



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



UMA VINDIMA VIRTUAL NA HERDADE SÃO MIGUEL – CASA RELVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

UMA VINDIMA VIRTUAL NA HERDADE SÃO MIGUEL – CASA RELVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“OS MELHORES BORDEAUX VEM DE RIOJA” - POR MARCELO COPELLO



11



13

**“UM ROMANCE DE VINHO DE SETEMBRO”
- POR ERIC ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. 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. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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\$ - Estelar !

FABIAN SAUVIGNON BLANC 2019 – ALTOS DOS MONTES – SERRA GAÚCHA - BRASIL

A família imigrou da Itália para o Brasil no final do século dezenove. A tradição vitivinícola herdada dos ancestrais foi favorecida pelo clima encontrado na região dos Vinhos dos Altos Montes, no município de Nova Pádua, na Serra Gaúcha. A localização entre colinas de 780m de altitude, proporciona amplitude térmica, fator relacionado a uma boa formação de componentes que determinam a qualidade do vinho. A paixão pela produção de uvas e vinhos, fez com que a família elaborasse no ano de 1985, a primeira safra da vinícola. A vinícola investe em tanques de aço inox, barricas de carvalho e equipamentos italianos. Aplica uma enologia moderna com o objetivo de extrair ao máximo as virtudes de cada variedade de uva a vinificar. A ascendência francesa traz consigo o símbolo da flor-de-lis que caracteriza a marca Fabian.

Corte de uvas: 100% Sauvignon Blanc.

Notas de Degustação: Cor amarelo palha mostrando o frescor do vinho, brilhante e cristalino. Aroma de boa intensidade de flores brancas e frutas cítricas (limão siciliano) e algo de maracujá azedo. No paladar mostra bom frescor e repete o perfil aromático. Fácil de beber e gostar, com corpo médio e boa intensidade. Ótimo para acompanhar comida japonesa ou bebericar.

Estimativa de Guarda: é um vinho que está pronto para ser bebido, mas aguenta mais 2 ou 3 anos fácil!

Notas de Harmonização: Vinho bem versátil, vai bem com carnes brancas (aves, carne suína), com peixes, com legumes cozidos, massas leves e antipastos. Queijos leves a médio curados. Acompanhou muito bem cozinha aponesa com sushis.

Serviço: servir entre 7 e 8°C.

Faixa de Preço - \$

Onde Comprar: HIPPER FRIOS – Loja Lourdes: R. Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082. Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.



GHELLER GOLD EDITION PINOT NOIR 2018 – GUAPORÉ SERRA GAÚCHA – BRASIL

A Vinícola Gheller está estabelecida na linha Quinta - Pinheiro Machado na região serrana do RS. Localizada a 50 km do Vale dos Vinhedos, fundada em 2005, possui um terroir propício para o cultivo de videiras, com solos escuros, invernos intensos, temperaturas negativas e queda frequente de geadas durante todo o período de dormência das parreiras. A mais de 700 metros acima do nível do mar, a região é propícia para o cultivo de videiras sendo os varietais trazidos da Europa e adaptados ao solo e clima locais. Conta com uma cave para cave climatizada para cerca de 300.000 garrafas.

A família Gheller, de origem italiana, sempre teve em suas raízes o amor pelo cultivo a terra e, após o sucesso em outras áreas mesclando tradição, classe e qualidade diversificou suas atividades no ano de 2001. A terceira geração da família Gheller após visitas às mais diversas regiões produtoras de vinho no mundo, iniciou suas atividades com o cultivo de 3 hectares de Cabernet Sauvignon com mudas importadas da França em uma área privilegiada e cuidadosamente estruturada. Com base em análises criteriosas de clima, solo e luminosidade, o vinhedo foi detalhadamente projetado a fim de extrair o máximo da qualidade em cada variedade escolhida. Assim, foi ampliada a área de Cabernet Sauvignon e introduzidas novas cultivares como Merlot, Chardonnay, Tannat, Carnerènere e Ugni Blanc (Trebbianno).

Corte de uvas: 100% Pinot Noir

Notas de Degustação: Cor rubi médio claro, brilhante. Aroma de fruta vermelha (morango) e escura (cereja), evoluindo para toques de especiarias e tostados. No paladar mostra bom frescor e taninos macios. Corpo médio e boa persistência.

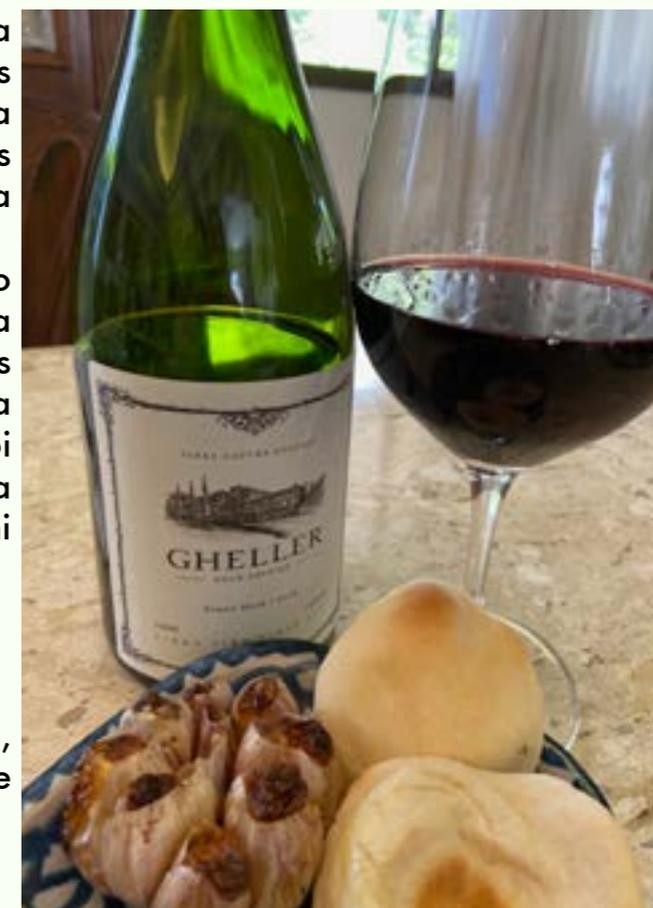
Estimativa de Guarda: é um vinho que já pode ser bebido, mas aguenta fácil mais 3 anos.

Notas de Harmonização: Vinho bem versátil, vai bem com carnes brancas (frango e suínos), carnes vermelhas grelhadas ou cozidas com legumes, massas leves e antipastos. Queijos leves a médio curados. Acompanhou muito bem um alho assado como antepasto.

Serviço: servir entre 15 e 16°C.

Faixa de Preço - \$

Onde Comprar: HIPPER FRIOS – Loja Lourdes: R. Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082. Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.



ADEGA DE BORBA VINHO DE TALHA – ALENTEJO DOC 2017 – PORTUGAL

As talhas foram levadas pelos romanos há dois mil anos atrás para o Alentejo, onde a técnica de vinificação que as utilizava se tornou tradição. Com o tempo, essa tradição foi perdida e quase caiu em extinção. Atualmente, alguns produtores investiram na recuperação da técnica e estão vinificando em talhas, em pequena escala. É o caso da Adega de Borba, que com o seu Vinho de Talha nos permite reviver a sensação de degustar um vinho produzido com as técnicas de dois mil anos atrás. Este é um vinho diferente, vinificado 100% em talha de barro, sem estágio em madeira. **Recomendo provar!!!**

Corte de uvas: Trincadeira, Castelão, Alicante Bouschet

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, brilhante. Aroma de fruta escura (cereja, ameixa), bem madura, quase compota e especiarias. Paladar macio, taninos redondos, bom frescor, equilibrado e com corpo médio, onde se nota o carácter frutado, que se prolonga no final da prova.

Estimativa de Guarda: é um vinho que já pode ser bebido, mas creio que aguenta fácil mais 3 ou 4 anos.

Notas de Harmonização: Vai bem com Pato assado, Arroz de Pato, Vitela assada, Torta de carne de caça, Rosbife à moda inglesa, Porco assado, Picanha com pouco tempero. Acompanhou muito bem um bombom de alcatra assado

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: ADEGA ALENTEJANA – representada em BH pelo Antonio Salles – (31) 99615-2860.



UMA VINDIMA VIRTUAL NA HERDADE SÃO MIGUEL – CASA RELVAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Em tempos de distanciamento social, é fácil associar uma taça de vinho a pequenos momentos de prazer e descontração. Depois de mais um dia em casa, numa festa virtual, ou para um encontro online, o vinho continua a aproximar amigos e familiares. Desta forma, as Lives envolvendo vinhos estão em crescimento mês a mês e assim, a convite da Cantu e Casa Relvas participei de uma colheita virtual, sem sair de casa! Viajamos pela banda larga e acompanhamos Alexandre Relvas e sua equipe explicando a evolução da safra 2020 no Alentejo e a colheita das uvas na Herdade São Miguel da Casa Relvas.

Esta ideia foi desenvolvida com maestria pela equipe da Cantu, envolvendo o enólogo Felipe Cesca e o diretor Julio. Fizemos um passeio pelos vinhedos, e depois pela cantina de vinificação, com oportunidade de ver as talhas, tão em voga neste momento em que a pandemia nos faz refletir sobre novos “velhos” aromas e sabores.

Afinal, a tradição remonta a passagem dos fenícios pelo sul da Península Ibérica, depois com a interiorização feita pelos gregos e finalmente sob a influência dos romanos. Estamos falando fácil de 2500 anos de produção de vinhos em talhas de barro. E o assunto tem despertado tanto interesse, que motivou algumas lives recentes.

A Casa Relvas é um projeto familiar que teve início em 1997 e conta já com a dedicação de duas gerações. A empresa gere cerca de 350 hectares de vinha e produz 6 milhões de garrafas por ano, 70% das quais são exportadas para mais de 30 países.

Nos últimos 10 anos os seus vinhos conquistaram mais de 300 medalhas em concursos internacionais e vêm recebendo as mais elevadas pontuações da imprensa especializada (Decanter, Wine Spectator, Wine Enthusiast e Wine and Spirits).

Com o objetivo de satisfazer vários perfis de consumidores, o seu portfólio conta hoje com mais de uma dezena de marcas, todas elas reflexo da qualidade e rigor com que trabalham.

Outros participantes da Vindima Virtual aproveitaram para perguntar várias questões sobre a vinificação em talha de barro. E Alexandre foi explicando que utiliza talhas de vários tamanhos, uma vez que algumas vinificações eram experimentais aproveitando de volumes menores. As talhas de cerâmica são revestidas internamente com “pez” que é uma resina derivada de resina de pinheiro, de pez de louro, sendo totalmente natural, misturada com cera de abelha e que fecha parte dos poros do barro para o vinho não vazar pelas paredes.

As talhas conferem grande frescor aos vinhos e uma pureza de fruta muito significativa. Hoje, o Alentejo dedica grande importância ao tema, tanto que no dia 11 de novembro – Dia de São Martinho, se faz a abertura oficial de todas as talhas da região e se prova o vinho. Na sua vinificação, as uvas são colocadas dentro das talhas num processo de maceração e fermentação pelas leveduras naturais. O início da fermentação vai rápido (3 a 4 dias) e depois diminui, sendo que depois as talhas são lacradas e abertas somente na data oficial. Com mínima intervenção humana, as uvas ficam 2 a 3 meses a macerar nas talhas que são abertas numa grande festa! O ART.TERRA Amphora é o resultado desta técnica: um vinho que denuncia claramente como é feito, através dos sabores de terra e argila provenientes do contato com a talha, fruto de uma longa maceração sem extração. Os aromas primários praticamente não existem, mostrando mais os aromas complexos da vinificação e maturação.

Entretanto, Alexandre Relvas considera que o vinho de talha é um vinho de nicho. Vende bem em tascas ou restaurantes estrelados pelo Guia Michelin. Desta forma existem cerca de 30 vinícolas no Alentejo produzindo vinhos de talha.

Sobre a evolução da colheita 2020, ela está avançada no Douro, enquanto que no Alentejo está atrasada em 2 semanas. Uma das probabilidades deste atraso se deve ao excesso de calor gerando stress hídrico, criando um desafio na adegas de respeitar as películas das uvas que estão muito fragilizadas.

A seguir, passamos a uma degustação orientada pelo Alexandre Relvas dos vinhos que foram enviados pelo correio para a casa de cada um dos participantes da vindima. A equipe da Cantu aproveitou para também fazer alguns comentários.

Foram degustados os rótulos Herdade de **São Miguel Colheita Seleccionada**, branco e tinto, bastante frutados e equilibrados que representam muito bem o estilo do Alentejo.

Além destes provamos também o **Art-Terra Curtimenta**.

Por último o vinho **“Pé de Mãe”** cujo nome é dado às videiras selecionadas para reprodução vegetativa, pela qualidade do seu fruto e adaptação a um determinado terroir se faz este vinho. Nele, a Trincadeira mostra-se muito frutada, com boa acidez e persistência no paladar. Um dos melhores vinhos que provei seja em 2019 e agora novamente neste 2020.

Casa Agrícola Alexandre Relvas – Herdade São Miguel Colheita Seleccionada 2019 - Alentejo, Portugal - Branco composto de Antão Vaz, Viognier, Arinto e Verdelho, com estágio de 50% do vinho em barricas de carvalho de 400lts. Fresco e vivaz, com notas de manteiga, erva cidreira, de flores brancas e de camomila envolvendo toda sua fruta branca com algo de limão siciliano. Paladar de corpo médio, com ótima acidez, textura cremosa e firme e longo final agradável, com toques salinos e de limão siciliano. Perfil altamente gastronômico. Guarda de mais 4 a 5 anos de guarda.

Herdade de São Miguel Art Terra Curtimenta 2019 – Curtimenta era a forma tradicional de fazer vinho em contato com as cascas das uvas, no estilo de maceração de um vinho laranja. Quando feito em ânfora rotula-se como ânfora. Quando se faz a maceração com as películas em cubas de inox o vinho é rotulado como curtimenta. Cor entre um rosé cobreado e laranja. No aroma mostra notas frescas de damasco, e especiaria doce de canela. Paladar macio, com bom frescor, corpo médio. Fim de boca agradável e com ótima mineralidade.

Casa Agrícola Alexandre Relvas - Herdade São Miguel Colheita Seleccionada 2018 - Alentejo, Portugal - Tinto composto de Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah e Touriga Nacional, com estágio de 50% do vinho durante 6 meses em barris de 400 litros de carvalho francês. Um vinho de cor bem escura, que mostra frescor e tensão, tudo em meio a muita fruta madura como ameixas, cassis e amoras, acompanhadas de notas florais e de especiarias doces (algo de baunilha), que se repetem no paladar. Os taninos são macios, mas se mostram, com bela acidez, num conjunto em que tudo está muito bem integrado. Fácil de gostar e beber, com boa acidez, boa textura de taninos e final que pede um segundo gole em seguida. A syrah vai muito bem no Alentejo, mas a uva mais importante para a Casa Relvas é a Alicante Bouschet. A uva mais plantada é a Aragonês (Tempranillo), seguida pela Trincadeira, Alicante Bouschet e Syrah. Para muitos produtores a Trincadeira é uma uva mal amada, por produzir vinhos mais ligeiros. Na Casa Relvas buscam criar vinhos de maior expressão. Este vinho está relacionado entre os 100 melhores custo x benefício entre tintos portugueses (28º lugar).

Casa Agrícola Alexandre Relvas – Pé de Mãe 2017- Alentejo, Portugal – Os últimos anos de seca severa tem mostrado as extraordinárias capacidades de castas como a Moreto, Castelão, Trincadeira em adaptar-se num clima extremo. Tinto composto de uvas Trincadeira (predominante), Castelão e Aragonês, cultivadas em solos argilo-xistosos sem irrigação (vinhedo de sequeiro) e fermentadas com leveduras naturais, sendo 20% em cachos inteiros, numa maceração longa, mas muito suave. Desta forma o bago da uva “explode” durante a fermentação, quase como numa maceração carbônica. Antes de ser engarrafado o vinho estagia 18 meses em tonéis de carvalho de 5 mil litros. Um vinhaço que junta a elegância a pureza de fruta vermelha e escura com uma sensação de mineralidade.

Conclusão: uma aula de como fazer vinho e que possibilitou entender melhor a razão do sucesso dos vinhos da Herdade São Miguel. Que venham outras vindimas virtuais! Saúde !!!

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

“MODERNOS E AUTÊNTICOS, OS “NOVOS” VINHOS PORTUGUESES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 18/09/2020

Os vinhos portugueses evoluíram muito nos últimos 20 anos, deixando para trás um estilo rústico e ultrapassado para adquirir um padrão mais internacional sem renunciar de suas castas tão particulares que lhes conferem distinção e personalidade. Isso faz toda a diferença no concorrido mercado globalizado, em especial quando se leva em conta que Portugal é o oitavo maior exportador de vinhos do planeta. No Brasil, ocupa desde 2017, o segundo lugar no ranking de importados, conseguindo superar a Argentina, mesmo tendo que pagar imposto de importação de 27% que países do Mercosul (e o Chile, devido a acordos bilaterais) estão isentos.

A utilização de variedades de uvas nativas, verdadeiro patrimônio vitivinícola de Portugal, contudo, foi, no princípio, um empecilho para o país ter sua qualidade reconhecida pelos consumidores dos grandes centros, até pela dificuldade de terem seus nomes pronunciados – pode-se imaginar um americano tentando pronunciar touriga nacional ou trincadeira.

Os “novos” vinhos portugueses refletem inequivocamente uma nova mentalidade. O processo de modernização trouxe uma geração de vinhos que, simultaneamente, preserva a identidade do país e mostra de forma transparente seu enorme potencial vinícola. O clima renovador que se instalou, no início da década de 90, no Alentejo e que, em seguida fez o Douro acordar, também chegou ao Minho e seus Vinhos Verdes, colocou a Bairrada e o Dão na linha de frente, o lugar que lhes cabe, assim como está dando cada vez mais visibilidade às regiões de Lisboa, Tejo e à Península de Setúbal. Sem falar em suas grandes e incomparáveis especialidades, o Vinho do Porto e o Moscatel de Setúbal.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2020/09/11/vinhos-de-portugal-em-edicao-virtual.ghtml>

“FERNÃO PIRES DO ESPUMANTE À COLHEITA TARDIA, PASSANDO PELO FERNÃO PIRÃO”

- ALEXANDRA PRADO COELHO

PÚBLICO - VINHOS - 04/09/2020

Na Quinta da Lapa houve uma prova de monovarietais apenas da casta Fernão Pires, que representa 30% das vinhas da região do Tejo – com uvas até no gaspacho e na sobremesa.

Dez minutos – vá lá, quinze, que isto de pôr jornalistas a vindimar tem os seus limites – já são suficientes para percebermos como os cachos de uvas da casta Fernão Pires são cheios, bem agarrados à videira, às vezes de tal forma que andamos com a tesoura de poda à procura de um espacinho para os cortar. É um instante enquanto enchamos uma caixa com muitos cachos carregados de uvas, bem formados, que dá gosto ver. E, sem suarmos demasiado, conseguimos impressionar q.b. com o nosso ritmo e produ.... Leia a reportagem completa em: <https://www.publico.pt/2020/09/04/fugas/noticia/fernao-pires-espumante-colheita-tardia-passando-fernao-pirao-1930025>

“OS MELHORES BORDEAUX VEM DE RIOJA” - MARCELO COPELLO

BACO MULTIMÍDIA - 31/08/2015

Tenho um grande amigo, amante dos vinhos espanhóis, que costuma dizer: “os melhores Bordeaux vêm da Rioja”. Se analisarmos a história dos vinhos desta região, veremos que, verdade ou não, há alguma lógica nesta afirmação. Além disso, enquanto os preços de Bordeaux sobem sem freio, puxados pela China, os ícones do novo mundo os perseguem. Para quem quer algo em estilo tradicional e de bom nível, os clássicos da Rioja tem preços bastante competitivos para a qualidade que entregam.

Histórico - Já se faz vinho na Rioja há três mil anos, mas a região só emergiu para o mundo quando terríveis pragas atacaram Bordeaux (o Odium, em 1850, e depois a Filoxera, em 1870). Rioja já era conectada à Bordeaux pelas rotas de peregrinos rumo à Santiago. Quando a praga castigou a capital francesa do vinho, os negociantes de vinho de Bordeaux foram se abastecer na Rioja.

Consultores bordaleses levaram novas técnicas de vinificação aos espanhóis, notadamente o uso de barricas de carvalho. O sucesso dos vinhos riojanos madeirados foi tanto que o uso das barricas cresceu e uma pequena indústria tanoeira floresceu na região. O carvalho americano foi a opção econômica adotada (bem mais em conta que o carvalho francês), tornando-se a “marca registrada” dos clássicos da Rioja.

A palavra chave: madeira - O uso da madeira tornou-se um item estilístico fundamental na Rioja, desde a chegada dos Bordaleses em 1850. É curioso notar, no entanto, que o uso das denominações como “Reserva” e “Gran Reserva”, hoje objeto de legislação, só surgiram na região nos anos 1950, 100 anos depois da “invasão” francesa.

Normalmente os produtores riojanos só usam barricas novas para os primeiros seis meses de amadurecimento do vinho, que depois é transferido para barricas usadas.

A legislação da Denominación de Origen Calificada (DOCa) Rioja, classifica os vinhos por seu tempo de envelhecimento em madeira e em garrafa antes de chegar ao mercado. Enquanto os do tipo “joven” não passam por madeira, os “crianza”, precisam cumprir dois anos de envelhecimento entre garrafa e madeira, sendo que deste total o mínimo em madeira é de 6 meses. Os “Reserva” e “Gran Reserva” seguem a mesma lógica, respectivamente com três e cinco anos de envelhecimento total (madeira e garrafa), com tempo mínimo em madeira de 12 meses – Reserva, e 24 meses – Gran Reserva.

Os melhores Gran Reservas são normalmente vinhos de médio corpo, complexos, expressivos, cheios de especiarias e aromas de evolução, macios, com taninos finíssimos. Com tudo isso e bastante madeira também. Nós e os cupins, adoramos. [:)]

DOC dos Riojas: Riojas Tintos

Joven – sem madeira

Crianza – mínimo de 6 meses em madeira

Reserva – mínimo de 12 meses em madeira

Gran Reserva – mínimo de 24 meses em madeira

Vinhos Comentados:

Amancio 2005, Sierra Cantabria, (Distribuidora: www.peninsulavinhos.com.br)- Vinhas velhas de Tempranillo de baixo rendimento (25hl/ha). Fermentado em tonéis franceses e amadurece 200% (passa duas vezes) em barricas francesas novas, em um total de 24 meses. Cor granada muito escura. Aroma intenso e muito complexo, precisa de uma boa decantação, com notas de frutas muito maduras, mineral terroso, tostados, flores maceradas, ervas aromáticas, baunilha e muitas especiarias, pimenta, chocolate. Paladar encorpado e profundo, em camadas, 14,5% de álcool, taninos doces e volumosos, acidez equilibrada, muito longo. Já provei este vinho antes e acho que agora está entrando em seu melhor momento, no qual deve permanecer ao menos uma década. Nota: 97 pontos... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/os-melhores-bordeaux-vem-da-rioja>

“QUEM QUER VINHOS? EMPRESAS APOSTAM EM LIVES E MARCA PRÓPRIA NA BRIGA POR CONSUMIDOR” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 20/09/2019

Na disputa de mercado, as empresas Grand Cru, Evino e Wine diversificam seus canais de atendimento e suas estratégias para atender o consumidor. E vale quase tudo: de lives a marcas próprias até lojas físicas

A briga pelo consumidor de vinhos ganhou novos lances durante a pandemia do coronavírus. Se antes cada companhia parecia atuar em seu nicho de atividades, do canal online nos e-commerce às compras presenciais nas lojas físicas, agora elas procuram atuar em todas as frentes para captar a atenção (e a decisão de compra) dos consumidores.

“As empresas de vinho estão se reinventando em plena pandemia e todas querem conseguir um contato direto com o consumidor”, afirma Valdiney Ferreira, coordenador do curso de negócios de vinho na Fundação Getúlio Vargas. Segundo Ferreira, não basta apenas ter canais de mídia social ativos ou um telemarketing eficiente. Agora, é preciso captar a atenção das pessoas nos diversos canais de consumo, seja ela um cliente ativo ou potencial.

Rodrigo Lanari, que representa a consultoria inglesa Wine Intelligence no Brasil, vai além. “Começamos com o conceito do omnichannel, mas já estamos no allchannel, em que todas as maneiras de chegar ao consumidor estão no radar das empresas”, diz Lanari.

Três lançamentos exemplificam essa disputa acirrada pelo consumidor. O mais recente é do e-commerce Evino, que acaba de lançar a sua marca própria, a Vibra. No modelo da empresa, não basta apenas importar vinhos e vendê-los em flash sale, promoções rápidas com preços com descontos.

A Evino quer capturar o consumidor com sua marca e mantê-lo fiel. “É um ativo nosso, que encurta os canais até o consumidor final”, afirma Ari Gorenstein, co-CEO da Evino.

O primeiro produto é o vinho em lata, nas versões branco, rosé, tinto e espumante, com preço de R\$ 12,90 a latinha. O vinho vem da vinícola Goés, de São Roque (SP). Em breve, o site do e-commerce vai disponibilizar também acessórios, como champanheiras, com a marca.

Em um segundo momento, a marca Vibra deve crescer para outras linhas de produtos. O plano é entrar com a marca própria na categoria de bebidas prontas para consumo, como coquetéis, sangrias e clericot.

Lives da Grand Cru - Outro exemplo, lançado em agosto, é o da importadora Grand Cru, que tem 80 pontos de venda no Brasil entre lojas próprias e franquias. A empresa decidiu apostar em sua plataforma de live commerce, um conceito ainda novo no Brasil, mas bastante utilizado, principalmente, na China e nos Estados Unidos.

No modelo, uma plataforma online (a Grand Cru ao Vivo) simula uma venda presencial. Ao entrar na Grand Cru ao vivo, o cliente encontrará um vendedor que responde as perguntas feitas pelo consumidor pelo chat. Quando não há perguntas, ele fica anunciando os rótulos selecionados pela importadora e divulgando algumas promoções. “Não é uma experiência do e-commerce. É uma plataforma para atender pessoas menos tecnológicas”, diz Alexandre Brett, diretor da Grand Cru.

Por esse motivo, apenas cerca de 50 dos mais de 1.900 rótulos da Grand Cru são ofertados nesse modelo. Sem citar números sobre o investimento, Brett diz que a previsão é que esse canal tenha o mesmo movimento de uma loja física... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/negocios/quem-quer-vinhos-empresas-apostam-em-lives-e-marca-propria-na-briga-por-consumidor>

“COMEÇANDO PELOS TESOUROS DAS EXTREMIDADES DO NORTE ESPANHOL” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 18/09/2020

Só na faixa setentrional espanhola estão a Rioja, Ribera del Duero, Priorat, boa parte dos Cavas e muito mais. Nessa primeira abordagem da Espanha vitivinícola, vou tratar do norte do país, que por si só já compreende muita coisa e deve ocupar três artigos, considerando as denominações de maior destaque. Começo pelas bordas, ou seja, pelas extremidades leste e oeste. O norte da Espanha é mais largo em longitude do que o restante do país – segue a oeste, acima da faixa continental portuguesa e, a leste, acompanha a fronteira com o sul da França. Só nessa faixa setentrional estão Rioja, Ribera del Duero, Priorat, boa parte dos Cavas e muito mais.

Nas duas extremidades oeste e leste estão regiões de grande proximidade oceânica, a primeira com o Oceano Atlântico e a segunda com o Mar Mediterrâneo, mas circundada por montanhas que criam um microclima particular. Começamos então por Rías Baixas. Situada na Galícia, trata-se da denominação de origem mais ocidental da Espanha, de pequena extensão e que leva este nome por ser formada pelas rías mais meridionais da região. A ría é uma expressão que define um estuário – uma fusão entre o rio e o mar – muito presente em forma de grandes desembocaduras na Galícia. O mais precioso tesouro desta D.O. é a variedade Albariño, codinome espanhol da portuguesa Alvarinho, plantada na região do Minho, norte de Portugal e fronteira com Rías Baixas. A origem da Albariño nesta região é controversa – há quem diga que chegou no século XII, trazida pelos monges cistercienses da região do Reno, há quem diga que veio de Portugal, onde chegou via barcos ingleses oriunda da Grécia. O fato é que ela se aclimatou muito bem ali, onde representa 90% dos vinhedos da região, que, por sua vez, tem produção majoritária de vinhos brancos (99%).

Assim como em outras partes do país, Rías Baixas, tornada D.O. em 1988, passou por transformações visando a melhoria da qualidade de seus vinhos, a começar pela replantação de vinhedos e pela introdução de novas tecnologias em três perfis de produtores locais: cooperativas, grandes bodegas e pequenos produtores. A zona vitivinícola é espacialmente dispersa e se subdivide em 5 zonas, com algumas diferenças entre si, onde também aparecem as cepas Loureira Blanca, Godello, Torrontés, entre outras. De modo geral, seus vinhos têm cor amarelo palha com reflexos dourados, aromas intensos de frutas cítricas, melão e matizes florais. Boca ampla, com acidez vibrante e caráter mineral, advindo de seus solos graníticos e de sua proximidade litorânea.

A segunda região que escolhi falar, em faixa latitudinal próxima, um pouco mais meridional no extremo oposto do mapa espanhol é a D.O. Priorat, comarca situada no centro-norte da província de Tarragona que, em 2009, foi elevada a Denominación de Origen Calificada. Esta é a categoria superior das denominações, só concedida a regiões com reconhecida e consistente qualidade de produção ao longo do tempo.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/um-grande-vinhedo-vibrante-e-remodelado>

“UM ROMANCE DE VINHO DE SETEMBRO” - ERIC ASIMOV

NEW YORK TIMES - 03/09/2020

O final do verão tem um toque especial, com o declínio dos abundantes produtos frescos. Esses 12 vinhos podem fazer a transição sazonal. Não foi muito verão, infelizmente.

Os estádios vazios, os atores e músicos ausentes, as viagens pesadas, o distanciamento social - pouco havia para desviar momentaneamente a atenção do preço impiedoso da pandemia Covid-19 e da destruição causada pela mudança climática.

Pelo menos frutas e vegetais frescos de verão eram abundantes. Mas agora esse presente está chegando ao fim. Se você é como eu, você tem comido tomates como um louco e talvez até tenha considerado preservá-los para o inverno.

Conforme o verão segue para o outono, o gosto pelo vinho também inicia uma transição sazonal. Nunca é tão simples quanto vinhos brancos no calor, tintos no frio. Embora essa fórmula tenha pelo menos alguma lógica.

Brancos e rosés são frequentemente as melhores escolhas para preparações de vegetais frescos e outros pratos sazonais. À medida que o tempo esfria e o forno é ligado mais uma vez, muitos dos assados, ensopados e pratos de feijão são mais adequados para tintos. E, para vinhos de todas as cores, vamos buscar um pouco mais de corpo e peso.

Ao fazer compras online nas lojas de varejo de Manhattan, encontrei uma dúzia de vinhos que são ótimos para esta temporada de transição. Eu escolhi mais tintos do que brancos, embora a maioria dos tintos ainda sejam bastante leves.

Para esta rodada, eu me limitei a garrafas que custavam US\$ 20 a US\$ 30.

O preço é sempre uma questão complicada. Para alguns, essa faixa de preço é um alarde. Outros consideram essas garrafas baratas. Muitas vezes é uma questão de prioridades, mas cada vez mais na economia pandêmica, é uma questão de recursos também. Há muito tempo defendo que os melhores valores em vinhos estão na faixa de US\$ 15 a US\$ 25. Continuo a acreditar que, embora as inexplicáveis tarifas da administração Trump sobre os vinhos da França, Alemanha e Espanha tenham empurrado os preços para cima.

As tarifas foram estabelecidas há quase um ano como retaliação aos subsídios que a União Europeia dá à Airbus, seu maior fabricante de aeronaves. Apenas vinhos abaixo de 14% de álcool estão sendo tributados, e vinhos espumantes são excluídos. Espere ver muito mais vinhos desses países com rótulos indicando níveis de álcool acima de 14%.

Vou continuar a escrever com mais frequência sobre vinhos abaixo de US\$ 20 e até US\$ 15. Mas, ocasionalmente, vale a pena elevar o nível para examinar o que está disponível em diferentes intervalos. Algumas dessas garrafas já foram baratas o suficiente para cair na faixa de menos de US\$ 20.

Qual é a maior diferença que vem em gastar um pouco mais? Você tem muito mais boas opções nesta faixa. Eu incluí um rosé e um Muscadet que estão entre os melhores que você pode esperar beber. Você tem um excelente tinto do Douro de um grande produtor e um maravilhoso Ribera del Duero de uma estrela em ascensão.

Há um delicioso Fleurie por US\$ 27,99, embora alguém esteja sempre pronto para reclamar dos preços do Beaujolais. Eu também me lembro do Beaujolais por menos de US\$ 10. As coisas mudaram, principalmente a ambição, a habilidade e as conquistas de muitos vigneron de Beaujolais, que merecem ser pagos por seu trabalho. E sim, as tarifas prejudicam também.

Esses vinhos - um pétillant naturel, um rosé, dois brancos e oito tintos, apresentados sem uma ordem específica - todos têm algumas coisas em comum: eles são refrescantes, deliciosos, leves o suficiente para um jantar de final de verão e substanciais o suficiente para levar nós em queda.

Montenidoli Vernaccia di San Gimignano Fiore 2018 - \$26,99 - Vernaccia di San Gimignano é um desses brancos italianos que ganhou fama nos velhos tempos de superprodução descuidada. Mas, quando feitos com cuidado, os vinhos correspondem a uma história estratificada que remonta pelo menos ao século XIII. Este vinho, feito pela Montenidoli a partir de uvas cultivadas organicamente, é crocante, com aromas e sabores florais e cítricos. É mais concentrado do que você poderia esperar e é ideal para saladas caprese de final de temporada, molhos de tomate fresco e pestos. (Artisan Wines, Norwalk, Connecticut)

Scar of the Sea Santa Bárbara County Pinot Noir 2018 - \$27,99 - O Scar of the Sea, dirigido pelo casal Mikey e Gina Giugni, produz uma variedade de vinhos da Costa Central e também um punhado de sidras. Este vinho é uma excelente introdução ao estilo: saboroso e contido, floral, ligeiramente frutado e decididamente expressivo. É perfeito para quando o tempo esfriar o suficiente assar um frango. A Sra. Giugni também tem sua própria marca, Lady of the Sunshine, que faz sauvignon blancs muito bons... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/09/17/dining/drinks/best-wines-for-fall-dinners.html>

ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.



INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências Enogastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

JOSÉ MARIA DA FONSECA CONSIDERADA UMA DAS "TOP 100 WINERIES 2020"

Distinção da Wine & Spirits premeia desempenho dos seus vinhos, nas provas da revista norte-americana. A José Maria da Fonseca foi considerada uma das "Top 100 Wineries 2020", pela revista norte-americana Wine & Spirits. A José Maria Fonseca é uma das quatro produtoras portuguesas de vinho a figurar neste top.

Segundo a Wine & Spirits, esta distinção atribuída à José Maria da Fonseca é baseada "no desempenho de destaque nas nossas provas, impressionando os nossos painéis e crítica com uma coleção de vinhos que superou a concorrência na sua região. Estamos orgulhosos da profundidade e amplitude do nosso Top 100 de 2020 e estamos entusiasmados em incluir a José Maria da Fonseca nas produtoras premiadas".

O "Top 100 Wineries" da Wine & Spirits, considerada uma distinção de referência no mundo dos vinhos, analisa parâmetros de qualidade e consistência de várias empresas produtoras de vinho mundiais, distinguindo 100 casas com base nas classificações dos mais de 11 mil vinhos de todo o mundo, provados pelo painel de provadores da revista.

"Num ano tão desafiante como tem sido 2020, este reconhecimento por parte de uma das publicações internacionais mais importantes do sector, dá-nos ainda mais força e vontade de continuarmos a trabalhar. É o reconhecimento da qualidade dos vinhos que exportamos para mais de 70 países e que continuam presentes no lote de preferências de muitos portugueses", refere António Maria Soares Franco, administrador com o pelouro de Marketing e Vendas.... Leia mais em: <https://marketingvinhos.com/2020/09/18/jose-maria-da-fonseca-considerada-uma-das-top-100-wineries-2020/>

NO SUL DO VALE DO RHÔNE, A ARTE DA ASSEMBLAGE

A diversidade de castas permite aos viticultores brincar com as virtudes de cada uma delas para desenvolver vinhos equilibrados.

Com exceção de algumas cuvées uni-varietais, como Roussanne do Château de Beaucastel ou Clairette Le Poste do Château de Saint-Cosme, os grandes brancos do sul do Vale do Rhône vêm de misturas. Roussanne, Bourboulenc, Picardan, Clairette, Grenache Blanc... A diversidade de castas permite aos viticultores brincar com as virtudes de cada uma delas para produzir vinhos equilibrados. Châteauneuf-du-Pape continua sendo a referência para vinhos brancos refinados.

Domaine Saint-Préfert - Châteauneuf-du-Pape, Special Cuvée Vieilles Clairettes 2018 (Nota 17,5/ 20)- é um dos grandes cuvées de Châteauneuf-du-Pape. As claridades rosadas e brancas das vinhas quase centenárias brilham com a sua pureza e frescura. Em termos de equilíbrio, este branco está mais ao norte do que ao sul. Mas, como a natureza é bem feita, os amargos surgem na hora certa para nos lembrar que estamos no sul. 200 € o magnum

Domaine des Bernardins - Tributo a Muscat de Beaumes-de-Venise - (Nota 17/ 20) - A família Castaud mantém a tradição de grandes vinhos feitos de moscatel. Sua cuvée Hommage (75% moscatel branco e 25% moscatel preto de grão pequeno) é incrivelmente complexa. A pátina do tempo o torna atemporal. Um vinho hedonista que se revela tanto na doçura como nos grandes bitters. 17,5€

Castelo de Fonsalette - Côtes du Rhône 2006 - (Nota 17/ 20) - O que atrai a Fonsalette branca é a maneira como Emmanuel Reynaud doma o poder da Grenache branca. Porque essa variedade pode trazer rapidamente calor e riqueza. Mas na Fonsalette, ele expressa um certo volume, mantendo a retidão e um comprimento refinado. A clairette traz o lado cítrico, o mel de marsanne e os belos bitters. 160€... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-vallee-du-rhone-sud-l-art-des-assemblages,4696270.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Olivier Poussier – 18/09/2020).

VINHOS DA BORGONHA: O MACONNAIS QUER REPARAR UMA "INJUSTIÇA" HISTÓRICA

Os viticultores de quatro denominações de Mâconnais trabalharam arduamente durante vários anos para alcançar uma maior notoriedade entre os

vinhos da Borgonha. De facto, Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché e Saint-Véran deram passos no sentido de valorizar os seus vinhos. Atualmente, a região de Mâconnais, localizada no extremo sul da Borgonha, não tem premier cru nem grand cru. Para entender o motivo, você precisa mergulhar na Segunda Guerra Mundial. Reportagem.

Você tem que voltar à Segunda Guerra Mundial para entender a ausência do Premier Cru em Mâconnais. A linha de demarcação da zona ocupada pelo exército alemão passou de fato ao norte de Mâconnais.

O exército, que decidiu poder usar o vinho nas adegas, porém, havia indicado que não tocaria nos premiers crus ou nos grands crus. Esta decisão levou os viticultores em questão a classificar a maior parte de seus vinhos como Premier Cru. Os Mâconnais, que não se preocuparam com estas requisições, não consideraram urgente dar início a estas diligências.

É para reparar esta "injustiça" histórica que os viticultores decidiram agir. Os viticultores das quatro denominações (Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché e Saint-Véran) realizaram um grande número de estudos sobre os seus solos e vinhos e lançaram um imenso projeto que demoraria vários anos a terminar. Uma comissão nomeada pelo Inao (Instituto Nacional de Denominações de Origem) em junho passado, iniciou seu estudo.

São os peritos desta comissão que decidirão se certas parcelas de Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Pouilly-Loché e Saint-Véran irão ou não atingir um nível superior na hierarquia dos vinhos da Borgonha. O trabalho de campo começou e continuará nos próximos anos. Um membro da comissão admitiu recentemente ter ficado impressionado com a seriedade do projeto.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,vins-bourgogne-maconnais-pouilly-fuisse-pouilly-vinzelles-saint-veran-pouilly-loche-premier-cru,12580,4250282.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Pierre-Julien Duroussay).

QUAIS SÃO AS ARMADILHAS A EVITAR DURANTE UMA FEIRA PROMOCIONAL DE VENDA DE VINHOS

As feiras de vinho são uma oportunidade de fazer bons negócios, mas existem alguns perigos a ter em conta! Michael Merle e Axel Cariou, da TF1, analisaram com uma câmera escondida a oferta da grande distribuição com a ajuda de Olivier Poels, editor-chefe assistente da RVF.

A câmera escondida da TF1 acompanhou Olivier Poels, vice-editor-chefe do La RVF, nos corredores de um hipermercado. A visita começa com uma agradável surpresa. "Percebemos imediatamente que a 'pechincha' do hipermercado, um vinho Bordeaux cru Classé, no topo do cabaz, tem o preço de 21 euros, o que não é caro".

Mas por trás do grand cru, há acima de tudo as grandes promoções. Uma garrafa grátis para duas garrafas compradas, uma caixa comprada equivale a uma caixa oferecida... Perguntamo-nos, mesmo que não estejamos no departamento errado, alguns vinhos têm o preço da água mineral. "Um euro e quarenta e oito centavos por uma garrafa de vinho bordeaux com denominação de origem, com rolha, rótulo e vinho, como se pode produzir algo assim?", Questiona Olivier Poels. .

O MELHOR RÓTULO JÁ ACABOU ... - Cuidado com os grandes descontos! "No geral, para uma garrafa de vinho tinto ou branco de qualidade aceitável, não vai custar menos que 4 ou 5 euros. E para uma garrafa de champanhe, não vamos abaixo dos 18 ou 19 euros".

Folheando o catálogo deste hipermercado, somos apresentados a um vinho da Borgonha muito fino. Exceto que não há mais! A escassez organizada é a grande cadeia da grande distribuição. "Com 180 garrafas disponíveis em toda a França, você pode imaginar que todas são vendidas em uma hora! Nem vale a pena a viagem, porque o gerente do departamento vendeu tudo para o cunhado!"

"Trazemos alguns bons negócios, mas esses vinhos desaparecem muito rapidamente e você acaba nas prateleiras com outras coisas. E como não quer sair de mãos vazias, compra outra garrafa que é não necessariamente um bom negócio".

CONSULTE BEM ANTES DE COMPRAR DURANTE AS FEIRAS DE VINHO - Entre os vinhos de Beaujolais velhos demais para serem consumidos e as lindas caixas de madeira que muitas vezes escondem vinhos medíocres, é difícil se orientar. Neste mundo implacável, a iluminação de um vendedor às vezes é bem-vinda. Mas seus favoritos deixaram Olivier Poels perplexo. "O que você precisa saber é que eles não têm opiniões objetivas e independentes. Eles estão lá para encher seu carrinho de compras."

Uma coisa é certa se estiver se preparando para ir numa Feira de Vinhos: antes de fazer suas compras, leia algumas revistas especializadas e não se embriague com promoções.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/foire-au-vin-acheter-pieges-conseils-expert-choix-video-supermarche,4557945.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Pela equipe editorial do larvf.com).

ESPAÑA DECRETA LEI PARA LIMITAR SAFRA 2020

Historicamente um dos maiores produtores de vinho do mundo limitará a produção para se ajustar ao mercado e não deixar os preços caírem.

O governo espanhol, junto com as denominações de origem de vinhos, decidiu com um decreto limitar a colheita das uvas viníferas. Para as uvas tintas o limite será de 18 toneladas por hectare e para as uvas brancas 20 toneladas.

A previsão era de uma vindima recorde em 2020 batendo a casa das sete milhões de toneladas e mantendo o viés de alta da produção espanhola, porém com a retração do mercado exportador devido à crise provocada pela pandemia de COVID-19, as vinícolas preferiram diminuir a oferta inicial de vinhos para conseguir manter o preço e margem de lucro. “Se trata de algo histórico para o setor” explica o presidente da Federación del Vino Española (FEV), José Luis Benítez.

Empresas do setor vinícola espanhol tiveram uma queda de 35% no faturamento com o confinamento, “a metade do consumo vinha da hotelaria”, pondera Benítez. Com a reabertura turística ocorrendo de forma tímida o consumo deve ser até 50% abaixo do esperado.

O ano de 2020 deveria trazer a maior colheita da história da Espanha, porém os números finais... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/espanha-decreta-lei-para-limitar-safra-2020_12462.html (Fonte – Revista ADEGA – André de Faria – 16/09/2020).