



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O VINHO LARANJA ESTÁ NA MODA?**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



05

**O VINHO LARANJA ESTÁ NA MODA? - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"DENOMINAÇÃO DE ORIGEM TRAZ QUALIDADE?" - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"VINHO E FRANGO, AS MUITAS POSSIBILIDADES DE COMBINAÇÃO E SEUS SABORES" - 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

## BATОВI TANNAT T1 SINGLE VINEYARD 2017 – CERRO CHAPÉU – URUGUAI

A tradição vinícola da família Carrau começa na famosa região da Catalunha, Espanha, em 1752. Don Francisco Carrau Vehils, pescador de Vilasar de Mar, adquiriu a primeira vinha da família no dia 2 de abril daquele ano, segundo o documento original. de um Tabelião Público de Barcelona mantido no museu da família. Desde então, a família Carrau faz parte de um pequeno grupo de famílias em todo o mundo que se têm dedicado, de forma silenciosa e implacável, ao desenvolvimento de uma tradição, que hoje representa dez gerações ininterruptas de enólogos.

Cerro Chapéu está localizado na formação do solo Batovi chamado “dorado”, que são solos arenosos vermelhos e profundos característicos de baixa fertilidade, considerado o mais antigo da América do Sul. O lote T1 foi identificado há alguns anos como o melhor Tannat do Cerro Chapéu. Uvas maduras de baixa produção, colhidas manualmente.

Vinificado com a mais alta tecnologia em um armazém por gravidade e engarrafamento com mínimo manuseio na própria bodega. O resultado é um vinho sensorialmente complexo, um tannat com taninos elegantes e encorpados

**Composição de Uvas:** 100% Tannat. Uvas fermentadas em tanque aberto afundando o bagaço pelo método tradicional, evitando o bombeamento dos mostos. Então, o primeiro suco é deixado em 30% de novos barris de carvalho (50% de carvalho americano, 50% de francês), onde a fermentação termina. Envelhecimento: 15 meses em carvalho americano e francês.

**Notas de Degustação:** Cor rubi escuro, profundo. Estruturado, concentrado e potente, é um vinho que mostra frutas negras maduras, acompanhadas de notas de especiarias, tostados, de ervas e toques terrosos. Tem acidez refrescante, taninos firmes e de ótima textura, com um final persistente, revelando os sabores de ameixas escuras, de alcaçuz e toque mineral de grafite.

**Estimativa de Guarda:** já pode ser bebido, e está excelente. A guarda recomendada é de até 10 anos, portanto até 2027

**Reconhecimentos:** 94 pontos no Guia Descorchados (2021).

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com todos os tipos de carnes, queijos maduros e pratos de carnes cozidas em panela (ensopados).

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Faixa de Preço – \$\$\$\$\$**

**ONDE COMPRAR – AMIGO DO VINHO – Contato com Alisson – Cel.: (31) 98877-9538.**



# O VINHO LARANJA ESTÁ NA MODA?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**O vinho laranja está inspirando as pessoas a aprender mais sobre o que estão bebendo.**

**O vinho laranja, também chamado de vinho de contato com a pele (casca) ou vinho macerado, ou vinho âmbar ou "ramato", (que significa castanho-avermelhado, em italiano), é um retorno a forma como se fazia a bebida há 8.000 anos atrás. A procura por ele cresceu junto com o movimento do vinho natural, mas mesmo nesse espaço, o vinho laranja tem mostrado constituir um nicho próprio. Analistas de dados projetam que o mercado global de vinho laranja atingirá US\$ 67 milhões na próxima década.**

De acordo com os profissionais deste mercado, como críticos, sommeliers e produtores, a ascensão do vinho laranja está criando um tipo de bebedor de vinho: aquele que está realmente ansioso para aprender muito mais sobre o vinho, de aprofundar-se na história da bebida de Baco e provar novos aromas e sabores oriundos de uvas pouco conhecidas e de regiões fora do radar. O nome "vinho laranja" foi cunhado pelo importador de vinho David Harvey, da Raeburn Fine Wine, no Reino Unido.

Na história do vinho moderno, um capítulo especial cabe a vinícola Gravner, localizada no norte da Itália, na fronteira com a Eslovênia, e com metade dos vinhedos em cada país. Esta vinícola familiar colocou as antigas ânforas de barro em destaque e mostrou que a maneira ancestral de elaborar vinhos, sem a utilização de qualquer química, no vinhedo e na vinícola, e com as uvas fermentando junto com as cascas tem que ser respeitada. Nesta saga, o personagem principal é Josko Gravner, o patriarca, que ousou contrariar as regras vigentes da indústria do vinho na década de 1990, e começou a produzir vinhos no estilo laranja no norte da Itália.

Depois de viajar, a convite, pelos Estados Unidos e voltar desiludido com o que viu na indústria do vinho, Gravner pesquisou e viajou pela Geórgia para entender a origem do vinho. Lá conheceu as ânforas onde na antiguidade se fazia vinho. Comprou uma para experimentar. Usou na vindima seguinte e gostou tanto, que remodelou a adega para receber novas ânforas com capacidade de dois mil litros, importadas da Geórgia, que enterrou no chão do subsolo da adega. Depois disto Josko arrancou as vinhas de mais de 60 anos de Chardonnay que tinha e plantou Ribolla Gialla, uva ancestral e nativa do Friuli. Passou a adotar uma longa maceração dos vinhos brancos (hoje ficam quase sete meses na ânfora). Até que, em 2001, sentiu que o vinho estava pronto e fez o primeiro vinho em ânfora, lançado apenas sete anos depois.

Daí para frente, com o sucesso de seus vinhos, o Laranja entrou no interesse dos profissionais do mercado, chamando atenção para os vinhos do Leste Europeu e repercutindo em vinhos feitos em ânforas em praticamente todas as regiões produtoras, mesmo no Novo Mundo. No Brasil, a Ribolla Gialla está presente em alguns laranjas feitos com a técnica de vinhos de ânforas.

Já incluímos vinhos laranja em nossas confrarias e degustações, porque muitos participantes dos encontros têm curiosidade sobre eles. Nesta semana realizaremos mais uma degustação buscando entender a diversidade deste estilo de vinhos, com origem em várias regiões e usando várias uvas diferentes. Isto se deve em parte à natureza do vinho laranja. É uma categoria singular, com uma diversidade incrível. Tudo se resume ao que acontece na vinha e na adega.

Você faz vinho tinto colhendo uvas como Cabernet ou Merlot, deixando-as em contato com a casca enquanto fermentam e, em seguida, completam a vinificação envelhecendo-o em barricas de carvalho. Para o vinho branco, os produtores de vinho usam uvas de casca clara, como Chardonnay ou Riesling, e o processo é o mesmo, exceto que não há contato com a pele durante a fermentação.

Já o vinho laranja pode ser feito com qualquer uva vinífera branca que fique em contato com a casca por um período. Os atraentes tons de âmbar, cobre ou dourado escuro não vêm de laranjas reais - uma questão que os sommeliers ainda têm que explicar - mas sim devido à quantidade de tempo que o mosto permanece com a casca das uvas. Os vinhos resultantes são um caleidoscópio de cores e características, que vão desde bebidas encorpadas envelhecidas em antigas ânforas de argila durante anos (geralmente enterradas no solo de adegas ou cantinas), até goles leves e refrescantes resultantes de mostos que permaneceram com a casca das uvas em tanques de aço inoxidável por horas ou mesmo dias.

A diversidade desta categoria, e as suas associações com vinhos naturais igualmente ascendentes em consumo no mercado, permitiram que o entusiasmo se espalhasse rapidamente por lojas, bares e restaurantes com ideias semelhantes. Mas para criar a harmonização ideal, haverá todo tipo de perguntas: que tipos de sabores ou texturas que você procura, se você planeja harmonizar o vinho com o que comer, ou simplesmente provar o vinho, por que isso é importante e assim por diante.

Um pedido casual de vinho laranja abre vários diálogos sobre como o vinho é feito de uma forma que raramente acontece ao pedir um Malbec argentino ou o Chardonnay chileno, simplesmente porque a categoria laranja em si é muito vasta.

No entanto, quando se prova um vinho laranja pela primeira vez, nem sempre o resultado é positivo. As pessoas não têm ideia do que esperar e ficam um pouco confusas e muitas acabam rejeitando a bebida. A maioria dos vinhos laranja não são doces e têm aromas fortes e melosos, como jaca, jamba, avelã, castanha do Pará, maçã muito madura, verniz de madeira, óleo de linhaça, zimbro, massa de pão fermentada e casca de laranja seca. Na boca são secos e possuem tanino apesar de serem brancos (como um chá gelado sem açúcar), com acidez semelhante à cerveja. Pela sua acidez e taninos naturais, os vinhos laranja acompanham uma grande diversidade de alimentos.





Uma boa maneira para provar pela primeira vez a vasta gama de laranjas, é provar vinhos que podem ser magros e fáceis de beber e não a opção pelos que são tânicos e encorpados.

Os laranjas atendem a bebedores que buscam vinhos feitos com uvas e oriundos de regiões menos onipresentes. Estes bebedores estão ficando mais aventureiros, e não é difícil encontrar um Rkatsiteli georgiano numa Carta de Vinhos. Esta uva branca autóctone da Geórgia, tem reputação privilegiada nos círculos vitivinícolas mundo afora como criadora de belos laranjas vinificados em ânforas antigas.

Num restaurante, quando alguém pede um vinho laranja, desperta uma reação imediata de curiosidade nas mesas vizinhas, que buscam entender a cor da bebida, que aromas ele mostra e que sabor ancestral ele desperta. Além disso, a diversidade do vinho laranja significa que você poderá encontrar um que te agrade.

Nem todos os vinhos laranja são vinhos georgianos tânicos e envelhecidos em ânfora. Há também vinhos laranja florais muito gostosos, ou vinhos laranja com aromas e sabores tropicais, ou vinhos que foram macerados por tanto tempo que o amargor começa a se dissolver e se dissipar. Há tantas coisas para falar sobre os vinhos laranjas e as pessoas estão mais abertas para prová-las.

É claro que quando algo se torna amplamente popular, surgem questões de controle de qualidade. Por exemplo, quando o rosé surgiu, introduziu alguns consumidores a beber excelentes rosés, mas a sua onnipresença também significou que houve incentivo para que os rosés medíocres inundassem o mercado. Alguns produtores de vinho sem experiência ou interesse particular em produzir vinhos rosés rapidamente os produziram simplesmente porque sabiam que venderiam e isto infelizmente é péssimo para o mercado.

Ao contrário do rosé, que vai da colheita à garrafa muito rapidamente, alguns vinhos laranja levam anos para serem produzidos e envelhecem antes de serem levados a lojas e restaurantes. Boa parte dos produtores europeus, em especial do Leste Europeu, fazem estes vinhos há gerações e não serão manipuladas pelas tendências do mercado.

Na pior das hipóteses, onde restaurantes e lojas de vinho poderiam ser inundados com vinhos feitos de maneira desajeitada em contato com a pele, ainda há esperança. O vinho laranja permite que seus amantes façam perguntas e envolvam seus paladares, e eles serão mais capazes de reconhecer o bom vinho onde quer que o venham provar.

Os vinhos laranja combinam bem com alimentos ousados. Na verdade, algumas das melhores combinações com vinhos laranja incluem alimentos que são difíceis de combinar com vinho. Por exemplo, o tanino do vinho laranja ajuda a eliminar os sabores ousados e picantes encontrados nos pratos de curry na culinária indiana. A acidez do vinho laranja combina bem com sabores fermentados como kimchi em pratos coreanos e na comida japonesa. Ao contrário dos vinhos tintos ou brancos, os vinhos laranja suportam carne bovina ou peixe.

Como sabemos que a Geórgia e a região do grande Cáucaso são o berço original do vinho e da vinificação, os vinhos laranja oferecem uma janela única para o vinho antigo e talvez mais que uma moda, eles podem ser uma nova maneira de pensar em vinhos. O artigo é mais um convite para provar os aromas e sabores dos Vinhos Laranjas e fazer um brinde a história do vinho! 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

## “DENOMINAÇÃO DE ORIGEM TRAZ QUALIDADE?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 20/07/2024

A Denominação de Origem Vale dos Vinhedos lança tinto com 10 produtores e abre a discussão sobre a necessidade de uma D.O.

O tinto 10 Lotes D.O.V.V Merlot é o primeiro projeto conjunto dos produtores de vinho da denominação de origem Vale dos Vinhedos. Recém-lançado, é um blend de nove barricas de merlot, das safras de 2022 e de 2020, e uma barrica de cabernet sauvignon, de 2021. Tem edição limitada de 3 mil garrafas e preço sugerido de R\$ 488. É um merlot de boa complexidade, aromas frutados, notas que remetem à madeira (baunilha e tostados), taninos finos e firmes. Porém, mais do que a qualidade, o tinto é relevante por unir dez dos quase 30 produtores da Denominação de Origem (D.O.) Vale dos Vinhedos. Cada um deles doou uma barrica de sua cave para a elaboração do tinto.

É o primeiro vinho conjunto de uma D.O. brasileira. Atualmente, o Brasil tem duas D.O. para os seus vinhos. A pioneira, Vale dos Vinhedos, aprovada em 2012, é válida para vinhos brancos, tintos e espumantes; e a Altos de Pinto Bandeira, de 2022, que é a primeira exclusiva para espumantes do Hemisfério Sul. As duas ficam no Rio Grande do Sul, que concentra mais de 80% da produção do vinho brasileiro.

Mas há sempre a questão: é preciso ter uma D.O.? A ideia de denominação de origem ou apelação de origem controlada, como o termo nasceu na França, foi muito importante, no passado, para definir as regras de elaboração dos vinhos europeus. O Douro se orgulha de ter sido a primeira denominação de origem do mundo, em um decreto do Marquês de Pombal em 1756. As D.O.s ganharam força a partir da década de 1930, não apenas para definir a área de cultivo, impedindo que uvas de uma região sejam utilizadas em vinhos de outras zonas, mas para definir regras gerais de produção, entre outros parâmetros.

Mas as D.O.s não são sinônimo de qualidade. Na Europa, inclusive, há produtores que optam por sair da D.O. para ter maior independência na elaboração de seus vinhos. O Brasil, no entanto, ainda não chegou a esse estágio. Por aqui ainda há muitas questões sobre quais as uvas que refletem o terroir e sobre quais as áreas com vocação vitivinífera... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/denominacao-de-origem-traz-qualidade>

## “HÁ FORÇAS ESTRANHAS NO AR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 19/07/2024

Como as fases da Lua e os movimentos planetários influenciam a qualidade do vinho, segundo o movimento biodinâmico.

Causou surpresa a atitude do Master of Wine brasileiro Dirceu Vianna Júnior de interromper a degustação que estava conduzindo em São Paulo, anos atrás, para olhar seu celular. Pedindo desculpas pelo fato, Dirceu justificou que havia sentido algo diferente nos dois primeiros vinhos que acabara de provar e foi procurar saber que dia era aquele segundo o calendário biodinâmico. Percebendo que todos continuavam “boiando”, ele resumidamente explicou tratar-se de um calendário que levava em consideração as fases da Lua e os movimentos dos planetas, usado por alguns enólogos e seguidores dos princípios da biodinâmica, para determinar os dias mais favoráveis para degustar vinho. Se o tema ainda hoje é pouco conhecido entre os iniciados (independentemente de se acreditar ou não), naquela época era um assunto ignorado por quase todos.

Desenvolvido com base nos estudos do filósofo austríaco Rudolf Steiner, fundador do movimento biodinâmico na década de 1920 (a biodinâmica é, a rigor, o prolongamento agrícola da antroposofia, ciência criada por ele), o calendário considera as fases da Lua e os movimentos planetários como fatores influentes nas práticas agrícolas e na qualidade dos produtos resultantes, incluindo o vinho. O calendário em si é um legado do trabalho da agrônoma e pesquisadora alemã Maria Thun (1922-2012), que em 1952 passou a investigar a ligação entre os ritmos cósmicos e o crescimento das plantas na Terra. Dos seus ensaios metódicos nasceu o calendário biodinâmico.

A ideia de que a fase da Lua pode afetar a percepção sensorial do vinho está ligada à crença de que as forças gravitacionais e as influências astrológicas impactam a energia e a química do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-para-alcancar-o-status-de-grande-vinho-nao-basta-ser-bom-tem-que-ter-identidade.ghtml>

## “VINHO E FRANGO, AS MUITAS POSSIBILIDADES DE COMBINAÇÃO E SEUS SABORES” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 19/07/2024

A ave mais consumida do planeta proporciona variadas possibilidades de combinação com vinhos.

A culinária mundial oferece uma variedade de pratos clássicos feitos com aves, que ficam ainda melhores se combinados com o vinho certo. Galinha, galo, pato, marreco, codorna, peru, pombo, perdiz, faisão, proporcionam.

A diversidade é tanta que hoje vou me ater apenas a ave mais consumida no Brasil e no mundo, deixando as demais para futuros textos.

Para um simples frango assado, destes de padaria, que chamamos de “televisão de cachorro”, temperado geralmente apenas com sal, experimente um vinho branco de corpo médio e com boa acidez, como um chardonnay ou viognier, que pode ter algum amadurecimento em carvalho.

Ainda na padoca, se o pedido for uma “coxinha”, salgado preferência nacional, frito e crocante, o acompanhamento vínicamente ideal precisa de alta acidez, como um espumante brut.

Da padaria para o boteco, podemos pedir um “frango à passarinho”, que geralmente é frito e possui uma casquinha crocante, com um nível de sabor médio. Neste caso podemos optar por um branco refrescante, como um Vinho Verde.

Para o “galeto”, de carne jovem e macia, geralmente grelhado, a melhor opção seria um tinto jovem, de médio corpo e sem madeira, como um bonarda ou barbera.

Se o frango for frito, em estilo KFC, com molhos bem temperados, devemos buscar vinhos de acidez e sabor altos, transitando entre um branco de acidez crocante, como um alvarinho português ou albariño espanhol, ou um tinto mais elétrico, como um sangiovese. Se o frango for cozido no vinho, no infalível clássico francês “coq au vin”, busque um tinto leve, como um pinot noir ou beaujolais, se possível sirva o mesmo vinho usado para cozinhar, ou semelhante.

Partindo para receitas orientais, nos deparamos com o “frango tandoori” e o “frango ao curry”. Para estes sabores com picância e doçura, voltamos aos brancos, que devem ser aromáticos e podem ter uma nota doce, como um riesling ou gewürztraminer alemães... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinho-e-frango-muitas-possibilidade-de-combinacao-e-seus-sabores>

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



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

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### FRANÇA: 90 MILHÕES DE EUROS PARA REDUÇÃO DE PESTICIDAS NOS VINHEDOS

Governo quer redução pela metade.

O governo francês está fornecendo 90 milhões de euros para a iniciativa Ecophyto para reduzir pela metade o uso de pesticidas na viticultura até 2030. O objetivo principal é apoiar a transição para pesticidas alternativos, que muitos produtores consideram arriscados. Ela pediu que as partes interessadas se inscrevam para projetos. Em particular, empresas In Focus que estão em posição de apoiar muitos viticultores a longo prazo, como cooperativas.

No entanto, a chamada também é direcionada a fornecedores de insumos agrícolas e “terceiros confiáveis”. Isso inclui instituições de pesquisa e educação, bem como organizações de consultoria e inspeção. O governo também deseja envolver seguradoras e órgãos públicos, como autoridades de água ou municípios.

O programa Ecophyto está programado para começar no primeiro semestre de 2025. Ele também promove o uso de inteligência artificial para registrar, coletar e compartilhar informações sobre as melhores práticas. Todos os projetos devem propor metas mensuráveis para reduzir os impactos ambientais, incluindo um compromisso explícito e quantificado para reduzir o uso de pesticidas... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/france-90-million-euros-for-crop-protection-reduction-government-wants-reduction-by-half?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_29&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/france-90-million-euros-for-crop-protection-reduction-government-wants-reduction-by-half?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_29&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 19/07/2024).

### CANTINE SETTESOLI COLHE PINOT GRIGIO NA SICILIA

Início mais precoce da colheita de uvas italianas.

A cooperativa vinícola Cantine Settesoli em Menfi, Sicília, colheu as primeiras uvas Pinot Grigio para a safra italiana de 2024 em 18 de julho. De acordo com a vinícola, Sauvignon Blanc, Moscato e Chardonnay também estarão maduros em alguns dias. A cooperativa também deu sinal verde para a colheita de uvas na Itália em anos anteriores, mas nunca tão cedo quanto este ano. Em 2023, os trabalhadores da colheita trouxeram as primeiras uvas para a adega em 30 de julho.

O calor precoce e a seca extrema aceleraram o processo de vegetação das videiras este ano. A brotação ocorreu cerca de dez dias antes do ano passado. No outono de 2023 e no inverno de 2024, a precipitação ficou bem abaixo da média sazonal, em apenas 250 milímetros. Nesta região, 500 a 600 milímetros por ano é o normal.

Enquanto os viticultores sicilianos lutaram contra uma infestação massiva de peronospora (este fungo é o agente causal do míldio) no ano passado, não houve problemas em 2024 devido às altas temperaturas e à seca. Depois das uvas brancas, as variedades Merlot e Alicante Bouschet de maturação precoce são colhidas em Settesoli... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/earliest-start-to-the-italian-grape-harvest-ever-cantine-settesoli-harvests-pinot-grigio-in-sicily?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_29&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/earliest-start-to-the-italian-grape-harvest-ever-cantine-settesoli-harvests-pinot-grigio-in-sicily?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_29&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 19/07/2024).

### BORGONHA QUER FOCAR EM GARRAFAS MAIS LEVES

Peso médio de 400 gramas. A região vinícola da Borgonha estabeleceu para si a meta de reduzir suas emissões de gases de efeito estufa em 60 por cento até 2035. O primeiro e mais eficaz passo para isso é usar garrafas de vidro mais leves.

O Comitê Interprofissional da Borgonha responsável pelo marketing (BIVB) estima que mudar para garrafas com um peso médio de 400 gramas e um teor de vidro reciclado de 80 por cento reduziria a pegada de carbono em 20 por cento.

Domaine Joblot, que cultiva 14 hectares de vinhedos, fornece um exemplo do impacto de garrafas mais leves. Desde que reduziu o peso de suas garrafas em 100 gramas, economizou cerca de dez toneladas de vidro por safra. De acordo com a gerente da propriedade Hélène Sarkis, isso “imediatamente deixa claro para os clientes do que se trata nossa iniciativa. E sentimos que uma geração inteira de clientes está cada vez mais prestando atenção à sua pegada de carbono”... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/burgundy-wants-to-focus-on-lighter-bottles-average-weight-of-400-grams?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_29&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/burgundy-wants-to-focus-on-lighter-bottles-average-weight-of-400-grams?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_29&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 18/07/2024).