



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**CURIOSIDADES SOBRE JEREZ**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**CURIOSIDADES SOBRE JEREZ - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"JEREZ DE BAR EM BAR"- POR SUZANA BARELLI**



06



07

**"AMARONE CRESCE E CONQUISTA O MUNDO" - POR MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

06 **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

## COLOMÉ ALTURA MÁXIMA SAUVIGNON BLANC 2021 – SALTA – ARGENTINA

Depois de provar este Sauvignon Blanc tenho que dizer (ou escrever!) que a Argentina tem um grande vinho desta casta.

A história da Vinícola Colomé é tão interessante como a sua proposta vitivinícola. Para começar, trata-se da vinícola mais antiga do país em atividade. Sua fundação em 1831 foi obra de Nicolás Severo de Isasmendi y Echalar, último emissário realista do Norte – o que depois viria a se tornar a Argentina. Após a Revolução de Maio, Don Isasmendi recebeu uma grande porção de terras, entre elas, Colomé. Para sua filha, Ascención Isasmendi, que nessa época estudava na Europa, ele havia pedido que, ao regressar, trouxesse videiras europeias. Essas videiras foram plantadas em Colomé. Dessa forma, foram pioneiros no cultivo de uvas na região dos Altos Valles Calchaquíes. Desde então, esta terra tem sido prolífica e surpreendente.

Em 1998, os suíços Donald e Úrsula Hess, inspirados pela beleza única e excepcional do terroir dos Altos Valles Calchaquíes salteños, decidiram elaborar vinhos em um dos vinhedos mais altos do mundo. Assim nasceu a “Bodega Colomé”, um testemunho de sua paixão pela natureza e, é claro, pelo vinho.

Os vinhedos da Bodega Colomé se estendem nas alturas, de La Brava, em Cafayate, até alcançar a máxima altitude em Payogasta.

**Composição de Uvas:** 100% Sauvignon Blanc de um vinhedo de 2 hectares, plantado a 3.111 metros acima do nível do mar, com passagem por 8 meses em barricas novas de carvalho francês onde faz a fermentação malolática (75% do vinho ficou em tanques de inox).

**Notas de Degustação:** Vinho cor palha com reflexos levemente dourados. No nariz há aromas de especiarias doces da passagem pela madeira, de frutas brancas e amarelas (pêra, maçã), nada de vegetal ou maracujá que muitas vezes é o descritor da casta. Em taça revela ser um vinho muito elegante no olfato e no paladar ele se mostra denso, pleno, com sabores de melão, especiarias doces, complexo, com uma acidez e bom corpo, deixando a impressão de excelente equilíbrio. O final de boca é mineral e muito longo. Delicioso.

**Estimativa de Guarda:** Creio que aguenta fácil 8 anos.

**Notas de Harmonização:** Por ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem carnes brancas, peixes, mariscos, camarão a moda provençal, massas com molho branco, risotos e arroz com frutos do mar

**Serviço:** servir entre 8 e 10° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Faixa de Preço – 51.600 pesos, o equivalente a R\$ 300. Se chegar no Brasil deverá estar bem mais caro.**

**Provado em viagem pela região de Salta e Jujuy.**



## CURIOSIDADES SOBRE JEREZ

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Com uma rica história, uma tradição vinícola centenária e uma herança cultural impressionante, Jerez se tornou uma das cidades mais importantes da Espanha, um dos destinos mais destacados para os amantes do vinho. Há muita coisa para se provar, seja em relação a bebida, ou em relação a melhor conhecer a cidade.**

**O NOME JEREZ** - O nome "Jerez" vem do termo árabe "Sherish" que significa "terra de vinhedos". Isso reflete a importância histórica da cidade na produção de vinho. Jerez de la Frontera é conhecida como a capital mundial do xerez, jerez ou "sherry" em inglês.

Jerez de la Frontera tem sido um importante centro de produção de vinho desde os tempos romanos. Suas terras férteis, clima ensolarado e solos de albariza são ideais para o cultivo de uvas, especialmente a variedade Palomino, usada na produção do famoso vinho xerez, também conhecido como jerez. As bodegas de Jerez são famosas em todo o mundo. Uma visita a uma delas é obrigatória para os visitantes.

**A PORTA DO SOL** - Uma das bodegas mais emblemáticas de Jerez é a Vinícola Tío Pepe. Fundada em 1835, esta vinícola é referência na produção de vinhos de qualidade há mais de um século.

Em 1935, a placa inicial González Byass foi instalada no Hotel París, localizado no endereço número 1 da Puerta del Sol, comemorando o centenário da renomada bodega de Jerez. Naquela época, era comum ver letreiros de neon brilhando nas praças mais importantes da cidade. Hoje em dia, você ainda pode ver o anúncio do Tío Pepe se visitar a cidade de Madri.

**A TRADIÇÃO COM A REAL ESCOLA ANDALUZ DE ARTE EQUESTRE** - A cidade também é famosa por sua tradição equestre e pela criação de cavalos espanhóis de raça pura. A Real Escola Andaluz de Arte Equestre localizada em Jerez, é um centro de renome mundial para a equitação clássica espanhola. Aqui você pode assistir a shows de adestramento e danças tradicionais a cavalo, que mostram a elegância e a habilidade dos cavaleiros e suas montarias.

Todos os anos, durante a primeira semana de maio, a Feira do Cavalo de Jerez é uma das mais importantes da cidade. Esta feira combina a tradição equestre com a alegria e a agitação de uma autêntica feira andaluza. Desfiles de cavalos enfeitados, barracas com música ao vivo, dança, comida e, claro, xerez, criam uma atmosfera festiva e animada que você não pode perder.

**BERÇO DA DANÇA FLAMENCA** - A cidade tem uma grande tradição de flamenco e é conhecida por seus festivais de flamenco e seus clubes de flamenco, onde você pode desfrutar de apresentações autênticas de canto e dança flamenca. A arte do flamenco está profundamente enraizada na cultura de Jerez, e os visitantes têm a oportunidade de mergulhar neste emocionante gênero musical por meio de aulas de dança, shows ao vivo e uma visita ao Museu do Flamenco.



**PATRIMÔNIO ARQUITETÔNICO SURPREENDENTE** - O Alcázar de Jerez, um antigo palácio fortificado de origem almóada, é uma das principais atrações da cidade. Suas muralhas, torres e pátios internos oferecem uma viagem ao passado medieval de Jerez. A Catedral de Jerez, também conhecida como Catedral de San Salvador, é outro monumento notável. Este edifício impressionante combina diferentes estilos arquitetônicos, como gótico, renascentista e barroco, e abriga inúmeras obras de arte religiosa.

**A CAPELA DOS REMÉDIOS EM JEREZ** - A Capela dos Remédios, também conhecida como Capela do Senhor da Porta Real, é uma pequena capela onde as pessoas vão para rezar pela saúde. É interessante notar que dentro da capela você pode encontrar vários objetos e itens que podem ser curiosos para os visitantes. Isso inclui aparelhos ortopédicos, brinquedos infantis e outras coisas que podem parecer estranhas ou incomuns. Esses objetos podem ser oferendas ou testemunhos de gratidão de pessoas que experimentaram curas ou milagres atribuídos ao Senhor da Porta Real.

**O MAIOR CATAVENTO DO MUNDO** - Giraldillo de Jerez - Em Jerez de la Frontera, está localizado o maior cata-vento do mundo, conhecido como "Giraldillo". Esta estrutura imponente está localizada no topo da torre do edifício Bodegas González Byass.

O cata-vento Giraldillo é uma figura dourada que representa um homem com uma lança e uma coroa. Tem aproximadamente 4,50 metros de altura e pesa cerca de 3 toneladas. Foi projetado em 1954 pelo escultor Amadeo Ruiz Olmos e, desde então, tornou-se um emblema da cidade, pois sua posição elevada e tamanho imponente o tornam um marco icônico em Jerez.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre Jerez de la Frontera e seus vinhos? 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

## “JEREZ DE BAR EM BAR” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 09/11/2024

Eventos mais descontraídos chamam atenção para este vinho fortificado do sul da Espanha.

O que seria de jerez sem a sua legião de apaixonados? Este vinho fortificado do sul da Espanha, da região da Andaluzia, tem baixíssimo consumo no Brasil (e também no mundo), mas há 11 anos ganha todos os holofotes no início de novembro. É quando o conselho que regula estes vinhos organiza a Semana Internacional do Jerez, que visa promover o consumo da bebida, com foco em eventos e degustações.

O resultado é que, durante esta semana, o jerez conquista espaço nas mais variadas taças, o que chama muita atenção do consumidor para as suas qualidades.

Neste ano, uma das atividades foi o jerez de bar em bar, um tour por três bares e um restaurante em São Paulo em uma única noite, promovido pela sommelière Gabriele Frizon, também conhecida como a Louca do Jerez. A aventura começou no Pirineus, casa especializada em embutidos artesanais em São Paulo. Foi lá que a turma prá lá de animada se encontrou para harmonizar dois estilos de jerez – o manzanilla e o oloroso – com os presuntos e demais embutidos.

Para os iniciantes, era uma forma também de começar a entender o jerez, sem as explicações técnicas, mas apenas apreciando a bebida a cada gole. Ou, ao menos, de provar os vinhos e ficar curioso com objeto que Gabriele agitava em suas mãos.

Já na saída do Pirineus, a sommeliere levantou a sua venencia (este objeto que não saiu da sua mão a noite toda) e usou para conduzir as 30 pessoas até o microonibus, assim como os guias turísticos usam as suas bandeirinhas para levar o grupo pela rota desejada.

Mas foi apenas na última parada, que Gabriele mostrou para que servia a venencia e permitiu aos participantes testarem a sua habilidade com ele. Formado por um pequeno copo de aço cilíndrico na ponta de um longo eixo flexível, ele é utilizado para tirar o jerez das barricas, sem agitar a flor (uma camada de leveduras que se forma dentro de algumas barricas)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/jerez-de-bar-em-bar/>

## “UM NOVO E SOFISTICADO PERFIL DE VINHO ROSÉ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 08/11/2024

Popularidade crescente da Provence ajudou a categoria a vencer certos preconceitos que sempre a marcaram... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-novo-e-sofisticado-perfil-de-vinho-rose.ghtml>

## “AMARONE CRESCE E CONQUISTA O MUNDO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 09/11/2024

Feito com uvas ressecadas e ganhando muito corpo, o grande tinto do Vêneto tem fãs em todo o mundo.

A tradição do apassimento – fazer vinhos a partir de uvas ressecadas, como passas, é milenar em toda a Europa. O Recioto, tinto do Vêneto, norte da Itália, é produzido desde antes da civilização romana, com uvas apassitadas, que secam em esteiras por 3-4 meses antes de sua fermentação, que é interrompida antes que todo açúcar natural da uva se transforme em álcool, gerando um vinho doce.

O Amarone teria sido “inventado” ao acaso, quando o Recioto acidentalmente fermentou até o final, gerando um vinho sem a doçura e esperada e por isso batizado de Amarone (amargão), com teores alcoólicos que vão de 14% (mínimo por lei) podendo ultrapassar os 18%.

O primeiro Amarone teria sido feito em 1938 pela Cantina Negrar e lançado como um “Recioto seco”. Somente em 1953 foi chamado de Recioto Amarone e hoje apenas Amarone, que ganhou sua DOC em 1990 e DOCG em 2010.

61% da produção de Amarone é exportada, principalmente para Estados Unidos, Canadá, Suíça e Reino Unido. Ao Brasil cabem apenas 2%, embora não faltem admiradores por aqui. Um fenômeno recente é o aumento exponencial em sua produção.

Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto são 4 categorias de vinho produzidas da mesma região demarcada, a região de Valpolicella, variando apenas em seu processo de produção.

A área plantada em Valpolicella foi de 4,9 mil hectares em 1997 para 8,6 mil em 2022. Este aumento de 175% reflete a fama crescente do Amarone em todo o mundo e a relativa facilidade em no aumento da produção – já que a região é grande e este é um vinho baseado em um método de elaboração e não em sua origem dentro da região. Ou seja, enquanto na Borgonha por exemplo, a categoria ais alta, os Grande Crus, representam 2% da produção e jamais terão sua produção majorada, pois se baseiam no vinhedo de origem, na DOC Valpolicella é possível fazer Amarone em qualquer lugar, desde que sejam seguidas as regras do apassimento. Hoje a produção de Amarone representa uma fatia grande do total da região (25%), enquanto Valpolicella 26%, Ripasso 48% e Recioto menos de 1%.

Como consequência a qualidade do Amarone é bastante irregular.

Outro fato curioso sobre o Amarone é o grande número de imitações. Muitos vinhos ao redor do mundo são produzidos com inspiração neste gigante do Vêneto, com uvas pacificadas, algumas vezes até utilizando ilegalmente o nome Amarone ou falsificando o conteúdo das garradas. Somente em 2022 foram registrados 21 processos legais neste sentido... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/amarone-cresce-e-conquista-o-mundo/>

## “SINASTRIAS EM VINHOS PARA ESCORPIÃO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 28/10/2024

Uma combinação complexa para um signo complexo

Estamos no mês de novembro, período outonal na Europa, onde se encontram muitas das tradicionais regiões vitivinícolas mundiais. Boa parte das colheitas já terminou e muitos vinhedos vão perdendo a sua folhagem. As temperaturas vão caindo dia a dia, levando as pessoas a se recolherem e a perceberem que mais um ciclo anual vai se completando. Nas adegas, é hora de transformar a uva em vinho, concentrar-se nessa alquimia e avaliar custos e benefícios.

Das cores e brilhos do verão, mergulha-se aos poucos na profundidade do inverno. Claro que esse imaginário tem mais relação com as regiões de clima temperado do hemisfério Norte, mas, simbolicamente, a memória do vinho está mais associada a esse contexto, assim como a Astrologia. Anne Barbault diz o seguinte em obra literária dedicada ao tema: “O Escorpião evoca a natureza do dia de Todos os Santos: a queda das folhas, o toque de finados da vegetação, o retorno ao caos da matéria bruta, até que o humo prepare o renascimento da vida.”

Para falar de Escorpião, portanto, signo regente dos nascidos entre 23 de outubro e 21 de novembro, entramos em contato com esse imaginário de penumbra e profundidade. O objetivo desta coluna agora é sugerir quais vinhos poderiam atrair e satisfazer o paladar dos escorpianos, tendo como referência os textos sobre sinastria entre signos.

No artigo que escrevi sobre o signo de Libra, eu dizia que era difícil escolher quais as melhores sinastrias, considerando que muitas possibilidades pareciam otimistas. No caso de Escorpião, o entendimento é de que os encontros harmoniosos dependem de vários fatores e, assim, achar um parceiro ideal é mais desafiador. O nativo busca intensidade e profundidade nos encontros, mas apresenta um perfil possessivo, tendencialmente mais conflituoso. O vinho deve ser igualmente intenso e acolhedor.

Para reunir afeto e intensidade, chego aos signos de Fogo e Água. Sinto que o match se encontra entre os dois. Em termos de vinhos, uma boa saída seria escolher um vinho de um signo de Fogo de um decanato próximo a um signo de Água. O que é possível, já que o Zodíaco dos Vinhos apresenta vinhos para três decanatos de cada signo. O signo de Áries, por exemplo, é de Fogo, mas o vinho de seu primeiro decanato tem influências piscianas, então é um fogo menos agressivo, intenso e redondo – capaz de mobilizar afetos, sem provocar conflitos.

Falo dos vinhos da casta Nero d’Avola, indicados para o primeiro decanato de Áries, que sofre a influência de Peixes. Nero d’Avola é uma das cepas tintas mais importantes da Sicília, região vitícola mais produtiva da Itália. Seus vinhos são concentrados em cor, aromas e potência alcoólica, mas são vinhos solares, de acidez média e taninos maduros – intensos e aveludados... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-escorpiao/>





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

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

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

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

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

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

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

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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### VINHOS AVALIADOS EM 60 MIL EUROS FORAM ROUBADOS EM RESTAURANTE DE PARIS

750 garrafas de vinho no valor total de 60.000 euros foram roubadas durante um assalto noturno em um restaurante em Paris (por enquanto mantido incógnito). Entre elas estão várias garrafas de Grand Cru da Borgonha com um valor de varejo de mais de 2.000 euros cada. Os ladrões invadiram o pequeno restaurante com apenas uma dúzia de mesas e ganharam acesso à adega. A polícia iniciou uma investigação.

Nos últimos meses, vários restaurantes parisienses foram vítimas de roubos de vinho. O caso mais espetacular envolveu o famoso La Tour d'Argent, de cuja adega 83 garrafas de Grands Crus no valor de 1,5 milhão de euros foram roubadas em janeiro. A razão para isso pode ser o aumento acentuado dos preços dos Borgonhas.

De acordo com o editor-chefe da La Revue du vin de France, Jérôme Baudouin, o preço médio de uma garrafa de Borgonha Premier Cru no mercado doméstico aumentou de 50 euros para 400 euros nos últimos dez anos. Isso os torna atraentes para ladrões que visam pequenos restaurantes e roubam especificamente de 20 a 30 caixas. Muitas vezes, esses roubos são trabalhos encomendados. Na Alemanha, Espanha e Noruega, as adegas dos principais restaurantes também foram alvo de assaltos e furtos fraudulentos nos últimos anos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/wine-worth-60-000-euros-stolen-from-paris-restaurant-750-bottles-stolen-in-burglary?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_45&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/wine-worth-60-000-euros-stolen-from-paris-restaurant-750-bottles-stolen-in-burglary?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_45&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 08/11/2024).

### ANDREA BOCELLI APRESENTA SUA PRÓPRIA MARCA DE VINHO

O tenor italiano Andrea Bocelli lançou sua própria marca de vinho "Bocelli 1831".

Bocelli vendeu mais de 90 milhões de discos e gerou mais de 16 bilhões de streams até o momento. O ano de 1831 se refere ao ano de fundação da fazenda da família, que sempre incluiu vinho. Os vinhedos da família Bocelli entre Lajatico e Volterra na Toscana têm até 70 anos. Variedades de uvas toscanas como Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Malvasia e Trebbiano são cultivadas. Cabernet Sauvignon foi adicionado há dez anos.

Em colaboração com a vinícola familiar Zonin 1821, três vinhos foram criados sob a marca "Bocelli 1831": um Prosecco DOC, um Bianco IGT Toscana feito de Viognier e Vermentino e um Rosso IGT Toscana feito de Sangiovese, Merlot, Syrah e Cabernet Sauvignon.

Esses vinhos são produzidos pela Zonin 1821 e comercializados e distribuídos no comércio italiano e internacional. Originalmente, os vinhos foram projetados para serem varietais, mas após a degustação, Bocelli, cujo irmão Alberto dirige o negócio da família, mudou para blends. "Tenho uma visão clara da qualidade que busco, moldada pelo privilégio de provar alguns dos melhores vinhos do mundo", disse Bocelli. "Eu me recuso a comprometer a qualidade, autenticidade ou sustentabilidade." Os vinhos devem permanecer acessíveis para o maior número possível de pessoas e "não acumular poeira nas prateleiras dos colecionadores, mas ser abertos com alegria e facilidade." No mercado britânico, eles custarão entre 13 e 15 euros. Os preços na Europa ainda não são conhecidos.

Os rótulos são equipados com Braille para ajudar pessoas com deficiência visual não apenas a identificar o nome do vinho, mas também a entender o design visual da garrafa. Bocelli é cego desde os doze anos de idade. A entrega dos vinhos está prevista para o primeiro trimestre de 2025... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/star-tenor-andrea-bocelli-presents-his-own-wine-brand-bocelli-1831-with-three-wines-from-zonin?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_45&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/star-tenor-andrea-bocelli-presents-his-own-wine-brand-bocelli-1831-with-three-wines-from-zonin?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_45&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 06/11/2024).