



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO PIEMONTE - PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO PIEMONTE – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“QUAL A UVA DO VERÃO?” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“VINHOS PARA EXPLORAR NAS FÉRIAS” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- 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 foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

MILLA CALA VIK – MILLAHUE – 2019 - CHILE

A Viña Vik é uma vinícola de prestígio localizada no Vale de Cachapoal, no Chile. Fundada em 2004 por Alexander e Carrie Vik, o objetivo da vinícola é criar vinhos excepcionais de nível mundial. O projeto nasceu da busca pelo melhor terroir, após uma extensa pesquisa, a Viña Vik adquiriu 4,5 mil hectares em Millahue, uma região reconhecida por sua qualidade única para a vinificação. Millahue, chamado pelos Mapuches de “Lugar de Ouro”, oferece um terroir diferenciado com uma combinação perfeita de clima e solo, ideal para o cultivo de variedades de uvas finas e nobres. Nesta vasta área, apenas 327 hectares de vinhas foram plantadas, com as castas Cabernet Sauvignon, Carménère, Syrah, Cabernet Franc e Merlot.

A adega da Viña Vik é um caso à parte, de design único, vanguardista e sustentável, fruto de um concurso de arquitetura realizado em 2007. Eco-eficiente, utiliza um sistema de free cooling, energia solar e isolamento natural, além do teto transparente de tecido extensível que permite a entrada da luz natural.

O Vale de Cachapoal, situado no coração do Chile, é uma região vinícola renomada por suas condições ideais para o cultivo de uvas de alta qualidade. Localizado a cerca de 100 km ao sul de Santiago, este vale é conhecido por seu microclima distinto, que proporciona uma ampla gama de condições climáticas. Com influências marítimas frescas e solos variados, o Vale de Cachapoal é um verdadeiro paraíso para as vinícolas. A combinação de temperaturas diurnas quentes e noites frescas cria um ambiente perfeito para o amadurecimento das uvas, permitindo que cada variedade expresse seu caráter único.

O Milla Cala é um blend tinto onde o Cabernet Sauvignon contribui com uma estrutura firme e sabores e aromas intensos. O Cabernet Franc entrega mineralidade, elegância e deliciosa suculência. O Carménère traz as notas de frutas negras. O Merlot contribui com delicadeza, enquanto o Syrah oferece notas de violeta e lavanda que complementam os elegantes aromas e os barris franceses do Projeto Sustentável Barroir, que protegem o vinho durante 20 meses. Milla Cala 2019 mostra grande complexidade no paladar, trazendo especiarias, frutas negras e equilibrada acidez.

Composição de Uvas: 61% Cabernet Sauvignon, 23% Carménère, 8% Syrah, 7% Cabernet Franc, 1% Merlot. Maturado por 20 meses em barris de carvalho francês.

Notas de Degustação: vinho de cor rubi intenso. Os aromas são complexos com notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques de carvalho. No paladar os taninos são macios, os sabores refletem o perfil aromático e o final persistente e elegante trazem muito prazer para quem o prova. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: guarda sugerida por 10 anos. Pode evoluir até 2029.

Reconhecimentos: Descorchados 2024: 95 Pontos / James Suckling: 93 Pontos.

Notas de Harmonização: Acompanhará pratos como carré de cordeiro com crosta de ervas, carnes vermelhas grelhadas ou assadas, especialmente com cortes nobres como filé mignon, entrecôte e costela. Harmoniza muito bem com Steak au Poivre servido com purê de batata baroa ou um fettuccine ao ragu de costela. Também combina com queijos e maturados, como parmesão e gruyère.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



HERMITAGE LE GREAL M. SORREL 2006 – TAIN HERMITAGE - RHONE NORTE – FRANÇA

A vinícola foi fundada em 1928 por Félix Sorrel, avô de Marc Sorrel, e hoje é comandada por seu filho, Guillaume. Segundo o guia da Revue du Vin de France (onde tem duas estrelas), seus Hermitages e Crozes-Hermitages, tintos e brancos, são puros, elegantes e longevos. São vinhos de estilo clássico que refletem o máximo de cada safra. Acessíveis desde jovens, envelhecem muito bem, como no caso do Hermitage Le Gréal, produzido a partir de vinhas de mais de 60 anos, um tinto expressivo e muito complexo, com um potencial de guarda de 20 a 25 anos, ou até mais.

O Domaine Marc Sorrel possui 2,55 hectares de parcelas soberbamente localizadas na lendária encosta de Hermitage, no norte do Rhône. O patriarca Marc Sorrel entregou as rédeas a seu filho Guillaume, que completou sua primeira safra solo em 2019. Os Sorrels têm Hermitage em seu sangue. A história da família remonta a 1893 e Marc Sorrel estava no comando desde 1982. Agora é a vez da próxima geração, e os vinhos de Guillaume são tão bons quanto os de seu pai. Ele aceitou o desafio de trabalhar os vinhedos em um clima quente, fazendo seus Syrahs com frutos 100% inteiros e muito pouco carvalho novo e seus tintos são profundos, estruturados e poderosos. Le Gréal é o vinho carro-chefe e o ápice da propriedade. Provém de vinhas Syrah com 100 anos de idade, cultivadas organicamente, em dois dos melhores locais da encosta do Hermitage, 90% das uvas vêm de Le Méal, e o restante vem de Les Gréffieux.

Os brancos de Marc Sorrel, feitos 100% de vinhas velhas Marsanne, são ricos e cerosos.

Composição de Uvas: 100% Syrah. Maturação em barricas de 18 a 22 meses. Foram produzidas somente 4.500 garrafas.

Notas de Degustação: vinho de cor granada, com aromas de especiarias como cravo da Índia e nuances de frutas negras como amoras, cassis e ameixas, com um toque balsâmico e leve carvalho bem integrado ao vinho. Um vinho potente na boca, tem boa intensidade e persistência. Bela acidez, com sabor de fruta carnuda e estrutura robusta e tânica.

Estimativa de Guarda: guarda recomendada por 20 a 25 anos. Bebido num momento ideal, mas poderia evoluir até 2031.

Reconhecimentos: 95RP | 94 Vinous

Notas de Harmonização: Acompanhará pratos carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro, filé mignon, entrecôte e costela. Também combina com queijos meio-duros e meio-maturados.

Serviço: servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor). Vale a pena decantar.

Valor: \$\$\$\$ Trazido numa Confraria entre amigos

Era importado pela PREMIUM - Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP: 05424-060 - 11 2574-8303.



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO PIEMONTE – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Neste artigo o tema será a região italiana do Piemonte, sua história, cultura e vinhos.

Das alturas dos Alpes majestosos às planícies do Vale do Rio Pó, o Piemonte é um cenário de extrema riqueza de belos contrastes. Localizada no noroeste da Itália, as paisagens variadas da região - colinas, vales, hortas, pomares e vinhedos reconhecidos e premiados, produzem algumas das melhores comidas e vinhos da Itália, enquanto o interior deslumbrante, pontilhado de castelos elegantes e vilas charmosas, está entre os melhores lugares para turismo na Europa.

O Piemonte, como toda região italiana, é uma terra onde podemos encontrar uma vasta riqueza desenvolvida entre arte e cultura, natureza e arquitetura, gastronomia e enologia. Uma região com traços autênticos e elegantes, às vezes antigos e austeros, que com suas belezas não deixa espaço para decepções e certamente não faltam lugares para descobrir e vivenciar. Encontramos grandes cidades, vilas sugestivas, paisagens sem limites entre colinas e montanhas, excelente comida e vinho e uma tradição mantida com orgulho e amor. Uma combinação perfeita de tudo o que pode transformar umas férias simples em uma viagem inesquecível.

No entanto, a rica história e cultura do Piemonte é subestimada, e está na hora de revelar algumas curiosidades. Por exemplo, você já deve ter ouvido falar ou lido sobre o Palio de Siena na Toscana, mas encontrará um aqui, chamado de corrida de cavalos do Palio de Asti.

Diz a lenda que a tradição desta corrida começou com a derrota dos rivais da cidade de Asti, Alba, e uma corrida ao redor das muralhas da cidade. Alba, no típico estilo de retaliação, criou uma corrida de burros, que é uma comédia física no seu melhor!

Arroz... e Kiwi além dos vinhos? – O Piemonte é rico em arrozais. Aliás, a Itália é, de fato, o maior produtor de arroz da Europa. A produção de arroz na Itália começou em meados do século XV, quando da chegada à Itália dos espanhóis e seus conquistadores mouros.

Uma especialidade piemontesa é o “risoto al Barolo”, com os grãos de arroz inchados e tingidos de um tom vermelho profundo, com sabores ousados e concentrados em cada mordida.

Outra curiosidade é que Piemonte também é um dos maiores produtores de kiwi da Itália. Em termos mundiais, a Itália está em segundo lugar, atrás da China, na produção global de kiwi.

A história do Piemonte é fabulosa, dos romanos à resistência durante a Segunda Grande Guerra. Na pré-história, Piemonte era habitado por tribos celtas-ligúrias, até que os romanos se instalaram por volta de 220 a.C. Com a “queda do Império Romano”, em 476 d.C., o poder de Roma desapareceu, assim sendo, borgonheses, ostrogodos, romanos orientais, lombardos e francos se revezaram no governo até o ano 773. Nos séculos VIII e IX, magiares e mouros ganharam seu lugar nos anais da história piemontesa, que preparou o cenário para a poderosa Casa de Saboia anexar a região ao seu território em 1046.

A unificação italiana em 1859 reconheceu a Casa de Saboia como os Reis da Itália, até mesmo nomeando a cidade de Turim como sua capital por um curto período (até Florença e Roma assumirem a função de Capital da Itália).

Durante a Segunda Guerra Mundial, após o armistício de 8 de setembro de 1943, a Resistência Italiana ganhou vida. Com um número perigoso de tropas alemãs ainda ocupando o norte da Itália, partidários antifascistas e antinazistas na região ajudaram os judeus, cuidaram dos combatentes da Resistência e transmitiram mensagens importantes. Enquanto a maioria dos homens estava lutando na frente, foram as mulheres que entraram em cena. Sabe-se que dos 185.000 combatentes da resistência italiana, cerca de 35.000 mulheres arriscaram suas vidas pelo movimento de resistência, especialmente como “staffette”, mensageiras de bicicleta, que eram geralmente ignoradas, e subestimadas pelos fascistas, que não hesitavam em discutir política ou planos na frente dessas mulheres aparentemente “desinteressadas” ou “frívolas”, ouvindo ansiosamente tudo que pudesse ser transmitido para os combatentes da resistência.

Uma das características definidoras da região, Piemonte é cercado pelos Alpes e, em outro lado, pelos Montes Apeninos, dividindo-a da vizinha região da Ligúria. O próprio nome da região vem do latim medieval pedemontium ou ‘ad pedem montium’ e da frase italiana relacionada “I piedi del monte”, que significa, simplesmente, “ao pé das montanhas”. O Piemonte é um vale cercado pelos Alpes, com paisagens de lindas florestas, com vários castelos, vilas medievais e cidades para explorar. É a segunda maior região da Itália, com uma enorme variedade de picos, vales e planícies férteis, que se estendem até as margens azuis do Lago Maggiore.

Com suas colinas cultivadas com vinhedos preciosos, ou pelos bosques de avelãs e florestas, no outono a região se cobre de tons dourados, vermelhos e alaranjados, criando um paraíso gourmet, lar de um número impressionante de restaurantes com estrelas Michelin ou ligados ao movimento Slow Food.

A culinária regional do Piemonte surpreende pela sua variedade e riqueza: vai da culinária da montanha, com o fondue, ao agnolotti, uma variação do clássico ravioli da Ligúria. Um dos principais ingredientes da culinária tradicional do Piemonte efetivamente vem da Ligúria: as anchovas. A antiga profissão de vendedores de anchovas era muito comum nos vales das montanhas entre o Piemonte e a Ligúria. Durante os meses de inverno, quando os agricultores tinham que abandonar a terra, eles saíam de casa e iam para o mar para comprar anchovas em sal; eles as vendiam na cidade, e esses ingredientes preciosos lentamente se tornaram parte da culinária típica. Bagna cauda, pimentões assados com alho e anchovas, e mil outras preparações deliciam os amantes da comida que se sentam à mesa para um almoço típico do Piemonte.

Um dos tesouros culinários locais é a famosa trufa branca de Alba, que comanda os preços mais altos no mercado mundial de trufas.

Além da trufa, outra curiosidade local é a laranja que tem na região um festival peculiar e exclusivo: o Carnevale D’Ivrea. Realizado em fevereiro na cidade de Ivrea, esta é a maior guerra de comida da Itália, onde a arma escolhida é a laranja cuidadosamente empunhada e arremessada contra seus rivais. Milhares de moradores da cidade e visitantes curiosos são

divididos em nove equipes de combate; alguns em carroças puxadas por cavalos e outros "civis" nas ruas, com uma batalha que ocorre ao longo de três dias encharcados de frutas cítricas (ironicamente, as laranjas - cerca de 250 toneladas delas - são importadas da Sicília, pois o Piemonte não as produz). Originalmente, feijões eram usados na luta, depois maçãs. A partir do século XIX, a laranja foi escolhida como o projétil oficial do carnaval, que termina em uma fogueira barulhenta e alegre.

O PIEMONTE E SEUS VINHOS - O vinho dos reis, o rei dos vinhos: muitos lugares na Itália afirmam ter o melhor, mas é aqui no Piemonte que algumas das safras mais estimadas no país são cultivadas. Barbera, Barbaresco e Barolo são talvez os vinhos mais representativos. Mas eles não são os únicos: Nebbiolo, Grignolino, Arneis, Cortese, em outras palavras, há uma riqueza inestimável distribuída ao longo das fileiras de videiras que decoram o horizonte montanhoso de uma terra apaixonada pelo vinho.

Se a palavra Barolo é suficiente para aquecer o coração de todo amante de vinho, Barbera é frequentemente subestimado ou menos considerado. Mas você só precisa saborear uma taça de Barbera para entender seu valor: um pedaço da história do vinho italiano, uma qualidade que não teme comparação. O Barbera era tão conhecido e apreciado que até poemas foram dedicados a ele: Sandro Petiti, do Piemonte, escreveu um poema sobre Barbera que dizia: "Se os grandes campeões do mundo se reunissem em volta de uma mesa, não haveria nada melhor contra a guerra do que uma grande "bagna cauda" com litros de bom Barbera que acalma os nervos da testa. Essas são as únicas duas coisas que podem consertar a paz, o amor e as contas". Nada mal para um vinho tinto popular como o Barbera!

O papel do Piemonte no desenvolvimento da moderna enologia italiana é, e tem sido, fundamental, já que foi nesta região que a extraordinária revolução que levou a Itália de volta ao topo da produção de alta qualidade começou. Nomes como Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Barbera são apenas alguns exemplos de vinhos e uvas que evocam em todos os amantes de vinho os sentimentos de alta qualidade. No entanto, a herança do Piemonte também é rica em vinhos agradáveis e aromáticos de uvas brancas.

O Piemonte, do ponto de vista enológico, se comparado com as outras regiões da Itália, representa uma espécie de exceção, porque aqui os vinhos são na sua maioria varietais, e os vinhos de corte são pouco. A viticultura do Piemonte é frequentemente baseada no conceito de terroir e cru, em que um determinado vinho é produzido exclusivamente com uvas de diferentes vinhedos, cujo nome também é utilizado para a definição do próprio vinho em seu rótulo.

Um dos exemplos são o Barolo e Barbaresco, que refletem fielmente esse conceito de produção. Nomes como Bussia, Lazzarito, Cerequio, Rocche e Brunate são alguns exemplos de crus de Barolo, assim como Rabajà, Asili e Montestefano para Barbaresco. As áreas de Barolo e Barbaresco também oferecem exemplos para o conceito de terroir usado no Piemonte. Nestas duas áreas, localidades foram identificadas com características peculiares

e que conferem aos vinhos a sua personalidade. Locais como La Morra, Barolo, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Castiglione Falletto são as áreas "escolhidas" de Barolo, enquanto Barbaresco, Treiso e Neive são para o vinho Barbaresco.

Na semana que vem continuaremos a escrever sobre o Piemonte e seus vinhos, detalhando o Barbera, Barbaresco e Barolo. Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre esta região italiana? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).



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

“QUAL A UVA DO VERÃO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –11/01/2025

Não há dúvidas de que o branco será o vinho do verão. Se não bastasse a previsão de dias cada vez mais quentes, há a tendência mundial do aumento do consumo de vinho branco. Este interesse se reflete, primeiro, nas variedades brancas mais conhecidas pelos consumidores. E, aqui, a chardonnay e a sauvignon blanc ganham destaque – um exemplo está na procura recorde pelos vinhos de Chablis, região ao norte da Borgonha, em que a chardonnay reina em vinhedos.

Mas isso permite também explorar a enorme variedade de uvas brancas cultivadas nos vinhedos mundo afora, com vinhos de aromas e sabores únicos. Na falta de um dado oficial sobre a quantidade de uvas apropriadas para elaborar vinho no mundo (as chamadas vitis vinífera), pode-se estimar que metade são de brancas. Isso significaria ao redor de 5 mil variedades diferentes, aqui incluídos todos os seus sinônimos (e eles são muitos). Para o número não assustar, vale saber que não chegam a 50 as variedades mais cultivadas, somando aqui as uvas originárias da Itália, Portugal e Grécia, países conhecidos pela sua diversidade de variedades autóctones.

E isso é, também, um convite para sair da dupla chardonnay-sauvignon blanc. Em dezembro passado, por exemplo, o Paladar publicou uma degustação com 16 brancos elaborados com a viognier, de perfil aromático e corpo untuoso. Entre os vinhos, o argentino Lagarde Selección de Viñedos Familiares Viognier se mostrou bastante típico da variedade (R\$ 176, na Ravin)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/qual-a-uva-do-verao/>

“VINHOS PARA EXPLORAR NAS FÉRIAS” - SUZANA BARELLI

VEJA RIO – VINOTECA – 06/01/2025

Se seu destino de viagem inclui vinhos, selecionamos algumas dicas para você

Sorte nossa. O mercado brasileiro de vinhos é um dos de maior diversidade no mundo. Em países tradicionais da Europa, como Itália, França ou Espanha, praticamente só estão disponíveis os vinhos locais. Se estamos na Toscana, encontraremos majoritariamente vinhos toscanos, alguma coisa de outras regiões da Itália e quase nada de outros países.

Isso se repete na maioria dos países produtores de vinho em todo o mundo. O outro lado da moeda são os países grandes importadores, como Estados Unidos, Alemanha e Reino Unido, que juntos importam quase 40% do vinho do mundo (números da OIV 2020). Nestes a diversidade da oferta é grande, assim como no Brasil.

Aqui importamos cerca de 140 milhões de litros ao ano, que representam em média 12.500 novos rótulos de 66 países todos os anos (números da Product Audit). Toda esta diversidade ainda representa pouco do vinho no mundo. Para dar uma ideia, calcula-se que só a Itália possua mais de 500 mil de rótulos no mercado (estimativa do guia italiano Gambero Rosso).

Natural, portanto, que quando um enófilo brasileiro viaja de férias, ele vá em busca de descobertas, e no planeta Baco, pode crer, as possibilidades são virtualmente infinitas.

No Brasil, temos a cada dia novos e pequenos produtores, dos quais muitos não tem seus vinhos distribuídos fora de suas regiões, e que hoje não estão apenas no Rio Grande do Sul, estado de maior produção. Nomes como InnVernia (SP) e Villa Triacca (DF), Stella Valentino (MG), Thera (SC), são bons exemplos.

Na América do Sul, vale explorar países emergentes no vinho, como Peru e Bolívia, por exemplo, e claro, mergulhar nas inúmeras novidades dos tradicionais Chile, Argentina e Uruguai.

No Chile, há novidades boas em toda a parte, mas chamam à atenção as regiões extremas, à norte, como Atacama e Elqui, ao sul, como Bio Bio, Malleco e Lago Ranco. A costa chilena também pode trazer novidades fora da curva como Ventolera, de Leyda.

Na Argentina a Malbec sempre reina em todas as regiões, mas com estilo cada vez mais fresco e elegante. A queridinha do momento, no entanto, é a Cabernet Franc, e o Alwasi Reserva Cabernet Franc, é um exemplo de novidade emergente que pode encantar... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-para-explorar-nas-ferias/>

28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

O que é a Aurora Boreal? A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!



Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31 99834-2261](tel:5531998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

JANEIRO SEM ÁLCOOL – JOVENS FRANCESES SÃO ATRAÍDOS POR OPÇÕES SEM ÁLCOOL O desenvolvimento da superestrela do vinho.

Para enfrentar o “desafio do janeiro seco” ou simplesmente por curiosidade, cada vez mais franceses estão se rendendo às bebidas sem álcool, especialmente os “Millennials”.

Em Estrasburgo, os clientes estão indo em massa para o “Cactus de Barnabé”, inaugurado há dois meses no centro da cidade. Esta loja de bebidas não alcoólicas é a primeira do gênero na capital da Alsácia.

Mathilde Paye, 31, veio comprar uma garrafa de vinho sem álcool. “É uma ótima alternativa para gestantes. Comprei para uma amiga que vai passar a noite comigo”, explica a jovem. Ela já havia sido seduzida por um branco “cujo sabor era muito próximo do Sauvignon”.

Marie-Louise, 79, está procurando por “sem álcool e sem açúcar”. Depois de provar uma bebida feita com um grand cru de chá branco “muito apreciado pela família” e um uísque que “gostou menos”, desta vez ela decidiu apostar no vinho espumante.

Outra cliente, de 64 anos, diz que evita álcool porque toma medicamentos. A clientela é “muito diversificada”, descreve Yasmina Khouaidjia, que abriu “Le Cactus de Barnabé” em outubro. Entre outras coisas, oferece garrafas de vinho, geralmente vendidas entre 10 e 30 euros.

“Temos jovens, idosos, grávidas, mães que amamentam, pessoas que querem ‘dar um tempo’, pessoas que continuam a beber álcool, mas procuram alternativas (opções), pessoas que estão apenas curiosas...”, ela lista.

Essa mania por “No/low” (bebidas sem álcool ou com pouco álcool) “nasceu nos Estados Unidos há cerca de dez anos, chegou pelo norte da Europa, principalmente pela Inglaterra”, diz Yasmina Khouaidjia.

De acordo com a ISWR, uma fornecedora global de dados e informações sobre bebidas, a França registou o maior aumento de novos consumidores de bebidas sem álcool ou com baixo teor alcoólico entre os países ocidentais em 2022 (+25%), principalmente da geração dos “Millennials” (nascidos nas décadas de 1980 e 1990).

“É um dos raros mercados de vinho que está crescendo e por isso os produtores de vinho estão interessados nele”, observa Frédéric Chouquet-Stringer, fundador da Zenotheque, que vende vinhos sem álcool.

A mais antiga cooperativa vinícola da França (1895), a Cave de Ribeauvillé, na rota dos vinhos da Alsácia, deu o salto em 2021 ao começar a comercializar dois vinhos desalcoholizados, que contêm menos de 0,5% de álcool: um vinho tranquilo, uma mistura de orgânicos moscatel e silvestre, e um vinho espumante. Cerca de 35.000 garrafas são vendidas a cada ano.

“Ele trouxe uma clientela diferente, além da clientela existente, que não é completamente imune a esse tipo de coisa”, diz seu gerente geral, David Jaeglé. Frédéric Chouquet-Stringer também observa que os chefs, “particularmente na alta gastronomia, estão a perceber que vender menus por algumas centenas de euros com seis vinhos diferentes ao almoço está a tornar-se complicado, e que as pessoas estão a prestar atenção ao que bebem e ao consumidor espera [propostas] alternativas.”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/dry-january-les-jeunes-francais-se-laissent-tenter-par-le-sans-alcool,4878791.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Redação - 02/01/2025).

MENOS CHAMPAGNE FOI VENDIDO NA FRANÇA, NAS FESTAS DE FINAL DE ANO, MAS MAIS FOIE GRAS E PEIXE DEFUMADO FORAM VENDIDOS

Os franceses compraram significativamente mais foie gras e peixe defumado do que no ano anterior, antes da temporada de festas de fim de ano de 2024, mas menos vinhos espumantes, incluindo champagne, de acordo com a federação de empregadores de supermercados (FCD) na quinta-feira.

O foie gras e o peixe defumado, o salmão e a truta, tiveram vendas “excepcionais”, segundo um estudo realizado pela empresa especialista Circana para a Federação do Comércio e da Distribuição (FCD), publicado na quinta-feira.

Foie gras e peixe defumado foram as estrelas das refeições festivas. 31,1% mais foie gras foi vendido (em valor e 33,2% em volume) de 21 a 28 de dezembro de 2024 do que durante o período comparável, de sábado, 23 de dezembro a sábado, 30 de dezembro de 2023. Isso, de acordo com dados de consumo coletados em hipermercados, supermercados, comércio eletrônico e lojas de conveniência.

O aumento é menos acentuado, mas continua significativo para salmão e truta, com crescimento de mais de 10% em valor (+6,2% em volume, o que significa que os produtos foram vendidos mais do que no ano anterior).

No geral, e embora as vendas totais tenham caído 2,8% no período, “os produtos festivos estão indo bem, com um aumento significativo” em seu faturamento, de 11,3%. As vendas também estão aumentando em volume, embora um pouco menos (+8,3%), especifica o FCD em seu comunicado à imprensa.

Vendas de espumantes em queda - Por outro lado, os vinhos champagne foram menos vendidos do que no ano anterior (-6%), com um declínio nas mesmas proporções para outros vinhos espumantes, como crémants ou prosecco (-6%). “Esses resultados destacam as prioridades de compra focadas em produtos emblemáticos de fim de ano, com desempenho excepcional de alimentos gourmet como foie gras e salmão defumado”, comenta o FCD em seu comunicado à imprensa.

Os contextos políticos e econômicos, que são muito incertos na França no momento, fazem com que os varejistas tenham uma queda no consumo, porque isso geralmente leva os franceses a economizar em vez de consumir... Leia mais em: <https://www.larvf.com/il-s-est-vendu-moins-de-champagne-durant-les-fetes-de-fin-d-annee-mais-plus-de-foie-gras-et-de-poisson-fume,4878789.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Redação - 02/01/2025).