



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



TINTOS PARA AQUECER ESTE INVERNO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

TINTOS PARA AQUECER ESTE INVERNO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"QUANTO VALE UM VINHO BRASILEIRO?"
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"VINHOS ENTRE R\$ 29 E R\$ 89 PARA
CELEBRAR A CHEGADA DO INVERNO" -
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, 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

ALMA GERAIS SAUVIGNON BLANC 2022 – SUL DE MINAS – MINAS GERAIS – BRASIL

Um dos 54 projetos em desenvolvimento usando a técnica de poda invertida e plena produção de vinhos em Minas Gerais é o Alma Gerais, com duas áreas de vinhedos, uma no distrito de Macaia em Bom Sucesso (a 30 minutos de Lavras, no Sul de Minas), com quatro hectares de vinhedos plantados dentro do condomínio Vivert Reserva da Mata (com previsão de chegar a 10,5 hectares), e outra em São Gonçalo do Sapucaí, com mais 6 hectares de vinhas em uma área de maior altitude.

A Alma Gerais é uma das primeiras vinícolas do Brasil dentro de um condomínio residencial. A proposta inovadora é aliar bem-estar e qualidade de vida dos moradores com o cultivo das uvas e a produção de vinhos por seus associados, que terão a oportunidade de acompanhar e fazer parte de todo o processo.

No Condomínio Vivert, localizado nas margens da represa do Funil, navegável e que possibilita vários esportes aquáticos, os empresários e irmãos Alessandro Rios e Antônio Júnior estão construindo uma Enovila, na qual a proposta é de cada proprietário ter o direito a utilizar uma casa por uma semana a cada quatro meses e, assim, acompanhar as diversas etapas de desenvolvimento do vinhedo (vivenciando as podas, a floração e colheita das uvas) e a própria elaboração do vinho que terá seu próprio rótulo. Agora, o sonho de qualquer amante de vinhos de ter um vinhedo e fazer seu próprio produto já é possível.

O projeto conta com consultores de peso, como Murillo Albuquerque Regina (pesquisador que criou a poda invertida), Mario Geisse (grande produtor no Chile e na Serra Gaúcha), Rene Vasquez, e o enólogo residente Thiago Sfreddo Hunoff. Este vinho foi vinificado por Isabela Peregrino, a enóloga mais premiada no universo dos vinhos de colheita de inverno, acumulando 131 medalhas nacionais e internacionais.

Composição de Uvas: : 100% Sauvignon Blanc. Passagem por 6 meses em tanques de inox.

Notas de Degustação: Cor amarela palha, mostrando a jovialidade do vinho. Aromas de maracujá azedo, toque herbáceo e mineral. Em boca é intenso, com ótima acidez, refrescante e de boa persistência. Vinho criado a partir de videiras ainda jovens, mostra o grande potencial do projeto.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, mas poderá evoluir por mais 2 anos em guarda

Notas de Harmonização: vai muito bem com mariscos, crustáceos, frutos do mar, peixes e carnes brancas. Acompanhou muito bem um ceviche de coco, preparado pela Chef Carol Machado no Espaço Altíssimo.

Serviço: servir entre 7 e 8°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – ainda não está no mercado

PARA PROVAR – Em breve poderá ser provado na Feira de Vinhos Mineiros a ser realizado na CASA DO PORTO BH em 29/06.



ALMA GERAIS SAUVIGNON BLANC CONCRETO 2022 – SUL DE MINAS – MINAS GERAIS – BRASIL

um segundo rótulo feito com a mesma uva, mas agora com passagem por 10 meses em ovo de concreto, também vinificado sob a orientação de Isabela Peregrino

Composição de Uvas: : 100% Sauvignon Blanc. Passagem por 10 meses em ovos de concreto.

Notas de Degustação: Cor amarela palha, mostrando a jovialidade do vinho. Em relação ao vinho de passagem por inox, este rótulo mostra mais complexidade aromática, com toques de frutas de polpa amarela (pêssego) e branca (pera, maçã), além de mineralidade. Em boca é elegante, com boa acidez, de boa persistência, com perfil gastronômico. Vinho criado a partir de videiras ainda jovens, mostra o grande potencial do projeto.

Estimativa de Guarda: ronto para ser bebido, mas poderá evoluir por mais 2 anos em guarda

Notas de Harmonização: vai muito bem com mariscos, crustáceos, frutos do mar, peixes e carnes brancas. Acompanhou muito bem um creme de moranga, com queijo Feta e Pralinè de Castanhas, preparado pela Chef Carol Machado no Espaço Altíssimo.

Serviço: servir entre 7 e 8°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – ainda não está no mercado

PARA PROVAR – Em breve poderá ser provado na Feira de Vinhos Mineiros a ser realizado na CASA DO PORTO BH em 29/06.



TINTOS PARA AQUECER ESTE INVERNO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os vinhos de inverno captam a essência da estação com seus sabores ricos e encorpados que prometem aquecer a alma.

À medida que as temperaturas caem, as pessoas gravitam naturalmente em torno de bebidas mais substanciais que possam complementar as refeições robustas típicas dos meses mais frios. Vinhos aconchegantes de inverno como Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, ou blends como Bordeaux, Chateauf-neuf-du-Pape ou Amarone tornam-se escolhas populares devido à sua ousadia e capacidade de resistir a pratos saborosos e encorpados como ensopados e assados. Esteja você aconchegando-se perto de uma lareira, organizando uma reunião com vinhos entre amigos para aproveitar a estação mais fria, ou apenas procurando algo para ajudá-lo a superar o frio do inverno, há vinho para você!

Beber uma taça de vinho tinto aveludado pode ser incrivelmente reconfortante durante as noites frias, criando uma sensação de calor por dentro. As reuniões de inverno costumam apresentar essas bebidas que aquecem a alma, porque elas não apenas combinam bem com pratos saudáveis de inverno, mas também contribuem para uma atmosfera convidativa.

A IMPORTÂNCIA DE ESCOLHER O VINHOS CERTO PARA A ESTAÇÃO - Compreender a popularidade dos vinhos de inverno é apenas o começo; selecionar o vinho certo para cada estação é crucial para maximizar o seu prazer e complementar os alimentos sazonais com harmonizações realmente gostosas.

As mudanças sazonais influenciam não apenas as nossas escolhas de guarda-roupa, mas também as nossas papilas gustativas. À medida que as temperaturas caem, você pode desejar vinhos de inverno reconfortantes que incorporem aconchego e conforto. Uma combinação perfeita entre um vinho tinto encorpado e um prato de inverno pode transformar uma refeição comum numa experiência gastronômica memorável.

Durante estes meses, as nossas refeições tendem a ser dominadas por carnes fortes, risotos ou pratos de arroz cremoso, massas, ensopados e guisados. No caso dos apreciadores inveterados de peixe, no inverno costumam optar pelo peixe assado, com legumes da época ou caldos. Quanto aos queijos, a opção ideal é optar pelos queijos maduros ou azuis.

Em todo o caso, os denominadores comuns nos pratos desta época são muitas vezes o fato de serem calóricos e consistentes, ao mesmo tempo que oferecem sabores fortes e persistentes, com muita complexidade e presença. Vinhos de inverno ricos e encorpados durante os meses mais frios podem garantir que cada gole acompanhe de forma ideal os sabores robustos encontrados na culinária desta estação.

CABERNET SAUVIGNON - Cabernet Sauvignon é muito indicado nos meses mais frios, oferecendo um abraço encorpado que ressoa com notas de frutas escuras e um toque de especiarias. Este vinho tinto robusto resiste a pratos substanciais de inverno, a sua estrutura de taninos funciona como magia culinária quando combinados com carnes ricas e queijos fortes.

Os sabores profundos e aromas complexos fazem do Cabernet Sauvignon uma escolha reconfortante para as longas noites de inverno.

Por ser um dos vinhos mais populares do mundo, costuma apresentar camadas de cassis, ameixa e eucalipto que atraem o paladar. Uma taça pode ser tão reconfortante quanto sentar-se perto de uma lareira. Sendo um par perfeito para relaxar após um dia agitado ou para complementar uma refeição festiva.

MALBEC - Vindo dos vinhedos da Argentina, o Malbec é um vinho tinto conhecido por sua textura aveludada e sabores robustos. As notas de fruta preta (como a ameixa madura) e especiarias tornam este vinho especialmente único. Experimente com fartos pratos de carne ou charcutaria para uma combinação perfeita de sabores.

SYRAH / SHIRAZ - Syrah, também conhecido como Shiraz na Austrália, oferece uma experiência de vinho tinto rica e encorpada. É perfeito para quem busca uma opção ousada e saborosa para aquecer as noites de inverno.

Com suas notas profundas de amora, ameixa e especiarias como a pimenta do reino, Syrah/Shiraz combina bem com pratos fartos de inverno, como carnes assadas ou ensopados.

Este vinho tinto robusto caracteriza-se pela sua textura suave e taninos aveludados, tornando-o uma escolha fácil de beber para noites acolhedoras junto à lareira. Seus toques de especiarias e qualidades reconfortantes fazem dele um companheiro ideal para relaxar após um longo dia ou desfrutar de encontros familiares durante os meses frios de inverno.

PRIMITIVO / ZINFANDEL - Zinfandel é um vinho tinto robusto de inverno que oferece um sabor rico e encorpado, sendo uma excelente opção para noites aconchegantes ou refeições fartas. Com seu perfil de sabor suave e acessível, a uva Primitivo (na Itália) ou Zinfandel nos



Estados Unidos) é fácil de beber e combina bem com os pratos mais substanciais tipicamente apreciados no inverno.

Encorpado, uma taça de Primitivo mostrará a persistência de frutas pretas concentradas e especiarias, revestidas por taninos aveludados, numa combinação que geralmente podemos entender como um vinho suave, doce. Suas qualidades reconfortantes fazem dele um acompanhamento ideal para ensopados, carnes assadas ou até mesmo pratos picantes como o chili. Zinfandel também complementa esplendidamente as tábuas de charcutaria com seus sabores defumados. O Primitivo ou Zinfandel adiciona calor e riqueza sem esforço a qualquer ocasião durante os meses de inverno.

VINHO DO PORTO - O vinho do Porto, conhecido pelo seu perfil de sabor rico e doce, é perfeito para aquecer as noites frias de inverno. Sua textura aveludada e cor vermelha ou castanho intensa fazem dele uma opção convidativa para quem busca uma bebida reconfortante e que aquece a alma.

Com o seu elevado teor alcoólico, o Porto oferece uma experiência robusta e encorpada que combina bem com pratos saudáveis de inverno ou pode ser apreciado como uma bebida relaxante. Quer opte por uma taça de Porto Rubi ou Tawny, este vinho fortificado traz sabores cativantes de frutas pretas, especiarias e nozes que envolverão os sentidos com calor e conforto.

Elaborado no Vale do Douro, em Portugal, o complexo processo de produção do Porto resulta num sabor único que o diferencia de outros vinhos. A adição de aguardente durante a fermentação não só intensifica a riqueza, mas também aumenta a sua longevidade através do envelhecimento.

O Porto é uma escolha tão popular quando se trata de vinhos de inverno que na verdade existem regras de etiqueta que outrora cercavam o seu serviço; normalmente a garrafa é passada "porta a porta", o que significa que o anfitrião serve um copo para a pessoa à sua direita e depois passa a garrafa para a esquerda; isso se repete até que a garrafa dê a volta na mesa. Claro, se forem só vocês dois, pode ser uma boa ideia ser um pouco mais modesto em relação a essa prática e guardar um pouco para mais tarde!

FUGINDO DO TRADICIONAL – O Riesling é uma boa escolha quando se trata de vinhos de inverno. Embora ainda crocante e frutado como seria de esperar de uma escolha de verão, é intenso com um final tipicamente arredondado, macio - perfeito para aqueles almoços de final de inverno, quando você dormiu até tarde e decidiu passar o dia todo dentro de casa. Embora ainda servido ligeiramente fresco, é uma combinação perfeita para frutos do mar ou mariscos, ou para quando quiser apenas mordiscar um queijo em frente à TV para assistir um filme, ou ler um livro frente a uma lareira.

Os vinhos da Borgonha também são ótimas opções para o inverno, quando optamos por vinhos mais pesados ou encorpados como os Chardonnays barricados ou os Pinots Noir de Pommard. Se você quer ficar longe de vinhos gelados e quer algo para mantê-lo aquecido que não seja muito doce, mas ainda assim cheio de sabor, os bordôs são provavelmente sua melhor escolha.

Os vinhos de inverno são boas opções para os meses frios, quando você quer experimentar algo novo e quer fugir dos vinhos excessivamente frutados e refrescantes do verão. Quando você vai ficar mais tempo dentro de casa, fugindo do vento e temperatura fria, e procura maneiras de se manter aquecido, você definitivamente deve dar atenção renovada à sua degustação de vinhos com qualquer uma das opções que foram citadas.

DICAS PARA DESFRUTAR DO VINHO NO INVERNO

- **Servir à temperatura certa:** Os vinhos tintos devem ser servidos um pouco mais quentes do que o habitual no inverno, cerca de 15-18°C, para realçar os seus sabores. Os vinhos brancos podem ser servidos um pouco mais quentes que o normal, em torno de 10-12°C.
- **Combine com alimentos sazonais:** O inverno é a estação dos alimentos ricos e saudáveis. Combine seus vinhos com pratos sazonais para realçar a comida e o vinho. Pense em carnes assadas, massas, vegetais de raízes e molhos cremosos.
- **Crie uma atmosfera aconchegante:** Apreciar o vinho não envolve apenas a bebida em si, mas também a experiência. Acenda algumas velas, coloque uma música suave e acomode-se em um local confortável para apreciar plena e lentamente o seu vinho.
- **Explorar e experimentar:** O inverno é uma ótima época para explorar novos vinhos. Não tenha medo de experimentar novas variedades, estilos e regiões.

O inverno é uma época maravilhosa para explorar os sabores ricos e complexos dos vinhos que podem parecer muito pesados nos meses mais quentes. Quer você seja um fã de tintos robustos, brancos encorpados ou vinhos fortificados deliciosos, há um vinho de inverno perfeito esperando para ser descoberto. Então, sirva-se de uma taça de vinho, acomode-se em um local aconchegante favorito e deixe o calor do vinho melhorar sua experiência de inverno.

Os vinhos de inverno são uma ótima forma de adicionar calor e conforto aos meses frios. Quer esteja à procura de uma noite acolhedora ou de uma celebração especial, há um vinho perfeito à sua espera. O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos Vinhos Tintos de Inverno, para aquecer as noites frias desta estação! 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

“QUANTO VALE UM VINHO BRASILEIRO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 22/06/2024

Uma garrafa de seis litros do Lote 43 obteve o preço recorde de R\$ 17,6 mil em leilão e vinícolas nacionais apostam em rótulos especiais e preços altos. Uma garrafa de seis litros do vinho Lote 43, safra 2004, foi leiloadada por R\$ 17,6 mil, em um evento para arrecadar recursos para as vítimas das enchentes no Rio Grande do Sul.

O valor chama atenção e, se não tiver sido o montante mais alto pago para um vinho brasileiro, está próximo disso. Na verdade, a garrafa especial do Lote 43, da vinícola Miolo, foi arrematada por R\$ 8.800, mas havia um acordo com o Banco Sicredi, que a instituição dobrava o lance final, o que levou ao preço recorde.

“Imaginávamos que a garrafa mais cara sairia no máximo por R\$ 10 mil”, afirma Caroline Dani, presidente da Associação Brasileira de Sommeliers – Rio Grande do Sul, que promoveu o evento em parceria com a Cristiano Escola Leilões.

Na mesma noite, uma garrafa de um espumante especial da Cave Geisse, uma magnum (1,5 mil) da safra de 1998, foi vendida por R\$ 5.200. A vinícola tem ainda pouco menos de 180 garrafas em estoque desse espumante, que foi elogiado pela crítica inglesa Jancis Robinson e que hoje são destinadas a eventos especiais ou beneficentes.

No caso do espumante leiloadado, Daniel Geisse, diretor da vinícola, diz que a bebida estava espetacular. Como os vinhos estão armazenados ainda sem o degorgment (como é chamado o processo de tirar as leveduras da garrafa), essa retirada é realizada manualmente apenas quando a garrafa é vendida e, assim, Daniel pode provar a bebida.

.....
De pequeníssima produção, o enólogo Vilmar Bettú comercializa os seus três vinhos premium por R\$ 5.000, cada garrafa. É um cabernet sauvignon, um tannat e um nebbiolo, todos da safra de 2002. A Casa Valduga tem o seu ícone Luiz Valduga, atualmente indisponível no mercado. Estes são apenas alguns exemplos e mostram que vinícolas brasileiras estão posicionando na casa dos quatro dígitos o preço dos seus rótulos ícones, em geral de pequenas produções... Leia a reportagem completa em:

<https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quanto-vale-um-vinho-brasileiro/>

“A ARTE DE COMPOR GRANDES VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 21/06/2024

Pedro Baptista e Luis Sottomayor, nomes por trás dos icônicos Pêra-Manca e Barca Velha, dão brilho adicional ao Vinhos de Portugal.

Há um pequeno número de vinhos cujas condições naturais privilegiadas propiciam sistematicamente se obter um produto de qualidade superior. A estas condições naturais -o comentado terroir” - deve-se acrescentar o papel fundamental do homem, que deve saber extrair este potencial. É o que explica por que, mesmo num grupo de elite, alguns vinhos se destacam mais do que outros.

Paul Pontallier, diretor do celebrado Chateau Margaux sempre muito perspicaz, comentou comigo certa vez que as parreiras têm um modo peculiar de se expressar, bem mais complicado do que o ser humano que se comunica por gestos ou palavras. Para isso, não basta ter um diploma de enologia na mão. É preciso ter talento e sensibilidade para entender o que as uvas demonstram e com elas compor um grande vinho. São algumas pessoas muito especiais as que respondem pela seleta categoria de rótulos icônicos, capazes de provocar reações que transcendem o conteúdo da garrafa. Em Portugal, essa primazia cabe praticamente a apenas dois vinhos, o Pera-Manca e o Barca Velha. que têm como responsáveis Pedro Baptista e Luis Sottomayor, respectivamente.

Contar com ambos, Pedro Baptista no Rio de Janeiro e Luis Sottomayor em São Paulo, discorrendo sobre seus percursos profissionais, foi minha principal proposta nas provas especiais que dirigi este ano no evento Vinhos de Portugal. As duas apresentações foram ilustradas por vinhos raros e excepcionais, escolhidos por eles em conformidade com suas carreiras, que vieram especialmente das vinícolas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-arte-de-compor-grandes-vinhos.ghtml>

“VINHOS ENTRE R\$ 29 E R\$ 89 PARA CELEBRAR A CHEGADA DO INVERNO” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 21/06/2024

Descubra vinhos bons e baratos para aquecer seu inverno.

O inverno traz consigo uma atmosfera de serenidade e recolhimento, convidando-nos a buscar conforto em pequenos prazeres. E não há prazer mais gratificante do que degustar um bom vinho, deixando-se envolver por seus aromas sedutores e sabores cativantes. Seja em frente à lareira, em uma reunião íntima entre amigos ou em um jantar romântico a dois, o vinho adiciona um toque de sofisticação e calor aos momentos compartilhados.

Pensando nisso, selecionei nas lojas e supermercados do Rio 22 vinhos com preços entre R\$ 29 e R\$ 89, de 7 países, que combinam perfeitamente com as noites frias.

BRASIL

- Aurora Grande Reserva Tannat (R\$ 49,80 no Mundial)
- Luiz Argenta LA Terroir XXVII Marselan/Tannat (R\$72 na Serrado Vinhos)
- Casa de Ninin Tannat-Alicante Bouschet (R\$ 75 na Cave Nacional)
- Família Bebbler Almejo Tannat (R\$75 Serrado Vinhos)
- Cabernet Sauvignon Antônio Dias (R\$ 76 na Cave Nacional)

CHILE

- Carmen Discovery Cabernet Sauvignon (R\$ 29,90 no Princesa)
- Gran Reserva Tripantu Syrah (R\$ 49,90 no Princesa)
- Astrale Pinot Grigion 2023 R\$ 89
- Perez Cruz Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2021 R\$ 69
- Loma Negra Gran Reserva Cabernet Franc 2021 R\$ 79
- Casas del Bosque Pinot Noir (79,90 na Bergut)

ARGENTINA

- Trivento Malbec (R\$42,60 no Guanabara)
- Las Moras Malbec (R\$ 69,90 no Super Prix).... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-entre-r-29-e-r-89-para-celebrar-a-chegada-do-inverno/>

“QUEM SÃO AS MULHERES QUE ESTÃO REVOLUCIONANDO O MUNDO DOS VINHOS NO BRASIL” - LUIZA FERRACOTA

VALOR ECONÔMICO – 21/06/2024

Elas lideram um serviço fresco e descontraído da bebida em restaurantes estrelados e são pioneiras em um movimento criativo, que coloca o vinho em lugares inéditos.

Maíra Freire, eleita sommelière do ano na última premiação do “Guia Michelin” no eixo Rio-São Paulo, revelada em maio, simboliza um cenário disruptivo e promissor do universo do vinho no Brasil, em que as mulheres lideram um serviço fresco e descontraído da bebida em restaurantes estrelados e são pioneiras em um movimento criativo, que coloca o vinho em lugares inéditos.

“Faz algum tempo que o vinho tem tirado sua gravata. As mulheres estão colocando essa bebida em lugares jamais vistos, fora dos restaurantes, como numa escola independente, dinâmica e altamente técnica, numa calçada, numa torneira”, diz Alexandra Corvo, uma das precursoras da presença feminina no setor no Brasil.

Com grande destaque no Nordeste, a sommelière Patrícia Penha comunga da mesma opinião e enxerga as mulheres como as profissionais menos ortodoxas e mais libertárias. “É possível que esse comportamento feminino seja fruto de uma condição política, da gente estar sempre desviando das estruturas, que são muito sólidas, para construir um saber novo e próprio.”

Maíra Freire, que ganhou o nome em função do livro “Maíra” (1976), de Darcy Ribeiro, sobre uma tribo indígena e sua cultura -rica e oprimida -, formou-se em psicologia, trabalhou com moda e foi fisgada inesperadamente pelo encanto do serviço no salão de restaurantes, que a levou ao vinho.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/google/amp/br-e/noticia/2024/06/21/quem-sao-as-mulheres-que-estao-revolucionando-o-mundo-dos-vinhos-no-brasil.ghtml>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA GÊMEOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 21/06/2024

Entre o vinho complementar sagitariano e um aquariano bem sedutor.

Hoje, 21 de junho, se encerra o ciclo do signo solar de Gêmeos, iniciado em 21 de maio. Para dar continuidade à série de boas parcerias enológicas, segundo a astrologia, trago alguns dados sobre o perfil geminiano e suas combinações relacionais, antes de sugerir os vinhos.

Conforme visto no Zodíaco dos Vinhos, Gêmeos é um signo de Ar, regido pelo planeta Mercúrio, representado por Hermes na mitologia grega, chamado de o deus mensageiro, que conecta as pessoas. Todos os signos de elemento ar são pouco fixos, gostam de movimento, apresentam uma mente inquieta e certa instabilidade – podem mudar de ideia e comportamentos mais facilmente. De certo modo, o planeta regente do geminiano reforça esse aspecto inquieto, devido à sua rápida e incomum órbita em torno do Sol. Assim, a sociabilidade é o emblema geminiano. São identificados pela astrologia como comunicadores inatos, rápidos, criativos, mutáveis.

A pesquisa sobre a sinastría para os geminianos aponta duas tendências: uma sintonia com os outros signos de ar, que vão acompanhar seu frenético ritmo mental, sem risco de muita rotina; e a segunda conexão seria com os signos de fogo, que podem arrebatá-los com sua energia mais calorosa. A partir do cruzamento entre estes signos e da observação dos vinhos que indiquei na série Zodíaco dos Vinhos, vou apostar na aliança de Gêmeos com Sagitário e Aquário.

Sagitário é o signo complementar de Gêmeos, aquele que ocupa a posição oposta na roda zodiacal. Normalmente, os signos complementares apresentam certas afinidades entre si e diferenças que podem atuar como pontos de equilíbrio entre um e outro. No caso do sagitariano, ele acompanha o ritmo expansivo do geminiano, mas é menos mental, mais impulsivo e caloroso.

Voltando para os vinhos, creio que as cepas indicadas para todos os decanatos de Sagitário sejam representativas desse perfil enérgico e adaptável, que manteriam o geminiano inspirado. No entanto, vamos eleger a cepa clássica sagitariana como aquela que pode acalmar a sua agitação, sem inibir a sua energia.

VINHO MERLOT - Falo da uva Merlot, uma das variedades mais plantadas no mundo, que gera vinhos varietais e é parte importante do nobre corte bordelês. A Merlot possui boa concentração de cor e álcool, taninos medianos, aromas de frutas pretas, como amora e ameixa. Em passagem por madeira, pode ganhar notas de baunilha, chocolate, evoluindo para notas de couro com o envelhecimento. Nem o tanino nem a acidez são muito altos, resultando em um vinho de bom corpo, mas sem muita austeridade.

.....
VINHO RIESLING - O vinho da cepa do primeiro decanato, Riesling, será capaz de arrebatá-lo sensorialmente, mantendo a sua energia frenética, com o toque de autenticidade aquariano. A Riesling é uma cepa nobre, com aromas notáveis (desde cítricos a minerais), de sutil excentricidade. Pode gerar vinhos secos, meio secos, doces, que, pela sua acidez vertical, conseguem envelhecer ganhando qualidade arrebatadora. Impossível o geminiano se entediar!... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-gemeos/>

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) 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 congraçamento: 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
 - **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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MARCHESI ANTINORI ASSUME O CONTROLE TOTAL DA VINÍCOLA NORTE-AMERICANA COL SOLARE

STE. MICHELLE ESTATES RETIRA-SE.

A empresa familiar toscana Marchesi Antinori está assumindo integralmente o vinhedo Col Solare, no estado americano de Washington, de Ste. Propriedades de vinhos Michelle. As duas empresas fundaram a Col Solare (“colina brilhante”) há cerca de 30 anos como uma joint venture para produzir um Cabernet Sauvignon de alta qualidade no terroir das Montanhas Vermelhas. Uma vinícola separada foi construída para esse fim em 2007. Foi a primeira colaboração internacional em Washington.

Em 2023, Antinori assumiu a principal vinícola de Napa, Stag’s Leap Wine Cellars, de Ste. Grupo Michelle Wine Estates, que segue um programa de austeridade rigoroso desde a aquisição por um fundo de investimento.

“Acreditamos nestas regiões vinícolas excepcionais e devo agradecer à Ste. Michelle Wine Estates pela nossa cooperação”, disse Piero Antinori em comunicado... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/marchesi-antinori-takes-over-us-winery-col-solare-in-full-ste-michelle-wine-estates-withdraw?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_25&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 21/06/2024).

DESCOBERTO O VINHO MAIS ANTIGO DO MUNDO

VINHO LÍQUIDO DE 2.000 ANOS DA ÉPOCA ROMANA – Em uma tumba romana de 2.000 anos perto de Sevilha, na Espanha, foi descoberta uma urna de cinzas contendo uma jarra de vidro com o “vinho mais antigo preservado em estado líquido”. A análise utilizando espectrometria de massa de plasma para determinar os elementos químicos confirmou que provavelmente se tratava de vinho branco, relata o Journal of A Archeological Science. A urna continha cinco litros dele.

Durante os ritos fúnebres romanos, era costume que as urnas contendo os restos humanos cremados fossem enchidas com vinho “para facilitar a transição do falecido para um mundo melhor”, segundo os arqueólogos. Embora o valor do pH do líquido corresponda agora ao da água, os pesquisadores encontraram sete tipos de polifenóis do vinho. Estes correspondem aos dos vinhos que ainda hoje são produzidos na Andaluzia.

O vinho mais antigo ainda em forma líquida foi descoberto em 1867 na cidade alemã de Speyer e datado do século IV d.C. Como nunca foi analisado quimicamente, presumiu-se que se tratava de vinho. Outros resíduos de vinho encontrados não eram líquidos, mas sim resíduos resinosos, como explica o relatório: “Até agora, todos os estudos de caracterização química dos vinhos romanos - ou dos vinhos antigos em geral - basearam-se em análises de resíduos absorvidos (ácidos carboxílicos e polifenóis, principalmente) em diversos tipos de recipientes, mas nunca em líquidos.” Isto faz com que os espanhóis encontrem o primeiro vinho antigo em forma líquida a ser analisado cientificamente.

O doutor José Rafael Ruiz Arrebola, da Universidade de Córdoba, que liderou a análise química, disse que não iria provar o vinho. Embora os testes tenham mostrado que o líquido era completamente atóxico, ele esteve em contato com restos mortais humanos durante 2.000 anos... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/nebbiolo-in-all-its-facets-northern-piedmont-and-roero> (Fonte – WEIN PLUS – 20/06/2024).

CHAMPAGNE: A PROIBIÇÃO DO GLIFOSATO ENTRE AS FILEIRAS DE VIDEIRAS ESTÁ CHEGANDO

mudanças nas especificações previstas a partir de 2025 –

Os viticultores de champanhe provavelmente não poderão mais pulverizar glifosato nas faixas de solo entre as fileiras de videiras (entrelinhas) a partir de 2025. No entanto, a proibição ainda precisa ser oficialmente aprovada pelo Institut National de l’Origine et de la qualité (Inao). O uso de herbicidas tem sido objeto de acalorados debates em Champagne há muitos anos. Em 2018, os vice-presidentes do Comité Champagne anunciaram a meta de champanhe livre de herbicidas até 2025 na Assembleia Geral da AVC (Associação Viticole Champenoise).

“Tomamos uma decisão importante que está em linha com o nosso objetivo de proibir completamente o uso de herbicidas”, disse Maxime Toubart, presidente do Sindicato Geral dos Vignerons de la Champagne (SGV), comentando a mudança planejada nos regulamentos. «A experiência mostra que

precisamos de uma caixa de ferramentas para gerir as culturas de cobertura. No que diz respeito às linhas intermédias, existem soluções suficientes para cumprir as regras de uma especificação mais rigorosa e para dar um passo em frente do ponto de vista ambiental.»

As especificações da denominação Champagne serão alteradas da seguinte forma: “É proibido o uso de herbicidas nas entrelinhas, com exceção de produtos orgânicos autorizados pelas autoridades para a viticultura”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-glyphosate-ban-between-the-rows-of-vines-is-coming-changes-to-the-specifications-planned-from-2025?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_25&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 18/06/2024).