “Os enólogos se empenham para entregar complexidade, elegância e sutileza nos vinhos de uma maneira e prazerosa, e as amostras selecionadas trazem isso”, explica Paula.

A especialista complementa que o vinho fácil e gostoso de beber é o que as pessoas buscam quando escolhem um rótulo. Principalmente no cenário atual, onde novos consumidores estão entrando para o mundo dos vinhos. “Ter vinhos fáceis de beber é muito bom, pois o primeiro gole tem que ser gostoso, se não a pessoa vai embora. Nós não queremos que as pessoas saiam do vinho, queremos que as pessoas fiquem que no vinho”, afirmou Daidone.

Outros comentaristas como Ari Gorenstein, Fernanda Garay e Jayme Monjardim repetiram essa linha de observação. O vinho brasileiro é fácil e gostoso de beber, nos convida facilmente a tomar a garrafa toda. “É um vinho que tem sabor de quero mais, poderia ficar aqui e continuar apreciando” comenta Fernanda.

Outro ponto destacado entre os comentaristas que avaliaram as amostras da Avaliação Nacional de Vinhos 2021 é de que o vinho brasileiro é tropical como a nossa terra, é um vinho alegre, ideal para compartilhar entre amigos.

Paula Daidone, destacou ao analisar um Cabernet Franc da vinícola Dal Pizzol, que é muito bom perceber que o nosso vinho, o vinho brasileiro é assim, delicioso, ideal para compartilhar em um momento de alegria. “É uma felicidade imensa quando indicamos um vinho a uma pessoa e ela nos diz: – que delícia, adorei!”, comentou Paula... Leia mais em: <https://reserva85.com.br/noticias-vinho/eventos-vinho/avaliacao-nacional-de-vinhos-2021-revela-alem-da-alta-qualidade-o-vinho-brasileiro-e-facil-de-beber-elegante-e-tropical/> (Fonte – reserva85 – 06/11/2021)

A PRODUÇÃO MUNDIAL DE VINHO SERÁ EXTREMAMENTE BAIXA EM 2021. QUEDAS SIGNIFICATIVAS NA ITÁLIA, FRANÇA E ESPANHA

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estima a produção mundial de vinho em 2021 em apenas 247,1 a 253,5 milhões de hectolitros. Os números são baseados em dados de 28 países produtores de vinho. São apenas ligeiramente superiores aos do ano de produção historicamente baixa de 2017. De acordo com a OIV, os três maiores países produtores, Itália, Espanha e França, em particular, terão de registrar quedas significativas na produção.

A Itália espera 44,5 milhões de hectolitros (-9% em relação a 2020). Espera-se que a Espanha produza 35 milhões de hectolitros (-14%) e a França 34,2 milhões de hectolitros, queda de 27% com relação ao ano anterior.

Os únicos grandes países produtores de vinho da UE a registrar volumes de colheita superiores aos de 2020 são a Alemanha (+ 4%), Portugal (+ 1%), Romênia (+ 37%) e Hungria (+ 6%)... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/global-wine-production-will-be-extremely-low-in-2021->

[significant-declines-in-italy-france-and-spain](#) (Fonte – wein.plus – 05/11/2021).

CHABLIS ESTÁ SE TORNANDO UMA MERCADORIA ESCASSA DEVIDO A PEQUENA COLHEITA DE 2021

Devido às condições climáticas desfavoráveis com infestação de geada, granizo e mofo, os rendimentos são estimados atualmente em 25 hectolitros por hectare, o que significaria um volume de colheita de 150.000 a 170.000 hectolitros.

O potencial de produção normal da região francesa é duas vezes maior, até 340.000 hectolitros. Adrien Michaut, presidente da organização de produtores Chablis, afirma: “Os rendimentos estão entre os piores que já vimos. Em 2016, a produção foi baixa, mas havia estoques. Este ano, os estoques também estão vazios”. Além disso, diz ele, a demanda por Chablis aumentou 20 por cento desde o início do ano em comparação com 2019, que foi antes da pandemia. Portanto, as alocações aos comerciantes seriam discutidas.

Como resultado destas condições de mercado, os preços iniciais dobraram entretanto: 1.200 euros por hectolitro são pagos atualmente pelo mosto, depois de 550 a 600 euros no ano passado. O corretor Fabien Remondet ressalta que “as primeiras vendas são difíceis de avaliar por falta de grandes volumes. O mercado está pressionado, mas as pessoas estão esperando para ver o que acontece. Até a divulgação dos dados oficiais da safra, no dia 10 de dezembro, não há tendências confiáveis.”... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/chablis-is-becoming-a-scarce-commodity-worldwide-rising-demand-meets-empty-warehouses-and-a-historically-small-harvest> (Fonte – wein.plus – 04/11/2021).

DO RUEDA REGISTRA CERCA DE 15% A MAIS DE VENDAS COM A SAFRA 2020

O consumo doméstico de vinhos dobrou.

A região de cultivo de vinho branco espanhol Rueda registrou um aumento nas vendas de 15 por cento para a safra de 2020. O anúncio foi feito pela associação local. De acordo com isso, a região de exportação de vinho branco espanhol mais importante continua a crescer nos últimos anos. Atualmente, os vinhos Rueda estão disponíveis em 94 países. Nos últimos 20 anos, o consumo doméstico dobrou. Durante este período, aumentou de cerca de 15 por cento para atualmente 30 por cento do consumo total de vinho. Os vinhos Rueda representam agora 40 por cento dos vinhos brancos com denominação de origem consumidos na Espanha”... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/do-rueda-records-around-15-per-cent-more-sales-with-2020-vintage-domestic-consumption-of-wines-has-doubled> (Fonte – wein.plus – 04/11/2021).

NA TURQUIA, UM VITICULTOR REVIVE A CULTURA ASSÍRIA

Apesar dos muitos obstáculos que teve de superar, Yuhanna Aktas dá vida à cultura assíria por meio do vinho que produz no sudeste da Turquia.

Os aldeões que trabalham nos vinhedos de Yuhanna Aktas, no sudeste da Turquia, agora sabem perfeitamente bem para que se destinam os grãos doces da uva Mazrona: com o sucesso chegando, o viticultor assírio não precisa mais se esconder. Para produzir seu vinho .

Vindo da minoria cristã assíria de Midyat, a cerca de cinquenta quilômetros da fronteira com a Síria e não muito longe do Iraque, Aktas teve que lutar para ser aceito por seus vizinhos muçulmanos e pelas autoridades turcas, que viram um olho feio vendendo bebidas alcoólicas.

“Tornar-me vinícola e reviver a cultura assíria que estava desaparecendo era meu sonho de infância”, diz Yuhanna Aktas, 44, perto dos tonéis instalados em sua aldeia natal, Bethkustan, a 30 km de Midyat.

Na província de Mardin, onde está localizada Midyat, restam pouco mais de 3.000 assírios, como resultado da discriminação e da violência que levou a maioria deles a partir para Istambul ou para a Europa.

Dos 700.000 sob o Império Otomano, os assírios são apenas 15.000 em toda a Turquia. A saída desta comunidade, que alguns arqueólogos afirmam ter inventado o vinho há 2.700 anos, foi um duro golpe para essa atividade.

A chave para o sucesso - Além disso, quando Yuhanna Aktas quis estabelecer seu primeiro local de produção em 2009, ele teve que enfrentar ameaças de morte, burocracia e, acima de tudo, oposição dos habitantes da região. “Trabalhadores não queriam trabalhar para mim, trabalhadores camponeses recusaram para me vender suas uvas, jurando que o vinho é proibido pelo Islã”, lembra ele.

Mas sua perseverança e, finalmente, o sucesso, que hoje lhe permite vender cerca de 110.000 garrafas por ano em toda a Turquia, mudaram a situação. “Os agricultores que me diziam: ‘Prefiro jogar fora as minhas uvas a vendê-las’ são agora os que se oferecem para me abastecer”, sorri.

A chave do sucesso: escolher castas locais - como esta mazrona colhida em vindima tardia, cujo sabor lembra o Gewurztraminer da Alsácia e muito perfumado.

E trabalhar na agricultura biológica, com fermentação totalmente natural, sem adição de fermento ou sulfitos para prolongar o armazenamento. “Outros vinhos podem causar dores de cabeça por causa dos sulfitos: nunca será o caso dos nossos”, garante.

Diante da crescente demanda, Yuhanna Aktas lançou um segundo local de produção em sua aldeia natal. Como em outras aldeias assírias da região, a maioria das famílias originárias de Bethkustan agora vive na Europa e nos Estados Unidos.

No início da década de 2010, as reformas de democratização e a promessa feita pelo presidente Recep Tayyip Erdogan, então primeiro-ministro, de devolver os bens saqueados dos assírios aumentaram as esperanças de um retorno para casa.

A China, por sua vez, também entrou com uma reclamação na OMC contra as tarifas estabelecidas pela Austrália contra certos produtos, incluindo rodas de trens, turbinas eólicas ou pias de aço inoxidável. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/en-turquie-un-vigneron-fait-renaitre-la-culture-assyrienne,4773850.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação – 11/2021).