



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**VINHO BRANCO PARA BEBER NO INVERNO?**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**VINHO BRANCO PARA BEBER NO INVERNO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"OS PARES AMOROSOS COM O VINHO" -  
POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"DIA DOS NAMORADOS COM VINHOS  
GAÚCHOS" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 VIAGEM**

**12 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, 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.

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\$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\$ 1.000 - Estelar

## PAUL CABERNET FRANC 2018 – MAISON VENTENAC -LANGUEDOC - FRANÇA

A Maison Ventenac é uma vinícola familiar, fundada em 1973 por Alain Maurel e seu pai, sendo atualmente administrada pela terceira geração. No coração da denominação Cabardès, o vinhedo de 160 hectares está encostado na Montagne Noire e desfruta do sol do Languedoc e do frescor do Atlântico durante todo o ano.

Neste terroir único, na encruzilhada de ventos oceânicos e mediterrâneos, ocorre uma verdadeira divisão entre diversidade de terroirs, tipicidade climática e controle de assemblages. A denominação Cabardès é a única denominação do Languedoc com a obrigação de reunir pelo menos 40% das uvas do Atlântico (Cabernet, Merlot) e 40% das variedades mediterrâneas (Syrah, Grenache). A Maison Ventenac está comprometida com uma abordagem de agricultura sustentável certificada pela organização líder 'TERRA VITIS'; no entanto, com base no desejo de levar o respeito pela terra ainda mais longe, as especificações internas exigem que nenhum insumo químico seja usado em seus solos.

A Maison Ventenac é uma vinícola moderna com todos os recursos (ovos de concreto, ânforas de terracota e tanques sofisticados). Cabardès, como região, colocou todos os seus ovos em uma cesta incomum, onde os vinhos precisam ser uma mistura de Grenache e Syrah (geralmente encontrados no Rhône) e Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc (geralmente encontrados em Bordeaux). Uma mistura dessas proporções seria comum na Austrália, mas Cabardès é um dos poucos lugares na França que mistura essas uvas regionais.

O vinho Paul é tudo sobre ternura. Ternura no terroir onde a videira cresce, a ternura da terra cozida que forma as ânforas onde os vinhos envelhecem, a ternura dos pais pela criança que cresce. Esta linha de vinhos expressa sem restrições o que a Liber Wines acredita ser a alma da Maison Ventenac, que busca de maneira orgânica desenvolver os vinhos como bem entendem, sem levar em conta obrigações legais e técnicas atuais. Vinho que pode ser dedicado a um momento mais exclusivo.



**Composição de Uvas:** : 100% Cabernet Franc. O vinho é vinificado em jarros de terracota (10 litros) e Foudres (20 hl). Teor alcoólico: 14% vol.

**Notas de Degustação:** de cor vermelho rubi, no nariz apresenta notas de frutas escuras, com notas de alecrim, especiarias e toques de caixa de charuto e tons carnudos. Evolui bem na taça ao longo de uma ou duas horas, então tenha paciência e você será recompensado. Um vinho fresco, rico, suculento e com bom volume de boca. Denota toda a tipicidade da uva Cabernet Franc.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para ser bebido agora (já está muito bom!), com potencial de guarda até 2026.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com pratos caseiros saudáveis como caçarolas de carne de porco e lentilha, ensopados clássicos como Boeuf Bourguignon e Goulash, Torta de Carne Assada, Carnes assadas ou grelhadas, queijos amarelos.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Em BH – EM BH – LIBER WINES – Rua Major Lopes, 613, São Pedro, Belo Horizonte – MG - CEP: 30330-050 | Tel: (31) 2534 0070 | Whatsapp: (31) 98238 4779 | [www.liberwines.com.br](http://www.liberwines.com.br)**

# VINHO BRANCO PARA BEBER NO INVERNO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Se você é apaixonado por vinho branco, saiba quais uvas e regiões produtoras ou países procurar para se esquentar neste inverno!**

**É só o frio chegar e automaticamente já começamos a associar a temperatura mais baixa e uma taça de vinho tinto. Será que existe alguma regra que coloca o vinho tinto como a única bebida do inverno? Nesta estação é normal que optemos por comidas mais encorpadas ou gordurosas. O tanino ajuda a 'quebrar' essas moléculas de gordura no paladar, e é nos vinhos tintos que o encontramos em altas concentrações. Talvez por isso essa associação entre vinho tinto e dias frios seja tão comum.**

O inverno está relacionado com um período de menor oferta de frutas e verduras e, com isso, direciona nossos hábitos de consumo para o maior acúmulo de calorias. É instintivo. Mas, não são todos os hábitos do verão que mudam subitamente quando cai a temperatura. Sobremesas frias continuam sendo servidas nessa época do ano e poucas pessoas são as que deixam de apreciar a comida japonesa.

Portanto, vinho tinto e inverno não é uma regra! Se você não renuncia a um bom vinho branco, mesmo nos dias mais frios, basta apenas fazer boas escolhas para que a sua experiência seja surpreendente e deliciosa!

Mais delicados e frescos, vinhos brancos são indicados para se servir abaixo da temperatura ambiente (de 8 °C a 14 °C, dependendo do corpo e intensidade), e é notável como se tornam mais agradáveis à medida que chegam a essa temperatura. A harmonização tem muitos elementos subjetivos. E no inverno o ponto central é a temperatura de serviço. Acontece que, por estarmos acostumados a beber vinhos brancos sempre muito gelados, a maioria dos apreciadores de vinho acabam por deixar os brancos de lado conforme o inverno avança, por não estarem acostumados a bebê-los um pouco mais quentes!

É interessante que no verão, nem todo vinho tinto precisa ser esquecido no calor ou na praia! Agora, é a vez dos brancos no inverno! E para nossa sorte, existe uma infinita variedade de uvas e terroirs, e certamente existe um branco capaz de esquentar até as noites mais frias.

No inverno as harmonizações podem ser surpreendentes: vinho branco amadeirado harmoniza super bem com carne de porco e polenta cremosa. Um bom Chardonnay encorpado harmoniza deliciosamente com uma sopa de cebolas cremosa. Os vinhos brancos têm componentes, texturas e aromas que nos dão muitas possibilidades para harmonizar pratos de inverno. Tábua de frios ou queijos combinarão muito bem o frescor e acidez típicos desse estilo de vinho. Queijos cremosos ou embutidos gordurosos, como presunto cru, vão encontrar na acidez dos brancos a contraposição ideal. Sopas e caldos de moranga, cenoura ou ervilha são excelentes combinações por textura para a cremosidade de alguns brancos.

Vamos para as dicas:

• **UVA CHARDONNAY** - Diz-se da Chardonnay que é a casta com menos tipicidade, e uma das que mais adquirem as características do terroir, do processo de vinificação e do estágio em carvalho. É fato que cada canto do mundo produz um completamente diferente do outro, porém, se existe uma casta indicada para o inverno, é ela. Os brancos da Chardonnay mais envelhecidos em carvalho trazem mais corpo e concentração, que são ótimos para o inverno.

Basicamente, a barrica aporta aromas e sabores de baunilha, manteiga, um toque lácteo, mas o vinho não deixará de ter acidez e frescor. Também não perderá fruta. Logo, nos bons vinhos, todos os elementos estão em equilíbrio.

Esse tipo de vinho acompanha muito bem pratos como ravióli, vegetais tostados e raízes, ou mesmo um frango assado com legumes no próprio molho. Receitas orientais apimentadas e condimentadas também harmonizam bem com este vinho.

**Na Califórnia** - A Chardonnay é a branca mais popular do estado norte-americano (praticamente toda vinícola tem ao menos um rótulo feito com a uva). Quanto mais fria a região, melhores os resultados obtidos nos vinhos, mas uma coisa é unânime: a marca registrada dos californianos é a passagem por carvalho (muito carvalho e agora com tendência a serem caramelizados...). São vinhos que prezam pelas frutas tropicais, sobretudo abacaxis maduros, notas de tostado e baunilha, além de bom corpo – alguns extrapolam o amanteigado e se parecem mesmo com um denso e espesso xarope, ideal para noites frias.

**Na Argentina** - Assim como na Califórnia, é também a branca mais comum em todo território Argentino, e a mais exportada também. A maioria deles é simples e chega ao Brasil com preços amigáveis. São extremamente parecidos com os Chardonnays da Califórnia –



carregados de frutas e de marcas da barrica -, e até se fala que tentam imitá-los. São igualmente indicados para os dias mais frios do ano. Quanto mais quente a região, mais álcool terá, o que significa que os mendocinos, além de encorpados, aquecem a boca com alto grau alcoólico.

**Na Borgonha** - Uma das duas brancas autorizadas na Borgonha, ao lado da Aligoté, a Chardonnay é a francesa escolhida para o inverno. Desde os mais simples, de Pouilly-Fussé, passando por Chablis, até as melhores denominações para a casta (Chassagne-Montrachet, Puligny-Montrachet e Meursault) são boas indicações, mas costumam ser caras. Os barris de carvalho estão lá, mas não transferem sabores ao vinho, dão estrutura e micro oxigenam a bebida de modo que desenvolva sua complexidade de forma mais natural. Com menos presença de frutas, são marcados pelo caráter mineral e acidez alta, sem falar que são encorpados. Ah, e não precisa nem resfriar tanto como os outros brancos, podem ser servidos entre 12 e 14 °C.

- **UVA CHENIN BLANC** - África do Sul, Argentina, Estados Unidos, França ou Nova Zelândia? A Chenin está se dando muito bem nestes países. Seus aromas e sabores de frutas brancas – principalmente maçã e pera -, marmelo, nozes, mel e cevada são a combinação ideal para dias frios. Cria vinhos untuosos, o que garante várias oportunidades de harmonizações de inverno (pensou em fondue?).

**No Loire** - Tranquilos ou espumantes, secos ou doces. A Chenin Blanc fez jus ao seu berço – o Vale do Loire. É a principal branca da região, onde também é conhecida como Pineau de la Loire, e as melhores denominações são Savennières (dizem vir de lá os melhores Chenin Blancs do mundo) e Vouvray (com clima mais fresco do Loire). Intensos em aromas e sabores, são conhecidos pela intensidade de sabores e aromas e pelo bom corpo. São minerais, tem boa acidez e conseguem envelhecer por décadas.

- **UVA SEMILLON** - Quando jovens, os vinhos da casta podem ter aromas de lençol de algodão. Uma das uvas brancas mais cultivadas em Bordeaux, onde é normalmente usada em cortes com Sauvignon Blanc, também se beneficia do clima da Austrália, África do Sul, Chile, Argentina e Califórnia. E tem mais, é suscetível à podridão nobre (sendo uma uva utilizada na produção de Sauternes!). Sozinha, ela apresenta corpo amplo e textura untuosa, e, assim como a Viognier, vai ser interessante com tábuas de queijos pelas correspondências aromáticas.

**Na África do Sul** - Com acidez relativamente baixa, os sul-africanos feitos a partir de Semillon não trazem o frescor dos outros brancos. E isso é algo que só os deixam ainda mais perto dos dias frios quando somado ao fato de serem encorpados. Quando secos, têm delicados aromas cítricos e notas de mel (que aumenta com o passar dos anos.) Os vinhos da Semillon podem suportar cinco anos de guarda com facilidade, adquirindo uma ótima complexidade!

- **UVA RIESLING** - Essa uva origina vinhos brancos saborosos e intensamente aromáticos, e que são a escolha perfeita para o inverno porque combinam bem com pratos mais densos e 'gordurosos'. Pratos orientais que levam carne de porco, por exemplo, podem acompanhar muito bem com vinhos da Riesling, assim como pratos mais delicados, como as vieiras.



- **UVA VIOGNIER** - A uva tem acidez moderada, corpo mais volumoso e tendência a desenvolver mais álcool. Oferece textura de cera, dá excelente volume de boca, com aromas de damasco, floral e gengibre. Um prato de inverno que pode harmonizar com Viognier é a polenta com molho de frango. Melhor usar galinha caipira, pois tem potência de sabor pronunciada. O uso de especiarias e ervas na polenta farão correspondência com as características da bebida e vão deixar o preparo mais aromático.

- **UVA ENCRUZADO** - O berço dessa uva é o Dão, em Portugal. A tendência é que esse estilo apresente bastante álcool e estrutura. Muitas vezes é fermentada em barrica e chega a dar a percepção até de tanino nesses vinhos, tendo em vista sua alta complexidade e longevidade. Como vinho branco, tende a envelhecer bem. Combina com proteína mais marcante, como a carne de porco com batatas. Outras opções podem ser ensopados com embutidos suínos. Um molho de mostarda e mel funciona igualmente bem, pois contrapõe o vinho com um preparo mais agridoce e macio.

- **FORTIFICADOS** - O processo de fortificar um vinho implica diretamente em aumentar o teor alcoólico dele (normalmente com destilado de uva). Podem ser servidos a baixas temperaturas mesmo, pois, neste caso, é o álcool presente neles que vai esquentá-lo neste inverno.

**Vinho do Porto** - Mais conhecido pelas versões tintas, os vinhos do Porto também fazem brancos de destaque. Feitos principalmente com

as uvas Godelo, Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato e Viosinho, são normalmente usados para se fazer drinks com limão ou até mesmo refrigerante, porém os melhores, envelhecidos em carvalho, têm notas de castanhas, além de tudo o que precisa para se aquecer com estilo!

**Jerez** - Com versões que variam de secas a adocicadas, o Jerez Oloroso é o mais indicado para o inverno. Com complexidade ímpar, o fortificado espanhol tem grau alcoólico entre 16 e 17%, e, apostamos, vai deixar qualquer dia frio mais alegre. Da cor âmbar, exalam perfume de nozes e outras castanhas. Além disso, são encorpados e podem (ou não) ter toques adocicados.

O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos Vinhos Brancos no inverno! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (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

## “OS PARES AMOROSOS COM O VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 08/06/2024

Na semana do Dia dos Namorados, as dicas e as aventuras de combinar queijos com vinhos.

Em semana do Dia dos Namorados, o casamento enogastronômico também entra no tema. Talvez o mais apropriado para a data sejam as ostras com chablis, um vinho branco elaborado com a chardonnay na Borgonha. É uma combinação clássica, na qual as notas mais minerais do vinho combinam com os toques iodados esse molusco do mar, de poderes, dizem, afrodisíaco. É uma harmonização deliciosa, certa, mas sem desafios. Mas há outra combinação também romântica que combina com a data e que requer alguns cuidados, podemos dizer assim: é a tábua de queijos com vinhos. As atenções começam, principalmente, porque muitos consumidores pensam nos queijos com vinhos tintos. “A maioria dos queijos combina infinitamente melhor com branco do que com tinto.

Isso é fato”, afirma o sommelier Gianni Tartari, com mais de 20 anos de experiência.

A explicação é que a gordura do queijo em contato com os taninos dos tintos pode causar uma sensação metálica na boca, para quem faz a harmonização prestando atenção aos sabores. Nos brancos, em geral vinhos com maior frescor, ocorre o contrário: essa acidez ajuda na combinação da gordura, tornando o casamento gastronômico mais completo

É essa característica que leva à escolha dos espumantes para vários dos queijos. “A acidez e o frescor aliados à perlage e a variedade de estilos permitem que a experiência entre queijos e vinhos possa ser feita apenas com espumantes. Quanto maior o teor de gordura, mais frescor é necessário”, defende a sommelière Gabriela Bigarelli, que tem uma empresa que monta cartas de vinho para o restaurante

E para quem está nas campanhas de solidariedade aos produtores gaúchos, vale lembrar que a região atingida pelas enchentes tem também bons espumantes, das grandes marcas (Casa Valduga, Cave Geisse e Miolo, entre outros) aos pequenos (Era dos Ventos, Otto etc.).

Os queijos de massa mais mole, como brie e camembert, que não faltam em uma boa carta de vinhos, combinam com as borbulhas e também com os vinhos brancos, com uvas coringas, como a chardonnay, e para quem gosta de uma nota mais floral, a viognier... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-pares-amorosos-com-o-vinho/>

## “MOMENTOS PARA FICAR NA MEMÓRIA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 07/06/2024

Durante 5 dias foram provados 200 rótulos, entre os mais representativos do Mosel-Saar-Ruwer, a mais importante das 13 regiões vinícolas da Alemanha.

Nestes meus dez anos como membro da Académie Internationale du Vin (AIV), é a primeira vez que vejo uma adesão tão grande às viagens que a instituição promove nesta época do ano a seus associados, como a recém-realizada pela região do Mosel-Saar-Ruwer, numa demonstração do interesse que os vinhos alemães, em especial seus rieslings, despertam no meio especializado. O roteiro, organizado por Carl von Schubert, membro da AIV há mais de três décadas e presidente regional para a região do Mosel da VDP, Verband Deutscher Pradikatsweinguter, contemplou visitas aos melhores produtores, além de degustações dos vinhos de outras vinícolas, apresentadas por seus donos/responsáveis. Durante cinco dias foram provados cerca de 200 rótulos, entre os mais interessantes e representativos produzidos nessa que é considerada a mais importante das 13 regiões vitivinícolas da Alemanha. Referir-se ao Mosel sem levar em consideração as áreas em torno de seus dois importantes afluentes, Saar e Ruwer, é uma simplificação ariscada. Situadas no trecho mais ao sul do rio Mosel, nas imediações da cidade histórica de Trier, são sub-regiões com características particulares, sobretudo em termos climáticos e geográficos: ambas têm um clima mais frio e altitude mais elevada que a parte central do Mosel, ensejando rieslings mais minerais e com acidez mais pronunciada, o que lhes garante maior potencial de guarda

É em Saar que está Egon Muller, o mais renomado produtor da Alemanha, cujos vinhos são disputados pelos grandes conhecedores e estão entre os rótulos mais caros do mundo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-momentos-inesqueciveis-de-uma-excurcao-pela-mais-importante-regiao-vitvinicola-da-alemanha.ghtml>



## “DIA DOS NAMORADOS COM VINHOS GAÚCHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 07/06/2024

Neste Dia dos Namorados, que tal comemorar a data mais romântica do ano com vinhos gaúchos?

O Rio Grande do Sul foi enormemente afetado por enchentes e um dos principais produtos do estado são os vinhos. Muitos viticultores perderam seus vinhedos e o enoturismo, um dos principais motores da indústria do vinho nacional, parou totalmente. É a hora de ajudarmos e de uma forma muito prazerosa, tomando um vinho com quem amamos.

Seja por sua capacidade de criar uma atmosfera de intimidade ou por sua associação com celebrações e ocasiões especiais, o vinho se tornou a bebida predileta para o dia dos namorados.

A complexidade de aromas e sabores do vinho também proporciona uma experiência sensorial única, que pode ser apreciada em conjunto, incentivando a partilha e a conexão entre os casais.

Quando se trata de harmonizações gastronômicas o néctar de baco brilha. Por sua grande gama de tipos e sabores, se torna a bebida rei à mesa em seu jantar romântico.

Vejamos algumas sugestões de vinhos gaúchos para este 12 de junho:.....

A lista de vinho acima já é um spoiler de meu post de semana que vem, no qual vou anunciar um leilão de vinho, para o qual os vinhos gaúchos acima foram doados pelas respectivas vinícolas. O valor arrecadado será 100% doado às vítimas das enchentes.

Um brinde com vinho gaúcho, feliz dia dos namorados!.... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/dia-dos-namorados-com-vinhos-gauchos/>

## “FESTAS JUNINAS, QUENTÃO OU EVENTOS DE VINHOS PARA DAR BOAS-VINDAS AO FRIO? - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 06/06/2024

Após o “I Love Italian Wines”, é hora do Rio Wine & Food Festival e Vinhos de Portugal 2024.

Junho é mês de festas juninas, onde tradicionalmente se bebe quentão no Brasil, uma bebida quente e adocicada, feita com cachaça e especiarias, como cravo, canela, gengibre, entre outros. Esta bebida se parece muito com outra bem popular e muito mais antiga: o vinho quente, criado pelos romanos e que se difundiu pela Europa na Idade Média. Na França, bem como em outros países europeus, o vin chaud é muito consumido nas festas de fim de ano, nos mercadinhos de Natal, que ocorrem sob temperaturas muito baixas. A lógica é a mesma do quentão, só que com vinho: um coquetel quente à base de vinho e especiarias.

Agora que o vinho vem se tornando cada vez mais próximo dos brasileiros, muitos encontros têm a bebida como mote ou inserida dentro do contexto dos festivais de inverno. Em 20 de maio, enquanto as temperaturas ainda estavam altas no Rio de Janeiro, um grande evento de vinhos italianos ocorreu por aqui: o “I Love Italian Wines”. Foi a segunda vez que recebemos este evento, que faz parte de uma missão internacional visando aumentar a entrada do vinho italiano no mercado brasileiro.

Foi um evento exclusivo para profissionais do segmento, mas que certamente terá impacto no mercado, uma vez que proporciona maior conhecimento dos produtos e oportunidades de negócio. Particpei de uma masterclass, conduzida pelo sommelier Diego Arrebola, com a apresentação de 11 vinhos de destaque de distintas regiões italianas. Esta foi seguida por um salão, com vários estandes de importadores de vinhos italianos e ainda produtos inéditos no mercado, em busca de importadores.

Agora que a temperatura de fato caiu por aqui, neste final de semana, a cidade estará repleta de opções também abertas ao grande público que gosta de vinhos. No dia 06 de junho, o Rio Wine & Food Festival inaugura nada menos do que sua 11ª edição na capital fluminense. Realizado pelo Grupo Baco Multimídia, trata-se de um evento extenso e múltiplo, com muitas ações visando o consumidor final. A ideia sempre foi ser uma ação que contemple a democratização do vinho, integrando não apenas discussões mais profissionais e jantares sofisticados, mas também encontros festivos que tornem o vinho parte da sociabilidade carioca.

No dia da abertura, 06 de junho, o ponto de encontro é nobre: os salões do Copacabana Palace, onde ocorrem eventos temáticos mais reservados (masterclasses) e uma Feira Trade Show de Vinhos, com estandes para degustação de rótulos brasileiros e importados de várias regiões. Os eventos acontecem das 14h às 20h, com ingressos à venda para o público em geral, embora seja um dia mais voltado para apreciadores e profissionais. Sábado, 08 de junho, é dia de Wine Bus: um ônibus panorâmico de dois andares, que circula pela orla e pontos turísticos do Rio, com degustações a bordo. No mesmo dia, uma aula de harmonização com o tema Boeuf Bourguignon na Le Cordon Bleu Rio, realizada pela dupla de especialistas da gastronomia e do vinho, o Chef Yann Kampf e Marcelo Copello.

O RWFF continua na semana seguinte com outras programações, que podem ser conferidas pelo link: agenda completa. Aquisição de ingressos pela plataforma Ingresse: ingressos.

E, de 07 a 09 de junho, outro evento importante acontece no Rio de Janeiro: Vinhos de Portugal 2024. Já “queridinho” dos amantes de vinhos, o evento acontece no Jockey Club Brasileiro, onde serão realizadas 16 provas de degustação, conduzidas por críticos de vinhos renomados sobre temas variados, concernentes à produção de vinhos portugueses. Cada prova acolhe até 30 pessoas, mas, paralelamente, um grande salão de degustação contará com a presença de cerca de 90 produtores portugueses e 800 rótulos para degustação. O evento segue para São Paulo na próxima semana, onde será realizado no Pavilhão Ciccillo Matarazzo (Pavilhão da Bienal), Parque Ibirapuera, de 13 a 15 de junho. Detalhes da programação podem ser conferidos pelo site oficial e Instagram do evento. Ingressos: Vinhos de Portugal.

E para quem quiser mergulhar de verdade no frio, já antecipando as sensações de inverno, vem aí o Itaipava Jazz & Wine Festival, que deve reunir atrações culturais e vinhos na região serrana, de 14 a 16 de junho.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/festas-juninas-quentao-ou-eventos-de-vinhos-para-dar-boas-vindas-ao-frio/>

## 04 A 08.SET.2024 – VAMOS A MONTANHA 2024



**VÊM AI O VAM 2024 ! 25 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Teresópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 04 a 08 de setembro de 2024, bem diversificada.**

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro 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](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE.....”.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização

–TSV (Traga Seu Vinho), na 6a.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

### **PROGRAMAÇÃO BÁSICA 2024, COMEMORANDO OS 25 ANOS DE VAM:**

Em 2024 estaremos em Teresópolis a 871 m de altitude e subiremos a aproximadamente 1.200 m para conhecermos as vinícolas Fattoria Vinhas Altas e Maturano, nas cercanias da cidade, em 5 SET 24. Visitaremos a Vinícola Inconfidência, no Distrito de Sebollas, em Paraíba do Sul, a primeira vinícola do Rio de Janeiro, a meia hora do centro de Itaipava/Petrópolis, em 6 SET 24.

- Teremos almoços e jantares harmonizados com vinhos de produtores da região serrana, de vinícolas de várias cidades da redondeza, como Vinhas Terras Frias de Nova Friburgo, Família Eloy de Areal, Tassinari de São José do Vale do Rio Preto, ente outras (na região já são mais de 30 vinícolas).
- Teremos Palestras com degustação sobre o rápido desenvolvimento da vitivinicultura fluminense, sobre a vitivinicultura do cerrado brasileiro (BA, DF, GO, MT, MS, TO, ...), sobre métodos de manejo nas várias regiões nacionais onde se produz vinhos, incrivelmente diferenciados. Em breve informaremos os temas e horários das palestras e degustações.
- Também haverá os tradicionais eventos de Boas-Vindas, TSV “Traga seu Vinho” e o Jantar Encerramento, este no tradicional e emblemático Restaurante Dona Irene, de culinária russa em Terê. Reservem as datas e marquem nas agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2024 está chegando!!.

### **Os eventos oficiais (inclusos na Taxa de Inscrição) serão realizados:**

- **4 SET. 4ª feira. 16h00.** Recepção Boas-Vindas e Credenciamento. Hall Hotel SESC Alpina.
  - **6 SET. 6ª feira. 19h30.** Evento TSV (Traga Seu Vinho). Restaurante do Hotel SESC Alpina. Buffet Especial.
  - **7 SET. Sáb. 19h00.** Jantar de Encerramento. Restaurante Dona Irene. Teresópolis.
- **Inscrição e informações específicas: fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: [anaschall@gmail.com](mailto:anaschall@gmail.com)**
  - **Para reserva de Hospedagem: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:31998342261), [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)**

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### SUÉCIA PLANEJA RELAXAR O MONOPÓLIO DO ÁLCOOL

Os produtores podem vender diretamente aos visitantes.

O governo sueco anunciou planos para permitir que pequenas vinícolas, cervejarias e destilarias vendam bebidas alcoólicas diretamente aos seus visitantes. Isto irá afrouxar o monopólio da cadeia estatal de bebidas alcoólicas "Systembolaget". Só permite vendas para consumo em domicílio em filiais próprias. Em restaurantes e bares, as garrafas devem ser abertas pelos funcionários e aí consumidas. As vendas take-away estão proibidas. No entanto, os particulares estão autorizados a importar vinhos quando viajam para a Suécia ou a enviá-los por serviços de encomendas. No entanto, o estado pode cobrar impostos sobre isso. Atualmente, produtores como vinícolas, cervejarias e destilarias não estão autorizados a vender diretamente aos consumidores.

Os planos foram agora confirmados para dar aos pequenos produtores mais liberdade para vender diretamente aos clientes. A proposta será formalmente apresentada no verão e submetida à Comissão Europeia para análise. Espera-se que entre em vigor no primeiro semestre de 2025. O primeiro-ministro Ulf Kristersson tem feito campanha neste sentido desde o ano passado, a fim de apoiar as pequenas empresas e as empresas artesanais. Ele estima que cerca de 600 produtores seriam afetados.

É permitida a venda de no máximo três litros de vinho e cerveja ou 0,7 litro de destilado aos visitantes dos estabelecimentos que tenham pagado pelo passeio, visita a vinícola ou cervejaria, ou por uma palestra. O governo acredita que estas vendas não representam uma ameaça ao monopólio, como disse Kristersson numa conferência de imprensa: "Esta é uma reforma da liberdade. A Suécia está a tornar-se um pouco mais parecida com o resto da Europa, onde é dado como certo que você visitar os produtores e comprar lá."... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/sweden-plans-to-relax-the-alcohol-monopoly-producers-are-allowed-to-sell-directly-to-visitors?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_23&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/sweden-plans-to-relax-the-alcohol-monopoly-producers-are-allowed-to-sell-directly-to-visitors?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_23&utm_medium=EN)

(Fonte – WEIN PLUS – 07/06/2024).

### PENEDÈS ATINGIDA POR FORTE TEMPESTADE DE GRANIZO

Até 1.500 hectares de vinhedos devastados. Após meses de seca, cerca de 1.500 hectares de vinhas na região catalã de Penedès foram devastadas por uma forte tempestade de granizo há poucos dias. As áreas mais afetadas provavelmente não conseguirão colher uvas.

A revista de vinhos catalã Vadevi publicou um mapa da tempestade de granizo desenhado por viticultores locais. Mostra uma linha vertical de Sant Joan de Mediona a Cubelles, que passa diretamente por Vilafranca del Penedès. As vinhas mais afetadas situaram-se nas localidades de Santa Margarida i els Monjos, Castellet i la Gornal, Sant Martí Sarroca e Font-rubí. "Estava prevista chuva, mas em vez de água caiu apenas gelo", relata Ferrán Lacruz da Bodega Clandestina em Sant Martí Sarroca.

"Algumas vinhas só têm troncos sobrando", disse Josep Marrugat, chefe do departamento de viticultura do sindicato agrícola Unió de Pagesos. Segundo Marrugat, este ano não haverá colheita nas vinhas mais danificadas. A colheita do próximo ano também poderá ser afetada. Numa entrevista ao jornal local La Ciutat, descreveu a situação como "muito desanimadora". A Unió de Pagesos estima a perda em cerca de sete milhões de quilos de uvas. Isto equivale a cerca de cinco milhões de euros. A maior parte das uvas é utilizada para a produção de cava. A denominação DO Cava já sofre com o facto de atualmente não ser capaz de satisfazer a procura global.

"Não só as vinícolas que compram uvas, mas também os consumidores precisam entender que os preços precisam mudar para que o Penedès tenha futuro", disse Ferrán Lacruz. As condições climáticas são uma questão existencial para os viticultores.)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/penedes-hit-by-heavy-hailstorm-up-to-1-500-hectares-of-vineyards-devastated?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_23&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/penedes-hit-by-heavy-hailstorm-up-to-1-500-hectares-of-vineyards-devastated?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_23&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 06/06/2024).

### ESTUDO METEOROLÓGICO ESPERA PRECIPITAÇÃO DE MONÇÕES NA GRÃ-BRETANHA

Os vinhedos ingleses estão ameaçados por dez anos de chuva contínua?

Um novo estudo meteorológico realizado pelo World Weather Attribution Group prevê que o Reino Unido será cada vez mais afetado por chuvas semelhantes às das monções, tempestades de granizo e até “mini-tornados” nos próximos dez anos. Segundo os meteorologistas, o sul e centro de Inglaterra, as regiões do Reino Unido com as temperaturas médias mais elevadas, serão as que mais sofrerão. Isso é motivo de preocupação para as vinícolas ali localizadas, já que as futuras precipitações durarão mais, segundo o estudo - mesmo nos meses de verão. O aumento das chuvas pode levar a uma infestação significativa de míldio.

De acordo com James Davis MW, diretor da Bolney Wine Estate em Sussex, a viticultura inglesa está a beneficiar muito do clima mais quente, especialmente em termos de rendimentos. No entanto, outros aspectos das alterações climáticas globais não são tão favoráveis para as vinhas. “Em Bolney, estamos cientes das chuvas significativas e crescentes e estamos nos adaptando”, disse Davis à revista online Drinks Business. “Acreditamos que o uso da tecnologia digital para identificar áreas propensas a doenças na vinha pode potencialmente ajudar-nos a minimizar o uso de produtos de proteção de culturas durante grandes e significativos eventos de chuva”, explicou.

Alguns especialistas em clima apelam ao Reino Unido para reflorestar as encostas nuas para captar o escoamento da água durante as chuvas fortes. Para Douglas Jacobsohn, coproprietário da marca inglesa de espumantes Busi Jacobsohn, o futuro é “basicamente drenar o solo. Quando investimos muito dinheiro naquela época para garantir que nossos solos tivessem boa capacidade de drenagem, algumas pessoas se perguntaram por que estávamos fazendo isso, mas o clima recente mostrou o quanto isso era importante”, diz Douglas Jacobsohn. Matthew Berryman, consultor de viticultura da CLM, com sede em Sussex, concorda que “instalar drenagem compensa. Mas se houver um pequeno risco de inundação, você deve procurar outro local para seu vinhedo.

A previsão de futuras inundações poderá, portanto, ter um impacto nos preços dos terrenos e levar os investidores a pesquisar mais profundamente os locais de vinha. De acordo com Berryman, o valor das vinhas – que tem aumentado de forma constante nos últimos anos – deverá polarizar-se ainda mais... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/weather-study-expects-monsoon-precipitation-in-great-britain-are-english-vineyards-threatened-by-ten-years-of-continuous-rain?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_23&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/weather-study-expects-monsoon-precipitation-in-great-britain-are-english-vineyards-threatened-by-ten-years-of-continuous-rain?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_23&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 05/06/2024).