



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CURIOSIDADES SOBRE O VINHO DO PORTO – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CURIOSIDADES SOBRE O VINHO DO PORTO – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“A APOSTA DA ITÁLIA NO BRASIL”- POR SUZANA BARELLI



08



09

“COMO FUNCIONAM AS PONTUAÇÕES DE VINHO” - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

11 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

BARDA PINOT NOIR 2022 – BODEGA CHACRA – PATAGÔNIA – ARGENTINA

Bodega Chacra é uma vinícola argentina localizada em Rio Negro no norte da Patagônia, a cerca de oitocentos quilômetros de Buenos Aires, entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Atlântico. Fundada no ano de 2004 por Piero Incisa della Rocchetta, sobrinho do grande Marchesi Incisa della Rocchetta, produtor do icônico Sassicaia.

A propriedade contava com vinhas velhas de Pinot Noir, plantadas em 1932, mas que se encontravam abandonadas. Através de uma abordagem orgânica e biodinâmica, Piero revitalizou os vinhedos, dando origem a uma produção boutique de Pinot Noirs, que figuram entre os melhores do Novo Mundo, na opinião da crítica especializada.

A Patagônia, uma região vitivinícola que vêm se destacando na produção de excelentes vinhos. O clima desértico, com dias quentes e noites bem frias, faz com que o crescimento e amadurecimento das uvas seja mais lento e a combinação de ventos fortes com pouca precipitação tende a produzir frutas com altas concentrações de açúcar e uma ótima acidez natural.

Composição de Uvas: 100% Pinot Noir, de videiras com 30 anos de idade média, plantadas em seleção massal, em pé franco nos solos mais arenosos no ano de 1990. Seu baixo rendimento de no máximo 2kg por planta é fermentado em ovos de concreto naturalmente. 50% amadurecem por 15 meses em carvalho francês (15% novos) e é engarrafado sem filtrar. A fermentação é realizada com leveduras nativas, sob temperatura controlada.

Notas de Degustação: Vinho cor rubi de média intensidade, mostra no nariz os aromas de frutas vermelhas, como cereja madura, ameixa e framboesa, romã, além de notas amadeiradas, como de sândalo e baunilha. Em boca, conta com taninos macios, finos e uma bela persistência. O vinho tem um toque mineral e um final fresco e frutado. Recomendo ter a segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: Creio que aguenta 6 anos de guarda.

Reconhecimentos: 93 Pontos de James Suckling.

Notas de Harmonização: Por ser um vinho fresco e gastronômico, acompanhará bem carnes brancas como aves e carne de porco, peixes mais consistentes como salmão, polvo grelhado, risotos com cogumelos e tomilho, uma fraldinha mal-passada.

Serviço: servir entre 14 e 16° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Importado pela CLARETS - São Paulo => Rua Frei Caneca, 558, 25º andar, Consolação, São Paulo, SP - 01307-000 | Rio de Janeiro => Av. João Cabral de Melo Neto, 850, CJ 905 - Bloco 2, Barra da Tijuca, Rio Janeiro, RJ - 22775-057.



CURIOSIDADES SOBRE O VINHO DO PORTO - PARTE 1

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O artigo sobre curiosidades sobre Jerez, Champagne e Beaujolais aumentou a curiosidade de leitores que querem conhecer mais sobre outros vinhos. Então, desta vez, vamos comentar sobre curiosidades do **VINHO DO PORTO**.

O vinho do Porto é, muito possivelmente, a bebida mais famosa de Portugal. Embora produzam uma infinidade de outros vinhos nas distintas regiões vinícolas do país, incluindo 3 outros vinhos fortificados, que são o vinho Madeira, Moscatel e Carcavelos, o Porto é o néctar doce que os apreciadores mais associam a Portugal.

O QUE É O VINHO DO PORTO? - O vinho do Porto é geralmente considerado um vinho de sobremesa, embora se olharmos dessa forma seja altamente redutor. Claro que pode desfrutar do Porto com o seu bolo de chocolate preferido, mas também pode saboreá-lo como aperitivo ou usá-lo na preparação de cocktails como o Porto Tônico, por exemplo.

Simplificando, o vinho do Porto é um vinho fortificado português produzido no norte do país, nomeadamente no Vale do Douro, que está ligado à cidade do Porto.

Vinhos fortificados são aqueles cujo processo de fermentação foi interrompido pela adição de álcool extra. Durante o processo de vinificação, o açúcar naturalmente presente nas uvas fermenta e se torna álcool. Ao adicionar uma bebida alcoólica como conhaque ou aguardente vínica ao vinho em um momento-chave dos procedimentos, a fermentação é interrompida, pois a levedura presente acaba morrendo. Isso resulta em uma bebida mais alcoólica, geralmente variando entre 19% e 22% em volume, por causa da bebida destilada extra adicionada, enquanto, simultaneamente, o vinho também é mais doce, pois grande parte dos açúcares da fruta permanece como tal, antes de terem a chance de se transformar em álcool graças à fermentação.

O vinho fortificado surgiu como um método de preservação antiga. Embora hoje em dia não precisemos adicionar álcool extra para garantir que o vinho permaneça estável em termos de qualidade e segurança, vinhos fortificados como o Porto são hoje muito apreciados por seu sabor e caráter particulares.

O vinho do Porto é um vinho forte, bastante alcoólico e doce de Portugal. Embora o mundo muitas vezes pense que o vinho do Porto é um vinho tinto, esse não é necessariamente o caso, pois há diversas variedades de Porto de acordo com as uvas utilizadas, o processo de vinificação, o envelhecimento do vinho e até mesmo as particularidades por trás de um determinado ano durante o qual o vinho foi produzido e/ou engarrafado.

A região do Douro, onde o vinho do Porto é produzido desde meados de 1700, é uma das regiões vinícolas mais antigas do mundo e é um Patrimônio Mundial da UNESCO.

QUAL É A HISTÓRIA DO VINHO DO PORTO? Portugal produz vinho há pelo menos 2000 anos. Na região do Douro, onde o Porto é produzido hoje, os romanos, cujo império se estendeu a Portugal desde os dias antes de Cristo até cerca do ano 500, já faziam bom uso das terras férteis desta parte de Portugal naquela época.

O vinho do Porto com esta designação específica só surgiu no século XVII. Estamos falando de um período da história durante o qual Portugal e Inglaterra tiveram uma conexão muito próxima. Tão próxima que, até hoje, ambos os países têm o tratado mais antigo e ainda em vigor de quaisquer dois países em todo o mundo! As relações comerciais naquela época se traduziam na exportação de vinho de Portugal para a Inglaterra, em troca de receber bacalhau.



O tratado anglo-português que foi assinado em 1654 também concedeu aos empresários britânicos e escoceses condições especiais para viver e trabalhar em ambos os países e isso está diretamente ligado ao fato de que, ainda hoje, muitas das marcas de vinho do Porto mais populares que conhecemos têm nomes que soam ingleses. Pense em Taylor's Port, Sandeman ou Cockburn's Port House, só para citar alguns.

Paralelamente à presença britânica em Portugal, as conexões franco-britânicas estavam perdendo força. Até este ponto da história, a Grã-Bretanha dependia principalmente da França para importar seus suprimentos de vinho. Mas, à medida que os direitos alfandegários foram aumentados, a oportunidade para o vinho português começar a ser exportado para a Grã-Bretanha viu uma nova luz. Isso representou uma oportunidade comercial considerável para Portugal, que foi posteriormente trabalhada pelas políticas do Marquês de Pombal, a personalidade que seria o equivalente a um primeiro-ministro hoje, e que governou Portugal e foi responsável por seu desenvolvimento a partir de meados de 1700 em diante.

FORTIFICAÇÃO: DE UM HÁBITO MERCANTIL À TÉCNICA MODERNA - Nos anos 1700, o vinho do Vale do Douro começou a ser exportado para a Inglaterra por mar. Como os transportes por via marítima através de navios eram longos e difíceis, o vinho não chegava no seu melhor estado. E então os comerciantes começaram a fortificar o vinho com um gole de aguardente para reduzir as chances de deterioração, pois isso protegeria o vinho da oxidação durante sua longa viagem marítima.

O processo de fortificação no início não era tão regulamentado quanto é hoje. Na verdade, não havia diretrizes sobre como adicionar a aguardente de uva ao vinho, principalmente em relação ao momento do

processo de vinificação durante o qual isso deveria ser feito, ou mesmo as quantidades que funcionariam melhor.

Foi somente no início dos anos 1800 que a fortificação não só se tornou comum, mas também se tornou um procedimento padronizado, onde a aguardente de uva começou a ser adicionada diretamente na vinícola e antes que a fermentação fosse concluída. Se não fosse por essa uniformização da fortificação do vinho, que estabiliza e retém açúcares não fermentados, criando o estilo gostoso familiar que associamos a esse tipo de bebida, certamente o vinho do Porto como o conhecemos hoje não existiria.

POR QUE O VINHO É CHAMADO DE VINHO DO PORTO SE É PRODUZIDO NO DOURO?

Alguém poderia rapidamente presumir que o vinho do Porto é uma bebida produzida na cidade do Porto. Mas, na realidade, o vinho do Porto é produzido nos vinhedos plantados ao longo das margens do rio Douro, e que encontra o mar pela cidade do Porto, tendo se estendido por todo o interior de Portugal. Na verdade, o rio Douro nasce na Espanha, onde é conhecido como rio Duero.

O Porto é a principal cidade da região do Douro e era de fato daqui que o vinho do Porto era exportado por barco antigamente. Como teria mais apelo comercial, o vinho começou a ser chamado de Porto. É engraçado, pois isso nos lembra de como, no passado, o vinho do Pico, do arquipélago dos Açores, também era comercializado como vinho do Faial.

A IMPORTÂNCIA DA DEMARCAÇÃO DA REGIÃO DO DOURO - Pode haver vinhos do estilo Porto sendo produzidos em diferentes partes do mundo, por exemplo, o Vinho Fontainhas em Goa, uma antiga colônia portuguesa na Índia. Mas apenas o vinho realmente produzido na Região Demarcada do Douro, sob condições muito específicas, resultantes de fatores naturais e humanos, pode ser oficialmente rotulado como tal. A Região Demarcada do Douro (RDD) se estende entre Barqueiros e Barca d'Alva, ao longo do rio Douro e seus afluentes, e em uma área de cerca de 250.000 hectares de extensão.

O vinho do Porto é um produto DO (denominação de origem), que é altamente regulamentado, e tem sido assim desde 1756. Isso faz da região do Douro uma das mais antigas regiões vinícolas demarcadas do mundo!

Hoje, a produção do vinho do Porto é supervisionada pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), um instituto público criado em 1933 sob o Ministério da Agricultura, com o objetivo não apenas de regular a produção e comercialização do vinho do Douro, mas também de reunir e apoiar a comunidade produtora de vinho desta região.

Os territórios onde o vinho do Porto é cultivado são classificados de acordo com uma série de critérios rigorosos, que abrangem diferentes aspectos, como localização, inclinação, incidência de luz solar sobre uma determinada porção de terra, idade da videira e muito mais. Todas essas características juntas formam o conceito bastante fluido de terroir, que é frequentemente usado para descrever a origem de vinhos e certos produtos alimentícios.

Os solos são compostos por xistos do câmbrio e pré-câmbrio ricos em potássio e pobres em matéria orgânica, e uma pequena camada de terra argilosa.

A vinha é tradicionalmente plantada em terraços ou socalcos e mais recentemente graças às novas tecnologias apareceu o chamado plantio ao alto o que facilita todo o trabalho de produção, mas vem alterar profundamente a paisagem característica do "Douro". A vinha é conduzida em bardos ou cordões aramados ou não.

QUAIS SÃO AS UVAS USADAS NA PRODUÇÃO DO VINHO DO PORTO? - Existem 258 variedades de uva nativas em Portugal e, entre estas e aquelas que foram importadas e adaptadas ao longo da história. A região vinícola do Douro privilegia o uso de variedades de uva tradicionais, que não só produzem o tipo de características que o mercado espera do Porto, mas também contribuem para a preservação das tradições locais de produção de vinho. Como as margens do rio Douro são bastante montanhosas, nem todo tipo de uva pode crescer em todo o seu potencial por aqui.

Mais de 80 uvas são autorizadas para a elaboração do Porto, mas as mais famosas são Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz (conhecida também como Tempranillo), Tinta Barroca e Tinta Cão, que são muito mais usadas do que as outras, pois são conhecidas por produzir os melhores resultados.

A Touriga Nacional é uma das castas portuguesas por excelência, conhecida na produção de vinho do Porto, bem como em outros vinhos intensamente tintos. A produção de Touriga Nacional geralmente se traduz em vinhos bastante alcoólicos, com taninos robustos e tremenda profundidade de sabor. A Touriga Francesa, por sua vez, é a casta mais plantada nas vinhas da região do Douro. Ela compartilha as mesmas características gerais da Touriga Nacional, mas com traços mais sutis. A planta da Tinta Roriz produz muita fruta, o que é obviamente interessante do ponto de vista comercial. A Tinta Barroca é apreciada por sua alta doçura e aroma profundo, então misturar Tinta Roriz com Touriga Nacional e Touriga Francesa suaviza o vinho, resultando em um produto mais equilibrado. Por último, mas não menos importante, a Tinta Cão é um dos tipos de uva mais antigos produzidos na região do Douro, por isso é a variedade mais adaptada ao terroir local. A Tinta Cão geralmente cresce com bastante sucesso, mesmo nas terras menos férteis. Sua fruta é pequena, mas traz uma acidez fresca e atributos aveludados que podem contribuir muito para fazer um vinho do Porto extraordinário.

O VINHO DO PORTO É SEMPRE TINTO? - Este é, na verdade, um dos maiores equívocos sobre o vinho do Porto. Assim como a maioria dos vinhos, o Porto pode ser tinto, branco ou até rosé.



O Porto rosé é feito com as mesmas variedades de uva usadas para a produção de vinho do Porto tinto. Na verdade, todos os vinhos rosés são geralmente feitos com uvas tintas. Então, se os vinhos do Porto tinto e rosé são feitos com as mesmas uvas, como é que eles têm um perfil de cor e sabor diferente? A diferença entre a produção de vinho tinto e rosé tem a ver com os primeiros passos do processo de fermentação. Enquanto o vinho tinto é preparado pela fermentação de variedades de uvas tintas com casca, o rosé é inicialmente feito pela prensagem das mesmas uvas com casca, mas o processo de maceração com casca é bem mais curto. Quanto ao rosé, o mosto é filtrado após a prensagem inicial, as cascas das uvas têm bem menos tempo para liberar sua cor e afetar o sabor do vinho. No geral, podemos dizer que a casca das uvas tintas tem menos chance de afetar o suco da uva e, eventualmente, resulta em um vinho de cor muito mais clara.

O vinho do Porto branco tende a ser frutado, suave e aromático. Graças ao processo de envelhecimento, ele geralmente tem uma sensação persistente de mel no paladar e tons amadeirados. Se os vinhedos do vale do Douro são plantados em socalcos nas margens do rio, as variedades de uvas brancas tendem a ser plantadas nos socalcos mais altos. As variedades de uva mais usadas para o Porto branco incluem Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho e Moscatel Galego. Gouveio é uma casta resistente essencial para a produção de Porto branco, pois persiste mesmo quando há chuvas mais tarde na estação – algo que pode facilmente acontecer na região do Douro. As uvas Malvasia Fina apresentam uma cor amarela quase âmbar e seu sabor é bastante fresco e não muito complexo. Rabigato é uma das castas brancas mais celebradas para a produção de Porto, pois oferece acidez muito equilibrada, boa mineralidade e aromas deliciosos, como aqueles que lembram acácia e flores de laranjeira. Viosinho é o tipo de uva que nos lembra que o Douro se estende até a região montanhosa do norte de Portugal, Trás-os-Montes, pois esta é de fato uma uva nativa transmontana. As uvas Viosinho contribuem para vinhos altamente alcoólicos, com um bom equilíbrio entre doçura e acidez. Não se surpreenda ao ver Moscatel Galego (Muscat) como uma das variedades de uva usadas para vinho do Porto. Embora de fato esta seja a uva por trás de outro dos vinhos fortificados favoritos de Portugal, o Moscatel, ela também pode ser usada na produção de vinho do Porto, misturada com outras

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Vinho do Porto? Semana que vem escrevemos mais detalhes sobre este vinho emblemático de Portugal. 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

“A APOSTA DA ITÁLIA NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 30/11/2024

Neste ano, 36 vinícolas estiveram presentes no evento da Gambero Rosso, que contou com duas degustações e uma feira de vinhos. Pode-se dizer que já é uma tradição. Há dez anos, a publicação italiana Gambero Rosso, referência nos vinhos do país da bota, organiza uma grande degustação em São Paulo.

O Brasil é a última etapa de um tour por 40 países com o objetivo de promover os brancos e tintos e abrir mercado para as vinícolas conceituadas da Itália ao redor do mundo.

Neste ano, 36 vinícolas estiveram presentes no evento, que contou com duas degustações e uma feira de vinhos. Deste total, 13 delas queriam encontrar um importador no Brasil, e duas já conseguiram: a Fontanafredda e a Podere Sapaio. E um detalhe: só pode se inscrever para o tour produtores que já conquistaram pelo menos um “tre biccheri”, a pontuação máxima do guia Gambero Rosso, mesmo que este vinho não esteja disponível no mercado brasileiro.

No comando das duas provas, estava sempre Marco Sabellico, diretor da publicação e um dos grandes especialistas em vinho italiano. Neste ano, ele surpreendeu já pela ordem dos vinhos colocados na prova: depois dos espumantes (prosecos, principalmente) e brancos, ele abriu a degustação dos tintos com um barolo, vinho conhecido pela sua complexidade, em geral provado sempre no final das apresentações, como ele conta na entrevista a seguir.

É sempre difícil escolher um critério. O barolo é certamente um vinho complexo, mas tentei combinar dois critérios: vinhos de norte a sul do país, e a estrutura e o teor alcoólico dos vinhos degustados. Comecei com barolos e terminei com primitivo e amarone.

Certamente ao longo dos últimos 30 anos, estilos e técnicas foram aperfeiçoados para tornar os barolos mais prontos para beber quando são lançados no mercado. São exemplos as macerações mais curtas que não extraem taninos amargos, o uso cuidadoso e calibrado da madeira, quase nunca barricas “pequenas”, para termos vinhos capazes de envelhecer por muito tempo, mas também ricos em frutas e agradáveis já na juventude... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-aposta-da-italia-no-brasil/>

“O MELHOR MALBEC FORA DE MENDOZA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 29/11/2024

Bodega Noemia, da Patagônia, faz um dos cinco melhores vinhos argentinos da atualidade. Mendoza consolidou-se como o epicentro da produção de vinhos na Argentina, destacando-se especialmente na fase de renovação da viticultura local a partir de meados da década de 1990. Graças ao número crescente de rótulos consagrados e à qualidade consistente de novos lançamentos, a província garante uma posição de liderança no cenário vitivinícola do país.

Embora existam outras áreas de vocação vitivinícola na Argentina, como Salta, San Juan e Patagônia, observa-se que o potencial dessas zonas ainda não foi explorado de forma consistente. Mendoza, com sua combinação de infraestrutura, inovação tecnológica e uma sólida estratégia de mercado, segue ditando os padrões, enquanto outras regiões caminham de forma mais lenta para consolidar sua identidade e conquistar reconhecimento internacional.

Neuquén e Rio Negro são províncias vizinhas situadas na parte setentrional da Patagônia, na altura do paralelo 39, a meio caminho entre a Cordilheira dos Andes e o Oceano Atlântico. Concentrada numa faixa de cerca de 100quilômetros, tendo como referência as cidades de San Patricio del Chañar, em Neuquén, e General Roca, em Rio Negro, a vitivinicultura local se desenvolve em condições bastante diferentes das encontradas em Mendoza (também das de Salta), em especial no que diz respeito à altitude-em torno de 300 metros-- e à disponibilidade de água para irrigação, vinda de uma rica bacia fluvial. Com índice pluviométrico e umidade relativa do ar bastante baixos, da ordem de 200mm e 30%, respectivamente, e favorecida pela forte presença dos ventos patagônicos, fatores que afastam a incidência de pragas, a zona pode ser considerada um paraíso vitivinícola. O clima resultante, mais ameno que Mendoza, que está mais ao norte, no paralelo 33, se caracteriza por grandes amplitudes térmicas diárias, o que garante vinhos com boa acidez e graus alcoólicos mais comedidos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-conheca-o-melhor-malbec-fora-de-mendoza.ghtml>

“COMO FUNCIONAM AS PONTUAÇÕES DE VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 29/11/2024

A crítica especializada do vinho tem presença marcante neste mercado.

Tenho certeza de que você já viu nos sites de vendas ou em selos estampados em garrafas, um sem-número de medalhas ganhas em concursos, ou notas dadas por críticos especializados e guias.

Mas como funcionam estes prêmio ou pontuações? As pontuações de vinhos são atribuídas por críticos, revistas especializadas, guias e em concursos de vinho, como uma forma de avaliar e comunicar a qualidade dos produtos. No entanto, as abordagens podem variar entre esses diferentes contextos.

Em concursos normalmente os vinhos são avaliados por uma banca de vários jurados, muitas vezes de vários países, e às cegas (sem que se saiba o que está sendo provado). A nota final será a média das notas dos jurados, que serão convertidas em uma medalha (grande ouro, ouro, prata etc.), conforme os critérios específicos de cada competição.

Nos guias ou revistas especializadas, os critérios variam. Os vinhos podem ser avaliados às cegas ou não, por um painel de especialistas ou simplesmente por um degustador/autor da revista ou guia.

Os críticos individuais, geralmente provam sozinhos, sabendo o que estão provando, e usando seus próprios critérios de avaliação. O resultado reflete sua opinião pessoal sobre um vinho.

Estes certames se baseiam sempre em um misto de critérios técnicos internacionalmente aceitos, com uma dose de subjetividade, opinião e gosto pessoal de cada profissional.

Além disso, é importante notar que as pontuações não são o único indicador de qualidade, e o gosto pessoal desempenha um papel significativo na escolha do vinho. Explorar diferentes avaliações e experimentar vinhos por si mesmo pode ser uma abordagem valiosa para encontrar aqueles que mais se adequam ao seu paladar.

A pergunta natural seria: “posso confiar nestas notas e selos”. Depende da qualidade do concurso/revista/crítico. Existem no mundo centenas de concursos, revistas, guias e críticos. Eu mesmo atuo em todas estas frentes como degustador profissional, no Brasil e no exterior, e sei que a qualidade e o rigor podem variar.

Alguns dos nomes internacionais que recomendo: International Wine Challenge (IWC), Decanter World Wine Awards (DWWA), International Wine and Spirit Competition (IWSC), Gambero Rosso, Grandes Escolhas, Antonio Galloni (Vinous), Bettane+Desseauve, Jose Peñin, Jancis Robinson, Robert Parker (Wine Advocate) e Tim Atkin... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/como-funcionam-as-pontuacoes-de-vinho/>

“BLACK FRIDAY DOS VINHOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 24/11/2024

Num mercado viciado em promoção, esta não é a única campanha, mas vale conferir oportunidades

Novembro é o mês da Black Friday! Por mais que a data funcione distintamente no Brasil, conjugado à própria dinâmica do mercado nacional, há algumas iniciativas que valem a pena. E qual é a dinâmica do nosso mercado? Na verdade, o mercado brasileiro, não apenas o de vinhos, mas, em geral, é meio “viciado” em promoções. Ou seja, vende-se o ano todo, praticamente vinculado a promoções e descontos sistêmicos, diferentemente de países em que anualmente há uma ou duas grandes oportunidades. Cabe até avaliar se isso faz parte da economia emergente ou se tem algum elemento cultural particular do brasileiro.

O fato é que muitas empresas encontram soluções distintas para resolver esse problema de sempre ter que apresentar vantagens em custos: criando clubes para fidelizar em troca de descontos, dando cupons de descontos vinculados a datas, prazos de recompra e outros, aumentando o valor do produto para gerar um desconto ilusório e, o pior, diminuindo a qualidade do produto para manter preços competitivos.

No caso específico do vinho, em que qualidade requer conhecimento e muita gente pode acabar bebendo “vinagre por vinho”, é importante consultar referências de qualidade. Isso vale, principalmente, diante do que apontam algumas pesquisas, isto é, sobre a tendência do consumidor brasileiro em apostar mais em vinhos premium, desconfiando de produtos focados apenas em preço.

Diante disso, vale a pena sim consultar as oportunidades da Black Friday (lembrando que ela não é a única campanha), sem deixar de estar atento a boas fontes de referências de qualidade, pois melhor do que comprar barato é pagar um preço justo por um bom produto... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/black-friday-dos-vinhos/>

28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SÁIDA 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

ECONOMISTA FRANCÊS PREVÊ FIM DA CRISE DO VINHO EM 2025

Ciclo econômico sugere esperança de recuperação.

O professor de economia francês Jean-Marie Cardebat espera o fim da crise nas vendas de vinho no ano que vem. Cardebat, que leciona na universidade internacional de negócios INSEEC, afirmou durante uma palestra na feira Vinitech que ele é otimista e dinâmico. Ele comparou as flutuações históricas no consumo de vinho com os ciclos econômicos, observando correlações claras.

Os anos de expansão do vinho coincidiram com períodos durante e após as recuperações econômicas, como após a Segunda Guerra Mundial ou a globalização dos anos 2000. De acordo com Cardebat, houve recessões durante os anos de recessão e inflação dos anos 1980, após a crise financeira de 2008, ou a crise no mercado imobiliário chinês em 2017. O vinho não é um alimento básico desde os anos 1960, mas sim um produto de luxo, que é particularmente vulnerável aos ciclos econômicos.

“Assim que a inflação e a renda diminuem, os gastos se concentram em itens essenciais como moradia e alimentação”, explicou Cardebat. Ele acredita que o ponto mais baixo da atual crise econômica global foi superado: “A inflação está sendo controlada atualmente. Embora haja apenas um crescimento econômico fraco, também há sinais de melhora nos EUA. O crescimento americano estimulará os fluxos de comércio global – mesmo que estejam baixos atualmente. Um novo ciclo econômico é bem possível, e isso também deve melhorar as vendas de vinho.” Portanto, ele prevê uma estabilização do consumo de vinho em 2025.

Cardebat e o consultor Fabrice Chaudier até veem o perigo de que, devido à limpeza de áreas de vinhedos, “pode não haver vinho suficiente para atender a um aumento potencial na demanda”. Embora as limpezas possam ser um “plano social positivo” para produtores de vinho em dificuldades no curto prazo, elas são economicamente arriscadas porque criam espaço para competição. “Se você limpar 10.000 hectares em Bordeaux, 10.000 hectares são plantados no México”, critica Cardebat. Esses são mercados que deveriam ter sido desenvolvidos antes.

Cardebat pede uma estratégia contracíclica: “Decisões difíceis devem ser tomadas quando as coisas estão indo bem.” Isso inclui investimentos agrônômicos, como enxertar variedades de uvas vermelhas em brancas ou realocar vinhedos para locais mais altos e frios. “O dinheiro que agora está sendo gasto em destruição poderia ser usado para uma conversão”, diz Chaudier, que critica que a indústria do vinho frequentemente age sem previsão: “Quando bate contra uma parede, o faz de frente e a toda velocidade.”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-economist-expects-the-end-of-the-wine-crisis-in-2025-economic-cycle-suggests-hope-for-recovery?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 28/11/2024).

VINHO NATURAL PARA A REABERTURA DE NOTRE-DAME EM PARIS

O vinho da missa vem de um pequeno vinhedo no Loire.

O vinho da missa para a cerimônia de reabertura da Catedral de Notre-Dame em Paris em 8 de dezembro é o vinho natural de um pequeno vinhedo no Loire. Para a missa de abertura, o Arcebispo de Paris escolheu uma cuvée de Chardonnay, Grenache Blanc e Clairette Blanche das safras de 2022 e 2023. É produzido por Régis e Anne-Reine Anouil no Loire.

Ambos são católicos devotos e foram empregados em organizações católicas até 2017. Desde então, eles são produtores de vinho e administram um vinhedo de 2,6 hectares. Eles produzem cerca de 10.000 garrafas de vinhos tintos, brancos e rosés por ano de acordo com os princípios da agrofloresta e da biodinâmica.

Os vinhos são feitos sem aditivos, clarificação, filtragem e sulfitos. Eles atendem aos requisitos para vinho de massa, que deve ser “naturalmente puro” de uvas e livre de aditivos como açúcar, corantes ou agentes aromatizantes. O vinho tinto Cuvée Laudato Sí’ dos Anouils foi servido ao Papa Francisco durante sua visita a Marselha em outubro de 2023, enquanto o Blanc Cuvée Grange já era usado como vinho de missa naquela época.

A igreja, um marco da capital francesa, foi severamente danificada por um incêndio em abril de 2019. A reconstrução e reforma custaram cerca de 700 milhões de euros. Os bilionários Bernard Arnault, dono da LVMH, e François Pinault, fundador do grupo de artigos de luxo Kering, contribuíram com somas significativas para isso. As duas famílias são donas de algumas das vinícolas mais prestigiosas do país, incluindo os Châteaux d’Yquem, Latour, Cheval Blanc, Clos des Lambrays e Clos de Tart... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/natural-wine-for-the-reopening-of-notre-dame-in-paris-mass-wine-comes-from-a-small-vineyard-on-the-loire?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 27/11/2024).

ESPECIALISTAS ESTÃO OTIMISTAS NOVAMENTE PARA O MERCADO GLOBAL DE VINHOS FINOS

Aumento da demanda da gastronomia e dos colecionadores.

Especialistas otimistas novamente para o mercado global de vinhos finos. Profissionais da indústria de 100 países esperam um mercado crescente para vinhos premium em 2025. Este é o resultado do “Golden Vines Report 2024”. De acordo com sua própria definição, ele é considerado um “relatório anual líder que identifica as principais tendências micro e macroeconômicas que moldarão o mercado global de vinhos premium”. Os resultados do relatório foram verificados pela consultoria econômica Deloitte.

Para o relatório, 1.200 profissionais de mais de 100 países foram entrevistados, incluindo 68 Masters of Wine, 29 Master Sommeliers, 160 Advanced Sommeliers, 48 detentores de diplomas ASI e 301 indivíduos com diplomas WSET. Além disso, 397 sommeliers de restaurantes de luxo e com estrelas Michelin, 267 revendedores especializados, 121 colecionadores, 91 representantes de vinícolas e 36 profissionais de casas de leilão participaram. De acordo com sua avaliação, espera-se que o mercado global de vinhos premium se desenvolva positivamente ou mesmo muito positivamente. Os principais índices para vinhos finos, o Liv-ex-100 e o Liv-ex-1000, caíram cerca de 15% desde março de 2023. Em 64% das respostas, foi dada uma previsão otimista.

Os motivos para isso incluem o aumento da demanda, pois restaurantes e bares precisam repor seus estoques (20% das respostas). Também é esperado que os entusiastas do vinho gastem mais novamente e consumam vinhos mais caros. As razões para isso incluem o aumento do conhecimento e da experiência dos bebedores de vinho, levando ao aumento do interesse em vinhos de alta qualidade.

Os profissionais também identificam uma tendência para variedades de uvas indígenas, desde que sejam mais leves, mais frescas, com menos álcool, menos calorias, menos taninos e mais elegantes do que outras. O relatório também prevê uma demanda crescente por vinhos orgânicos, biodinâmicos, naturais e laranja. Os consumidores mais jovens, em particular, preferiram vinhos produzidos de forma sustentável, especialmente quando comercializados com uma história excepcional.

A região de Piemonte foi nomeada por 20 por cento de todos os entrevistados como a região com o maior potencial, impulsionada pelo forte interesse em vinhos premium italianos. Os profissionais veem um risco de desenvolvimentos negativos para Bordeaux (27%), Borgonha, Califórnia e Austrália... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/experts-optimistic-again-for-global-fine-wine-market-rising-demand-from-gastronomy-and-collectors?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_48&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 25/11/2024).