



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CURIOSIDADES SOBRE VINHO DO PORTO PARTE II
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

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

“POR QUE DEZEMBRO LEMBRA CHAMPANHE” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“VINHOS BRANCOS PREMIUM EM ALTA” - 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

CLOS FIGUERES 2012 – PRIORAT - ESPANHA

Uma das mais celebradas vinícolas da região do Priorato, Clos Figueras está localizada em um terroir excepcional, escolhido para Christopher Cannan por René Barbier de Clos Mogador em 1997, quando alguns dos melhores vinhedos desta fantástica zona ainda não haviam sido descobertos.

As vinhas antigas de Garnacha e Cariñena e parcelas de Cabernet Sauvignon, Syrah e Mourvèdre são plantadas em terraços de puro xisto, como os melhores vinhos do Priorato. René Barbier cuida dos vinhedos e da vinificação com o seu habitual perfeccionismo, dando origem a vinhos grandiosos e apreciados por diversos críticos, especialistas e amantes do mundo do vinho.

A região do Priorato está localizada na antiga capital romana da Península Ibérica, que atualmente, é chamada de Tarragona, local onde os vinhedos existem há mais de 2 mil anos. Na década de 1980, René Barbier se encantou pela região e estabeleceu ali os seus negócios na vinícola Clos Mogador. Em 1997, por fim, a vinícola Clos Figueras foi fundada, e Barbier – considerado o fundador da viticultura moderna no Priorato – a deixou sob a administração do exportador de vinhos Christopher Cannan.

Apesar de ser relativamente nova e pequena, a vinícola Clos Figueras tem se destacado na região do Priorato. A atuação de Christopher Cannan foi essencial para o desenvolvimento da companhia, dando origem a vinhos com qualidade cada vez maior.

Uvas provenientes de vinhedos próprios localizados em Priorat. Vinhas antigas com mais de 60 anos, vinhedos formados por costas e terraços com altitude de 400 metros. Colheita manual. Na adega é realizada uma segunda seleção das uvas.

Composição de Uvas: um vinho composto majoritariamente de Grenache e Carignan (80%), mais Syrah, Mourvèdre e Cabernet Sauvignon, com estágio de 13 meses em barricas de carvalho. Fermentação em barricas abertas de 300 e 500 litros. Tratamento de pigeage diário. Maceração com duração de duas semanas. Prensa vertical suave.

Notas de Degustação: Cor do vinho mostra a evolução de 12 anos em guarda. Uma tonalidade rubi com borda granada, ligeira turbidez. A complexidade dos anos de guarda mostra notas de frutas vermelhas maduras e terrosas misturadas aos toques tostados bem integrados, nota de couro e de especiarias doces de baunilha, tudo sustentado por uma ótima acidez e taninos já macios e de boa textura.

Estimativa de Guarda: Creio que aguenta mais 2 anos de guarda. (a guarda sugerida é por 10 anos).

Reconhecimentos: 93 Pontos Revista ADEGA

Notas de Harmonização: Acompanhará bem carnes vermelhas e queijos maturados

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

Importado pela Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100. Trazido por um Confrade numa Confraternização de Final de Ano.



CURIOSIDADES SOBRE O VINHO DO PORTO - PARTE 2

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, dando continuidade ao artigo das curiosidades sobre o VINHO DO PORTO, vamos agora para a segunda parte.

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.

POR QUE O VINHO DO PORTO É DOCE? - Como mencionado, o vinho do Porto é doce graças ao processo de fortificação. Assim como na produção de qualquer outro vinho, os passos iniciais para fazer vinho do Porto envolvem colher as uvas e prensá-las para extrair o suco. Esse suco deve ser fermentado para transformar os açúcares naturais das uvas em álcool – é assim que o vinho é geralmente produzido.

Para fazer vinho do Porto, em algum momento durante o processo de fermentação, os produtores de vinho adicionam uma bebida destilada, geralmente conhaque ou aguardente vínica sem sabor (o mais neutro possível para não afetar o sabor final do Porto), para interferir no processo de fermentação. Os açúcares naturalmente presentes nas uvas não são todos transformados em álcool, portanto, o resultado inclui mais açúcar residual, consequentemente o Porto acaba sendo um vinho doce.

Mas isso não significa que todo vinho do Porto seja super doce. Existem diferentes tipos de Portos de acordo com o teor de açúcar, e que podem ser classificados da seguinte forma:

- Vinho do Porto extra-seco: até 40 gramas de açúcar por litro
- Vinho do Porto seco: de 40 a 65 gramas de açúcar por litro
- Vinho do Porto meio seco: acima de 65 e até 90 gramas por litro
- Vinho do Porto doce: de 90 a 130 gramas por litro
- Vinho do Porto muito doce: acima de 130 gramas por litro

Certas variedades de vinho do Porto também são envelhecidas dentro de barricas de madeira, um processo que também pode contribuir para sua doçura. Com o passar do tempo, o vinho absorve certos aromas de madeira e alguns deles têm toques doces, como aqueles que lembram baunilha, chocolate e caramelo. Isso certamente não contribuirá para a doçura do vinho do Porto tanto quanto o processo de fortificação, mas é algo que também não deve ser esquecido, especialmente em variedades de vinho do Porto que são deixadas para envelhecer por períodos mais longos, até mesmo décadas, pois durante longos períodos o líquido certamente desenvolverá aromas peculiares diretamente ligados ao barril onde está sendo envelhecido.

QUAIS SÃO OS TIPOS DE VINHO DO PORTO? – os diferentes tipos de vinho do Porto podem ser classificados de acordo com os métodos de produção, o processo de envelhecimento do vinho e seu estilo geral.



O vinho do Porto tinto pode ser classificado como Ruby ou Tawny. A aparência brilhante do Porto Ruby é responsável por nomear o tipo mais jovem de Porto, que geralmente também é o mais acessível. O Porto Ruby geralmente é envelhecido por cerca de 2 anos em grandes barricas de carvalho e pode ser consumido assim que é engarrafado. O Ruby Port é de fato feito para ser apreciado enquanto ainda jovem – é quando você será capaz de identificar e saborear seus sabores e aromas habituais. O Ruby Port é fresco e frutado, lembrando frutas vermelhas, e é melhor servido levemente gelado (13-18°C) para uma experiência de degustação de vinho descomplicada que certamente agradará até mesmo aqueles que são novos no vinho do Porto. O Ruby Reserve (ou Reserva) envolve uma seleção de vinhos do Porto de diferentes anos, misturados para criar um vinho jovem, intenso e versátil.

Na categoria do Ruby Port, encontramos as designações Crusted, Vintage e LBV, que significa Late Bottled Vintage. O Crusted Port é a variedade menos conhecida do Ruby, representando uma variedade rara de vinho do Porto com uma cor preto-púrpura e profundidade imponente de sabor. O Crusted Port é engarrafado sem filtragem e passa pelo menos 3 anos envelhecendo dentro da garrafa antes de seu lançamento no mercado. O nome Crusted tem a ver com a crosta de sedimentos que se acumulam no fundo da garrafa, uma vez que o vinho não passa pela peneira.

O nome Vintage pode ser enganoso para aqueles que não sabem como o vinho do Porto é oficialmente classificado. Enquanto vintage significa literalmente “de idade”, no mundo dos vinhos representa o ano em que um vinho específico de alta qualidade foi produzido. Vintage pode ser associado com segurança a um vinho do Porto excepcional.

Um ano Vintage é aquele declarado como tal por produzir uvas excepcionais que se traduzirão em vinho do Porto de primeira qualidade. Isso só acontece em média 3 vezes a cada década. Quando você compra uma garrafa de Porto Vintage, ela sempre mencionará o ano a que se refere. Estando dentro da categoria Ruby, o Porto Vintage é engarrafado cedo (entre 18 e 36 meses após a colheita) e pode ser envelhecido na garrafa.

O Late Bottled Vintage, por sua vez, também é um Porto Ruby vintage de um único ano, mas pode ser envelhecido dentro de um barril por até 6 anos, antes de ser engarrafado e disponibilizado no mercado. Em comparação com os Portos Ruby jovens, os Vintage e os LBVs são mais encorpados e matizados. Eles geralmente não são filtrados e, à medida que envelhecem dentro da garrafa, é natural que desenvolvam sedimentos. Se você abrir uma garrafa de Vintage ou Late Bottled Vintage, pode ser necessário decantar o vinho antes de prosseguir com a degustação.

COMPLEXIDADE E HARMONIZAÇÕES - Os Portos Tawny tendem a ser mais complexos do que os Portos Ruby jovens. Eles não são tão frescos nem frutados, mas por sua vez entregam um gosto final mais suave.

O Porto Tawny é envelhecido por pelo menos 7 anos em barricas de carvalho, um tempo durante o qual o vinho assume um sabor ligeiramente oxidado (e cor!) que é muito elogiado. O Tawny é mais concentrado, rico e ligeiramente doce e, no geral, poderíamos dizer que tem um perfil mais sério do que o Porto mais jovem. O vinho Tawny tem notas de nozes e caramelo, especiarias e doces adultos, como toffee e creme brûléed. Uma garrafa de Porto Tawny geralmente indicará a idade do vinho, como Reserva ou Idade Declarada (10, 20, 30 anos...) ou ainda Colheita (Vintage Tawny). O Tawny 10 Anos (mais evoluído que o Tawny de nível básico), Tawny 20 Anos (mais concentrado e com maior intensidade de aroma), Tawny 30 Anos (com exposição gradual ao oxigênio que concentra e intensifica aromas e sabores ainda mais), Tawny 40 Anos (com complexidade e persistência no paladar), Tawny 50 Anos (um vinho delicioso e elegante), até Very Very Old (também conhecido como VVO ou W, que significa vinhos do Porto com 80 anos ou mais). Uma vez aberta, uma garrafa de Tawny durará mais do que um Ruby, permanecendo em condições ótimas por cerca de um mês, desde que mantida dentro da geladeira. Aprecie o Porto Tawny em torno de 13-16 °C.

A categorização do Porto Branco é diferente da do vinho do Porto tinto. Não há Rubys, Tawnys, Vintage ou LBVs no mundo do Porto branco. O Porto branco é geralmente classificado com base em seu nível de doçura: extra-seco, seco e doce. Os Portos brancos mais jovens são geralmente apreciados como aperitivo ou na preparação de coquetéis, enquanto os Portos brancos envelhecidos combinam melhor com sobremesas e tábuas de queijo.

Lágrima (que significa "lágrimas" em português) é o estilo mais doce de Porto branco. É caracterizado pela acidez fresca, mas também por notas de nozes, mel e caramelo. Assim como o Porto tinto, o Porto branco também pode ser classificado de acordo com a idade. Os rótulos do Porto branco dirão 10 anos, 20 anos, 30 anos, 40 anos e 50 anos, enquanto o Porto mais jovem e básico é classificado como Reserva.

Enquanto as categorias anteriores representam Portos brancos feitos com misturas de uvas de vários anos, os Portos brancos Colheita incluem apenas uvas colhidas em um único ano.

O Porto Rosé é o tipo de Porto menos explorado, em Portugal e no exterior. Embora o Porto rosé seja mais desconhecido, ele vem ganhando popularidade nos últimos anos. Os rosés são os mais vibrantes de todos os vinhos do Porto. Eles devem ser servidos gelados, entre 8 e 10°C e não é inédito servi-los com gelo. Não há subcategorias de Porto rosé, pelo menos por enquanto.

Esta é uma variedade mais recente de Porto e o primeiro Porto rosé foi o Pink Croft, da renomada marca de vinho do Porto Croft. O Porto Rosé é fermentado em um ambiente fresco para preservar os aromas frutados e o caráter fresco do vinho.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Vinho do Porto? 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

“POR QUE DEZEMBRO LEMBRA CHAMPANHE” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 06/12/2024

Festas e comemorações aumentam o interesse pelo nobre vinho espumante francês.

Winston Churchill, o famoso primeiro-ministro inglês, foi um pioneiro em tentar mudar uma lógica que, até hoje, predomina no mercado de champanhe. O político inglês afirmava que bebia champanhe todos os dias. Porém, por mais que a indústria de borbulha trabalhe para mostrar que a bebida pode ser consumida nos mais diversos momentos, ela é mais lembrada nas festas de final de ano e em grandes comemorações.

O interesse pelo champanhe explica por que se promove tanto esta bebida neste período. E 2024 está sendo intenso nestas ações. No final de novembro, a francesa Françoise Bedel, veio pela primeira vez ao Brasil. Com 9 hectares de vinhedos de chardonnay, pinot noir e pinot meunier, cultivados de acordo com a filosofia biodinâmica, ela exemplifica o momento de pequenos produtores elaborarem o seu próprio champanhe. “Como pequenos, conseguimos seguir a agricultura biodinâmica. A natureza é a minha chefe”, afirma Françoise. Seus vinhos são representados no Brasil pela Anima Vinum, importadora que foca esses produtores quase artesanais de borbulha.

De um tamanho mais significativo – são 65 hectares de vinhedos, além das uvas compradas dos produtores –, a maison Perrier Jouet aproveitou este final de ano para divulgar a sua parceria com a chef paranaense Manu Buffara, dentro da sua filosofia de promover a natureza e a arte. A marca investe na viticultura regenerativa, manejo que visa aumentar a saúde do solo, promovendo a diversidade do plantio e o reduzido uso de produtos químicos. Aqui no Brasil, Manu se tornou embaixadora da marca por praticar uma gastronômica focada nos produtores locais – ela não adquire ingredientes em um raio maior de 300 quilômetros do seu restaurante, em Curitiba, por exemplo.

No início de dezembro, também foram apresentadas no Brasil o champanhe Telmont, com perfil mais frutado, e que tem como diferencial o fato de ser a bebida oficial do Festival de Cannes, importado pela Interfood.

E a maison Moët & Chandon, uma das maiores do setor, com produção média de 30 milhões de garrafas por ano, aproveitou para lançar o seu vintage 2016. Na taça, é mais complexo e persistente do que a do ano anterior... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-dezembro-e-sinonimo-de-champanhe>

“OS GRANDES DESCONHECIDOS DO JARDIM DA FRANÇA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 06/12/2024

Vinhos do Vale do Loire são um verdadeiro tesouro a ser explorado, oferecendo opções para diferentes ocasiões, paladares e orçamentos.

Conhecido como o “Jardim da França” devido à beleza de suas paisagens, à riqueza arquitetônica de seus castelos e à luz singular proporcionada por sua extensa bacia fluvial, o Vale do Loire exerce fascínio no mundo inteiro. Esse charme foi reconhecido com sua inclusão na lista de Patrimônios Mundiais da Unesco em 2000. No entanto, apesar da tradição vitivinícola milenar – que remonta aos romanos, que plantaram as primeiras vinhas nas proximidades de Nantes e, a partir do século IV, expandiram os vinhedos ao longo do rio Loire - os vinhos da região ainda não alcançaram a mesma notoriedade de sua paisagem. Com exceção de alguns nomes cultuados pelos grandes conhecedores Dagueneau, Clos Rougeard, Huet-, eles permanecem relativamente pouco conhecidos entre os consumidores.

Por outro lado, essa menor demanda oferece uma oportunidade única: encontrar rótulos de alta qualidade a preços acessíveis, um atrativo valioso em tempos de crise como os atuais. Apostar em alternativas que combinem qualidade e custo-benefício é a estratégia ideal neste momento, e os vinhos do Vale do Loire certamente merecem destaque nessa busca.

Curiosamente, uma das razões para o limitado interesse que os vinhos da região geralmente despertam pode ser vista, na verdade, como um ponto positivo: sua extraordinária diversidade. A questão nem é pelo número de castas e composição dos vinhos - são todos monocasta -, mas pelo grande número de denominações de origem. Embora essa variedade possa, à primeira vista, dificultar a compreensão e a escolha, com um pouco de dedicação, ela revela um leque fascinante de opções... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-grandes-e-desconhecidos-vinhos-do-vale-do-loire.ghtml>

“VINHOS BRANCOS PREMIUM EM ALTA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 07/12/2024

A importação de vinho brancos mais caros cresceu muito acima do mercado, indicando amadurecimento do mercado.

Um fenômeno que considero altamente positivo ocorreu no mercado no ano que passou. As categorias de vinhos brancos de preço mais alto registraram um crescimento notável nas importações, acima dos 20%.

Para efeito de análise classificamos as faixas de preço dos vinhos importados em cinco categorias. Sempre contando o preço no atacado na origem (sem impostos, transporte etc.), com valores em dólares, por caixa de 12 garrafas. Assim, a categoria Popular vai até US\$ 20 (por caixa de 12), a categoria Low vai de US\$ 20.01 até US\$ 34; Premium de US\$ 34.01 a US\$ 50.99; Super Premium de US\$ 51 a US\$ 100.99 e Ultra Premium acima de US\$ 101.

Entre 2022 e 2023, a importação de vinhos brancos cresceu 23% nas categorias Premium, e mais de 25% nas categorias Super e Ultra Premium. Mais notável ainda é saber que este desempenho foi em um ano em que o mercado como um todo caiu em cerca de 10% (números da Product Audit).

Os possíveis motivos deste movimento são, primeiro o estoque alto dos tintos nestas mesmas categorias, que giraram menos, resultando em menor importação para reposição de estoque. Depois, as ondas de calor, que motivam o consumo de brancos, rosados e espumantes. Também, quem sabe finalmente os enófilos brasileiros estão descobrindo que somos um país tropical, com uma costa imensa, suscitando o consumo de todo o tipo de vinho, para todo o tipo de ocasião, com inúmeras possibilidades de harmonização.

Por fim, o mais positivo, este aumento é um indício de amadurecimento e de sofisticação do mercado. Explico: entre profissionais costumamos dizer que quanto mais um consumidor aprende sobre vinhos, mais educa seu paladar, mais vinhos brancos consumirá, em especial os de maior valor.

Quanto mais experiente o consumidor, mais disposto estará a pagar um valor maior pela qualidade, e mais reconhecerá a qualidade em todos os tipos de vinhos, sejam brancos, rosados, espumantes, vinhos de sobremesa e fortificados, não ficando apenas nos tintos, mas sem esquecer deles, é claro... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-brancos-premium-em-alta/>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA SAGITÁRIO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 06/12/2024

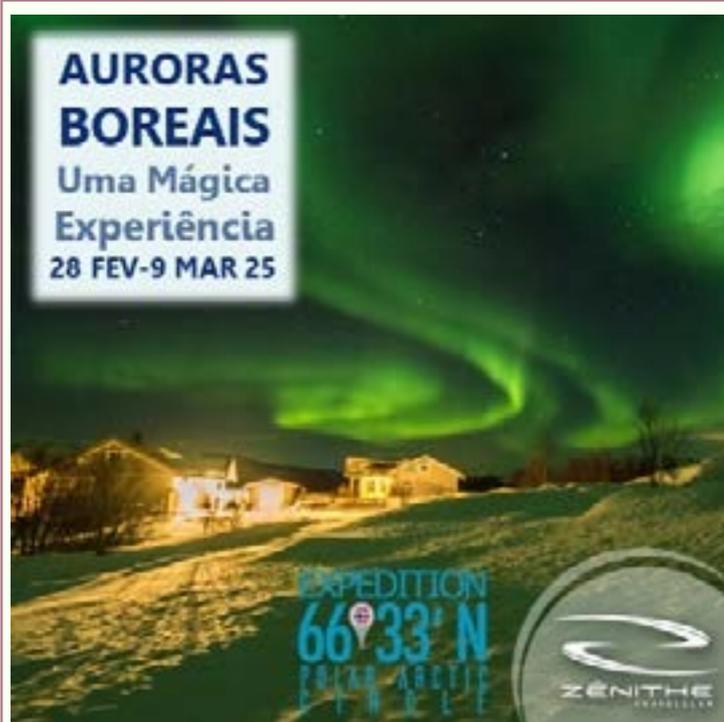
O vinho pode até mudar, mas não pode faltar

O ano voou, e já estamos chegando ao último artigo de sinastría de 2024 com Sagitário, signo solar das pessoas que nascem entre 22 de novembro e 21 de dezembro. As sugestões que venho fazendo ao longo do ano para todos os signos têm como objetivo tornar a abordagem da série Zodíaco dos Vinhos mais rica, dando continuidade à proposta de fazer correlações entre informações sobre os vinhos e outros conceitos culturais. Nos artigos anteriores, o leitor deve ter percebido que sou levada, o tempo todo, a fazer escolhas que são, na realidade, palpites, sem maiores pretensões.

O conceito de sinastría na Astrologia fala das afinidades relacionais, e algo frequente é considerar o signo oposto como seu complementar. Para além dessa premissa, identifiquei que as possibilidades de sinastría de alguns signos são mais restritas e, de outros, bem abertas. Este é o caso de Sagitário, um signo que tem como ponto forte a abertura a várias conexões e que é regido pelo planeta Júpiter, representado, na mitologia romana, por um deus meio volúvel, com vários casos extraconjugais. Os nativos deste signo são descritos como festivos, aventureiros, amantes da liberdade, das viagens e de conexões múltiplas.

Os textos de sinastría com Sagitário apresentam, portanto, muitas possibilidades de encontros, com exceção dos signos de elemento natural Terra, cujos perfis mais estáticos poderiam limitar a expansividade do sagitariano, que tem como elemento Fogo. Signos de Fogo e Ar são mais recomendados e, dentre eles, fiquei com Gêmeos e Leão. Gêmeos é regido por Ar e é o signo por excelência da comunicação, das conexões mentais e intelectuais. Embora seja o signo complementar a Sagitário, parece aqui haver mais semelhanças do que oposições. São signos comunicativos, de muitas amizades, e a diferença parece estar mais na forma de manifestação dessa essência sociável. Enquanto o geminiano tende a ser mais mental, inventivo e mutável, o sagitariano tem uma dinâmica social mais calorosa e corporal.

Esse excesso de conexões pode até ser dispersivo para o encontro e, para solucionar isso nos vinhos, escolhi um rótulo do primeiro decanato de Gêmeos, que vai dar um pouco mais de estrutura e chão para essa relação. Os vinhos do geminiano, indicados pelo Zodíaco dos Vinhos, manifestam em sua essência a leveza da sociabilidade, isto é, vinhos com boa acidez, sem excesso de álcool e untuosidade... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-sagitario>



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

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

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

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

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

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

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

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COMO O NARIZ ARTIFICIAL ESTÁ MUDANDO A PRODUÇÃO DE VINHO

A IA no futuro analisará aromas de vinho, reconhecerá falhas e tipos de sabor? O Prof. Dominik Durner do projeto "PINOT" no Wine Campus Neustadt contou a Kristine Bäder do que a tecnologia é capaz atualmente – e o que nosso nariz pode fazer melhor.

É possível analisar aromas usando IA por meio de sensores e traduzi-los para a linguagem humana? Essa questão ocupou cientistas e pesquisadores de diferentes disciplinas por três anos como parte do projeto PINOT, financiado pelo Ministério Federal da Agricultura. Sua visão: um detector de aromas para profissionais da adega e do comércio. O Prof. Dr. Dominik Durner do Wine Campus Neustadt faz um balanço provisório positivo.

Com a ideia de desenvolver um "AI Sommelier", a start-up Genie Enterprise, sediada em Ludwigshafen, abordou o professor de enologia em 2019. Os fundadores levantaram a questão de se as capacidades da IA também poderiam ser transferidas para o mundo dos aromas. Eles rapidamente encontraram parceiros acadêmicos com a Universidade de Trier e o Instituto Fraunhofer em Erlangen. Três empresas, Genie Enterprise, Wille Engineering e a start-up Vineyard Cloud, apoiaram o projeto para desenvolver uma aplicação prática dos resultados da pesquisa. O projeto de pesquisa foi finalmente financiado pelo Ministério da Agricultura por meio do programa de financiamento "IA na Agricultura".

Inicialmente, o objetivo era testar quais sinais de odor os sensores poderiam detectar conectando sensores eletroquímicos – e se eles eram comparáveis ao nariz humano. "As primeiras tentativas foram catastróficas e desiludidas; não funcionou de jeito nenhum", lembra o enólogo. "As máquinas foram simplesmente paralisadas pelo etanol." Então o grupo de pesquisa começou a treinar os sensores em defeitos do vinho, que "funcionaram mais ou menos bem." Durner explica como a equipe abordou a tarefa: Um sensor primeiro recebe 100 vinhos com um defeito distinto, ou seja, sulfeto de hidrogênio. Então, ele é apresentado ao primeiro vinho sem essa substância e deve reconhecer a diferença. Essa percepção de aroma é posteriormente validada pelos pesquisadores. "Este é o verdadeiro trabalho de Sísifo", enfatiza Dominik Durner. Compostos como sulfeto de hidrogênio ainda são relativamente fáceis de aprender. "No entanto, reconhecer aromas complexos só pode ser alcançado com big data. 100 vinhos são simplesmente nada." Em vez disso, os sensores devem ser alimentados com dados de milhares de vinhos, para cada variedade de uva e cada defeito do vinho.

Embora as capacidades do nariz artificial ainda sejam limitadas, o Prof. Durner vê um enorme potencial para aplicações após três anos de pesquisa – mesmo além do vinho. "O desempenho de um mestre de adega não é igualmente bom todos os dias – o de um sistema digital sempre funciona da mesma forma e não é influenciado por emoções", ele explica a possível integração no processo de produção na adega. Atualmente, a máquina pode "detectar menos de 0,1 por cento do que o nariz humano pode".

A IA ainda não reconhece o perfil do vinho de um Mosel Riesling, mas detecta uma falha de forma confiável.

No entanto, se devidamente treinado, as capacidades são enormes. No estágio atual, ele pode detectar uma falha de forma confiável. "Isso funciona em um momento em que o nariz humano ainda está longe de perceber o sulfeto de hidrogênio", explica o professor sobre os sucessos. Os produtores de vinho podem reagir muito cedo na adega durante a produção se o processo de fermentação não estiver ocorrendo sem problemas. A IA também pode se tornar interessante para o comércio quando se trata da autenticidade dos vinhos. Com a ajuda de sistemas de IA, deve ser possível no futuro armazenar uma espécie de impressão digital do vinho e compará-la posteriormente. Dessa forma, os compradores podem garantir que o vinho entregue corresponde à amostra solicitada. No entanto, como juízes em competições de degustação, é improvável que os sistemas de IA façam carreira por enquanto. "Ensinar à IA o perfil do vinho de um Mosel Riesling, por exemplo, é muito mais difícil", limita Dominik Durner. O mesmo vale para a avaliação qualitativa de um vinho, como os provadores profissionais podem fazer.

Isso já falha devido à falta de bancos de dados. Com o início do projeto de acompanhamento "WineIO", que também é financiado pelo Ministério da Agricultura, mais pesquisas serão conduzidas sobre o tópico por mais três anos. Durner também contatou a Universidade em Davis, Califórnia, porque há vinícolas lá com um correspondente "amor por dados". "Nos Estados Unidos, eles são muito mais orientados por dados do que nós. Para previsão e desenvolvimento, muito já está sendo medido e documentado lá", ele espera por uma contribuição positiva. Ele pretende utilizar comercialmente os resultados de sua pesquisa na vinificação. Um dispositivo portátil ideal que pode ser usado na adega durante a fermentação teria a vantagem de ser capaz de reagir diretamente e não ter que esperar pelos resultados da análise do laboratório.

A futura tecnologia controlada por IA também pode ser transferível para outras áreas fora da indústria do vinho: "Onde quer que substâncias voláteis estejam envolvidas, tal dispositivo pode ser usado." Por exemplo, como um substituto ou suplemento para cães detectores de drogas e explosivos ou na medicina. "Não seria a primeira vez que a pesquisa do setor do vinho é aplicada com sucesso lá", explica Durner. Ele não vê o perigo de vinhos com sabor uniforme devido à IA no futuro: "Pelo contrário. A inteligência artificial oferece a chance de produção direcionada. A orientação do consumidor também é importante na indústria do vinho."... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/how-the-artificial-nose-is-changing-winemaking-viticulture-and-ai-at-the-wine-campus-neustadt?utm_campaign=Newsletter&utm

[source=Newsletter_2024_49&utm_medium=EN](#) (Fonte – Wein Plus – 02/12/2024).

ARQUEÓLOGOS DESCOBREM VINÍCOLA ROMANA NA ESPANHA

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

Descoberta notável prova o conhecimento romano da viticultura.

Arqueólogos espanhóis da Universidade Jaume I de Castelló descobriram uma vila romana no leste do país cujo propósito era a viticultura. Os pesquisadores encontraram estruturas para produção de vinho (cella vinaria) e parcelas agrícolas para viticultura (fundus) no sítio arqueológico de Sant Gregori em Burriana.

Embora os arqueólogos ainda não tenham conseguido identificar nenhuma sala de prensa de vinho (torculares), o sítio contém áreas de armazenamento e salas adjacentes que podem ter servido como áreas de trabalho e de estar. Os edifícios são isolados e orientados de leste a oeste para protegê-los da umidade do norte e do calor do sul.

Surpreendente para os arqueólogos foram as valas de plantio de videiras encontradas, que os romanos chamavam de “sulcus”. Esta é uma técnica que também foi descrita por autores antigos como Columella e Plínio. Os arqueólogos documentaram dez valas paralelas em excelentes condições, alinhadas de nordeste a sudoeste. Essas valas, entre 1,1 e 1,3 metros de largura e 2,5 a 3 metros de distância, forneciam espaço para várias videiras. Descobertas semelhantes são raras na Espanha e só foram documentadas em lugares como a costa galega, Badajoz e Cádiz.

Vale ressaltar que os vinhedos estão localizados em uma área aberta, ensolarada e pantanosa. No entanto, textos antigos provam que os romanos eram capazes de utilizar áreas úmidas para viticultura por meio de sofisticados sistemas de drenagem. Eles também fizeram isso nos Pântanos Pontinos a sudeste de Roma.

As escavações estão sendo coordenadas pelo Mediterranean Archaeology Partnership Programme em colaboração com o Museu Arqueológico de Burriana. Devido à importância das descobertas, o município de Burriana e o museu estão atualmente trabalhando para tornar o sítio acessível aos visitantes... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/archaeologists-discover-roman-winery-in-spain-remarkable-find-proves-roman-knowledge-of-viticulture?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_49&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 06/12/2024).

MOUTON-ROTHSCHILD 2022: HOMENAGEM AO BARÃO PHILIPPE

Gérard Garouste. O Château Mouton-Rothschild***** apresentou o rótulo artístico da nova safra de 2022. Ele foi projetado pelo pintor francês Gérard Garouste e mostra um carneiro (“Mouton”), a frente do Château e um retrato do Barão Philippe de Rothschild. Ele assumiu a administração da propriedade em 1922 e começou a engarrafar os vinhos diretamente no Château pela primeira vez em 1924, o que era incomum naquela época.

Desde 1945, o Barão encomendou um artista a cada ano para projetar o rótulo. Em 1973, ele alcançou a elevação do Château Mouton-Rothschild a Premier Grand Cru Classé. Foi a única mudança na classificação das propriedades de Bordeaux a partir de 1855.

Garouste foi inspirado para a pintura por meio de conversas com o neto do Barão Philippe de Rothschild, Julien de Beaumarchais de Rothschild. Em sua autobiografia “Vivre la Vigne”, publicada em 1981, o Barão perguntou se o centésimo aniversário de sua tomada do Château Mouton-Rothschild seria celebrado. Esse desejo agora foi realizado por seus descendentes... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/mouton-rothschild-2022-tribute-to-baron-philippe-artist-label-by-gerard-garouste?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_49&utm_medium=EN

(Fonte – Wein Plus – 02/12/2024).

