



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O QUE ESPERAR DO MERCADO DE VINHOS EM 2022 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**O QUE ESPERAR DO MERCADO DE VINHOS EM 2022 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"5 TENDÊNCIAS PARA O VINHO EM 2022" - POR SUZANA BARELLI**



08



08

**"SELEÇÃO RETROSPECTIVA DE 2021" - POR MIRIAM AGUIAR**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**10 VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir 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. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

\*\* 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 !

## PORTO VINTAGE 1997 QUINTA DO INFANTADO - DOURO - PORTUGAL

A Quinta do Infantado tem 46 ha de vinhedos, todos classe A, com vinhas de 5 a mais de 80 anos de idade, sendo 12 ha de viticultura orgânica e 34 ha de cultivo sustentável. A propriedade tem mais de 200 anos de história e se encontra numa área já referenciada nas demarcações pombalinas (Covas do Douro), com instalações de produção situadas em um armazém de 1816, usado pelos emissários no recolhimento de impostos na região e que pertenceu ao Infante D. Pedro IV (nosso D. Pedro I no Brasil), o que inspirou o nome Infantado. Situada no coração da Região Demarcada do Douro, na margem direita do rio, junto ao Pinhão, foi adquirida há mais de um século pelos avós dos atuais proprietários, a família Roseira. Fermentação 100% em lagar sem desengace, pisa a pé. Interrupção da fermentação com aguardente vínica 77°. Estágio de 21 meses em balseiro de carvalho com cerca de 100 anos.

**Corte de uvas:** Corte de uvas do Douro, como a Touriga Nacional e Touriga Franca de vinhas velhas.

**Notas de Degustação:** : Cor de vinho evoluído. Aromas de grande complexidade, mostrando toques de frutas secas como figo turco, ameixa escura seca, flores secas, muito elegante. No paladar tem grande personalidade, com sabores que confirmam os aromas, com grande harmonia e persistência. Um verdadeiro vinho de meditação!!!

**Estimativa de Guarda:** pode ser guardado por até 40 anos a partir da safra.

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmoniza muito bem com queijo e chocolate amargo.

**Serviço:** Decante 2 horas antes e sirva por volta dos 17-18 °C.

**Faixa de preço:** \$\$\$\$\$

**Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.**



# O QUE ESPERAR DO MERCADO DE VINHOS EM 2022

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Iniciando o ano de 2022, os amantes do vinho perguntam o que podemos esperar como tendências de consumo da bebida. Não há dúvida que este período de pandemia gerou um aumento no consumo de vinho no Brasil, já que isolados em casa e sem poder aglomerar em reuniões com amigos e familiares, ou mesmo alimentar-se em restaurantes e viajar, muitas pessoas encontraram no vinho uma boa companhia para as horas de isolamento.

No entanto, é importante separar os fatores relacionados à pandemia que impulsionaram o consumo do vinho no Brasil, daqueles que já estavam presentes no nosso mercado. Em outras palavras, é preciso distinguir as tendências estruturais e de longo prazo, daquelas ocasionais e potencialmente de curto prazo. Na medida em que está havendo a abertura para saídas das pessoas das suas casas, fazer viagens, comer em restaurantes, voltar a participar de degustações e feiras de vinho, as tendências irão se consolidando, ou não e poderemos em breve avaliar as que se efetivaram.

## FATORES ESTRUTURAIS PARA O AUMENTO DO CONSUMO NO MERCADO NACIONAL:

**Crescimento da Base de Consumidores no Brasil** - Pesquisas de rotina da Wine Intelligence apontam que a base de consumidores regulares de vinho no Brasil cresceu em 17 milhões de pessoas na última década. Em 2010, 22 milhões de respondentes declaravam consumir vinho ao menos uma vez por mês. Em 2020 este número subiu para 39 milhões para bebedores regulares.

**Crescimento do Comércio Virtual de Vinhos** - Os brasileiros foram rápidos em adotar as plataformas digitais para fugir do isolamento durante o período da pandemia. O país já é o quarto maior grupo de usuários no Facebook (130 milhões), o terceiro no Instagram (99 milhões) e o segundo em número de downloads do app Vivino (4 milhões). A popularidade das empresas de e-commerces de vinho que já era alta antes da pandemia, continuou a crescer e explica as potências que Evino e Wine se tornaram, com a primeira comprando a Grand Cru e a segunda agregando a Cantu. Atualmente o Brasil é o terceiro maior mercado virtual de vinhos no mundo, com mais de 10,6 milhões de compradores – atrás apenas de China e Estados Unidos.

**Consumidores Abertos a Provar todos os Estilos de Vinhos** - Segundo o relatório Wine Brazil Landscapes 2021, da Wine Intelligence, 70% dos consumidores brasileiros se declaram dispostos a explorar novidades, contra 51% nos Estados Unidos, 47% na China e 43% no Reino Unido. Este foi um fator estrutural que ajudou no crescimento do consumo do vinho, no momento em que as opções de lazer ou entretenimento foram limitadas pelo afastamento social. Por outro lado, o crescimento da base de consumidores e estes abertos a provar todos os estilos de vinhos também explica o aumento do consumo de vinhos rosés e com mais açúcar residual.

Novas oportunidades de Consumo - as ocasiões para o consumo de vinho durante a pandemia não se limitaram às ocasiões formais como almoços e jantares. Surgiram novas formas de consumo, como acompanhar lives, degustações virtuais, beber uma taça de vinho para relaxar no fim do dia.

**Estes fatores deram margem a algumas tendências:** O que esperar dos novos consumidores? O hábito de tomar vinho não está mais centrado na tradição, ostentação, em adultos mais velhos e à almoços ou jantares requintados. Os novos consumidores de vinho são jovens e pessoas em geral que não veem problema em provar o vinho em diferentes, estilos, formatos e tecnologias. O crescimento dos estilos mais acessíveis ao paladar de bebedores iniciantes, com maior teor residual de açúcar, para ocasiões informais. permite imaginar que:

**Espumantes e Rosés em alta** - De acordo com os profissionais da indústria do vinho, os espumantes representam a melhor oportunidade no mercado da bebida, seguido de perto pelos rosés.

**Oportunidade nas embalagens alternativas e econômicas** - as embalagens alternativas representam a principal oportunidade de inovação na indústria, impulsionada pela demanda dos consumidores por portabilidade e conveniência. Portanto, há boa perspectiva para vinhos em lata e embalados em “bag-in-box”. Vinhos em lata são mais simples e leves, feitos para serem consumidos em festas, piqueniques, sem formalidades. Ao contrário dos vinhos engarrafados, o valor de uma latinha é bem mais baixo e permite uma degustação sem compromisso.

No Bag-in-box o vinho fica dentro de um saco plástico inodoro e sem sabor, dentro de uma caixa com uma torneirinha. Desta forma, o vinho que fica dentro do saco não tem contato com o oxigênio, evitando a oxidação do líquido, e fazendo o vinho poder ser bebido ao longo de alguns dias.

Tanto o vinho em lata ou em Bag-in-box, são ideais para festas e para quem não se importa com a tradição de abrir uma garrafa com rolha.

**Sustentáveis e orgânicos são uma tendência** – Há uma tendência a evitar consumir vinhos com uso exagerado de pesticidas, herbicidas e fungicidas sintéticos nos vinhedos. A tendência valoriza o consumo de vinhos gerados por agriculturas sustentável, orgânica ou biodinâmica, em que os viticultores cuidam do meio ambiente, com menor risco à saúde. Dentre os estilos alternativos, os vinhos produzidos de maneira sustentável são vistos como os mais promissores pela indústria, seguidos bem de perto pelos orgânicos.

No entanto, lendo o artigo de Jancis Robinson desta semana (<https://www.jancisrobinson.com/articles/new-years-resolutions-revisited>) talvez o melhor seja entender nesta questão o fato de vinhos com “mínima intervenção humana” serem uma tendência. E quanto a questão sustentabilidade, levar em conta o consumo de água necessário para criar uma taça de vinho (estimado em 120 litros!), a questão dos baixos salários dos agricultores que foram duramente atingidos pela Covid, e o absurdo peso das garrafas que dá a “falsa ideia” de se estar consumindo um vinho de qualidade superior.

- “Uma defesa comum daqueles que percebem as desvantagens das garrafas pesadas é que eles as usam apenas para seus vinhos de topo e usam garrafas mais leves para a maioria de sua produção. Mas essa prática reforça a percepção do consumidor de que vidro pesado é igual a vinho superior, perpetuando assim seu uso”. (palavras da Jancis Robinson).

**Poderá haver Escassez de Vinho no Mundo** - Após uma considerável alta no consumo de vinhos em 2020 e 2021, há um “risco iminente” de escassez de vinho no mundo todo. O alerta é da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), maior entidade do setor.

De acordo com a organização, o motivo é o mau tempo, que impactou a produção em países como Itália, Espanha e França. Nos países da União Europeia, a queda no volume produzido deve ser de 13% em relação ao ano de 2020. Segundo a associação, a produção da bebida em 2021 foi uma das mais baixas de toda a história.

Os vinicultores que sobreviveram à pandemia em 2020, estão enfrentando um problema muito maior: as alterações climáticas que atingiram as regiões produtoras em 2021.

**O Preço do Vinho de Regiões Tradicionais como Borgonha deverá aumentar** - As mudanças climáticas trouxeram desafios inesperados para algumas regiões produtoras sobretudo na França, e o resultado será fatal: com safras menores, e com rótulos altamente procurados, os vinhos serão sobre valorizados, o que justifica a tendência a seguir.

**Busca por Regiões fora do Radar** – apesar do consumo de vinho ter aumentado em volume, a renda média dos trabalhadores diminuiu durante a pandemia. E mesmo com a retomada da economia, alguns efeitos já foram sentidos; o consumidor ajustou o seu gosto ao seu bolso. Além dos países ou regiões com maior tradição, como França, Itália, Espanha e Portugal – no Velho Mundo e Chile, Argentina, Estados Unidos – no Novo Mundo, com altos padrões de excelência, vinhos de qualidade são elaborados atualmente em dezenas de países e centenas de regiões, e grande parte delas são desconhecidos dos consumidores.

Pense em novas regiões na Argentina, Chile, África do Sul ou Estados Unidos, onde muitos produtores quebraram paradigmas e passaram a elaborar vinhos sensacionais, e muitas vezes mais em conta do que os rótulos que antes bebíamos. Na Europa, ainda existe muito a descobrir, lembrando apenas num primeiro momento da Eslovênia, Grécia, Croácia, ou mesmo regiões menos conhecidas de países mais tradicionais, como Jura e Savoia na França, Lazio ou Abruzzo na Itália, Galícia ou Ilhas Canárias na Espanha.

**Valorização do Pequeno Produtor e Artesanal** - Um dos impactos da Covid foi a piora da distribuição de renda, verificada praticamente em todo o mundo. Se muitas pessoas e pequenas empresas perderam renda nos últimos meses, parte disso foi abocanhado pelos grandes produtores que geram negócios

Comprar vinhos de produtores menores e mais artesanais faz todo sentido para fazer a economia girar mais rápido nesta camada social. Há uma diferença também em termos de qualidade, pense em outros produtos que você consome. Será que o queijo daquele produtor artesanal não dá de dez a zero naquele equivalente industrial que está na gôndola do supermercado?

**Valorização de Uvas Autóctones e de Novas Regiões** – uma tendência de uma certa forma relacionada às anteriores, é o maior consumo de vinhos feitos a partir de variedades autóctones, que representam um local ou terroir diferenciado? É chegada a hora de provar um Encruzado, Alvarinho ou Loureiro de Portugal, um Chenin Blanc da África do Sul, um Savagnin, Poulsard, ou um Trousseau do Jura, na França. Assim como ocorreu na gastronomia, onde cada dia mais se valoriza o ingrediente local, no

mundo do vinho a generalização está perdendo espaço.

**Menos ostentação, mais pesquisa** – A explosão dos comentários sobre vinhos nas mídias sociais fez surgir um grande número de pessoas que fala sobre a bebida. Vinho entretanto, não é ostentação, ou símbolo de status, é uma bebida para ser consumida com amigos e família, e não somente para postar em mídias sociais. Valorize o conteúdo dos comentários, mas sobretudo, valorize seu gosto pessoal. De que adianta comprar aquele vinho que um crítico ou revista especializada indicou se ele está longe do seu gosto ou bolso?

Procure conhecer melhor os vinhos, como eles são elaborados, quem são os seus produtores e como são as regiões onde foram produzidos. Com isto você ganhará conhecimento e liberdade para fugir dos modismos e escolher melhor seus vinhos no futuro. E toda esta informação está disponível na internet, facilitando as pesquisas sem a necessidade de investimento numa biblioteca volumosa.

**Tendência ao Crescimento do Enoturismo quando as Viagens estiverem liberadas** - segundo os dados mais recentes obtidos nas pesquisas sobre o consumo de vinho, 55% dos que responderam as consultas estariam dispostos a viajar para o exterior uma vez terminadas as restrições ao turismo. Além disto, há várias regiões do Brasil a serem descobertas, uma vez que o consumo de vinho nacional cresceu durante a pandemia. É também uma forma de você se aprofundar no conhecimento da bebida. O efeito será observado no ano de 2022 tanto no consumo internacional como no doméstico.

Desejamos que seu 2022 seja de muitas alegrias, saúde e que não falte vinho em sua taça !!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações).

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

## “5 TENDÊNCIAS PARA O VINHO EM 2022” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 01/01/2022

O caminho segue em direção de bebidas mais simples e para consumo mais descomplicado.

Finzinho de dezembro é hora de ajustar a bola de cristal e apostar nas tendências para o ano que chega. Com o vinho, não é diferente, e o caminho segue em direção de bebidas mais simples e para consumo mais descomplicado. A questão é que o atípico ano de 2020, que transformou o tinto, principalmente, e o branco em bebida da quarentena, ainda deixa o cenário nebuloso, dificultando algumas previsões. Com essa ressalva, vamos às tendências para o ano que vem... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,5-tendencias-para-o-vinho-em-2022,70003938161>

## “SELEÇÃO RETROSPECTIVA DE 2021” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 27/12/2021

Um ano de muitos vinhos e o desafio de equilibrar aumento do consumo e perdas no poder de compra.

2021 foi um ano de muitos vinhos. Apesar da dificuldade para manter o ritmo de consumo aumentado, que o Brasil experimentou em 2020, o vinho continuou sendo uma das companhias prediletas do consumidor brasileiro, ainda um pouco afastado dos lazeres externos, das viagens. Manter o mesmo status de qualidade dos vinhos foi um desafio, diante da crescente fragilização da nossa economia, da inflação, da desvalorização do real e aumento de custos de frete e importação.

Por outro lado, a competitividade do mercado aumentada garantiu a presença constante de ofertas, especialmente para quem comprou diretamente pela internet e aproveitou as melhores oportunidades. Listei aqueles rótulos que mais me marcaram pela combinação de qualidade, personalidade e preço, com alguma condescendência para preços, quando o vinho é hors concours.

Há vinhos de todas as faixas, degustados em casa, em visitas a produtores, em aulas que ministrei. Confesso que faltaram vinhos brasileiros, não porque não são listáveis, mas justamente porque não queria publicar alguns rótulos avulsos e prometo publicar uma seleção, assim que eu conseguir constituir um bom apanhado, sem deixar muitas regiões e produtores de fora.

**LISTEI VALORES MÉDIOS DOS VINHOS** – entre o preço de catálogo e a média do que se pode ou pôde comprá-los em períodos de oferta. No final de cada categoria, coloquei vinhos degustados fora do Brasil, não disponíveis ainda em nosso mercado e aí citei valores de compra em euros na Europa, o que certamente não inclui taxas de importação e, portanto, inferiores aos preços que estariam aqui, caso disponíveis... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/selecao-retrospectiva-2021>

## “RESOLUÇÕES DE ANO NOVO REVISITADAS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 31/12/2021

Quase exatamente dois anos atrás, no início de 2020, publicamos minhas resoluções de ano novo. Quando os escrevi, nunca tinha ouvido falar de Wuhan ou COVID. A vida parecia muito boa e eu estava ansiosa para exercer minha liberdade de viajar para regiões vinícolas em busca de material.

Então, como estão essas resoluções agora?

**Beber mais vinho foi o primeiro.** Acho que, em termos estritos de volume, certamente mantive essa resolução. Existem poucos entusiastas do vinho que reagiram por ficarem restritos a suas próprias casas por meses a fio e, provavelmente, passarem menos tempo ao volante de um carro, indo no vagão. Mas o espírito de minha resolução original era esgotar nossa coleção pessoal de vinhos mais rapidamente, e nisso fracassei miseravelmente. O resultado de trabalhar em casa para um escritor de vinhos é que em vez de ir ao vinho para prová-lo, seja em uma região vinícola ou em uma das muitas degustações de vinho profissionais ‘normalmente’ realizadas em Londres, onde eu moro, o vinho tinha que vir até mim - literalmente pelo carregamento de paletes. É preciso mais determinação do que essa nortista para ignorar dezenas de garrafas abertas completamente em favor de uma muito mais cara fechada em minha própria adega. Claro que ofereci a maioria das amostras de degustação, mas geralmente havia favoritos que eu queria levar para a mesa de jantar - no entanto, poucas pessoas foram capazes de se reunir em volta delas.

**Minha segunda resolução foi:** Experimente vinhos mais naturais, com uma mente aberta. Infelizmente, apenas uma pequena (mas crescente) proporção das garrafas que chegaram à minha porta são qualificadas como laranja (vinhos brancos fermentados com as peles feitos, como vinhos tintos, em contato com as cascas da uva) e uma proporção ainda menor é descartada e- natural (zero aditivos e sulfitos mínimos). Minha resolução terminou. ‘Sou muitas vezes culpada de fugir da seção fora de pista da carta de vinhos de um restaurante. Eu, por meio desta, decido ser mais aventureira. “Dê uma risada vazia. A ida aos restaurantes foi severamente restringida. Fizemos o nosso melhor, mas tive poucas oportunidades de ser aventureira. Mas, tendo falhado em 2020 e 2021, gostaria de repetir isso como uma resolução para 2022.

Tente eliminar o termo ‘vinho natural’, escrevi no início de 2020. Adicionei casualmente: ‘Gosto do termo que encontrei recentemente na Austrália: vinificação lo-fi? O país parece inimaginavelmente, impossivelmente distante hoje. E, no entanto, lá estávamos nós, considerando a floresta de karri e as ondas do rio Margaret como certas, realmente muito recentemente. Meu ponto é que o termo “vinho natural” implica, de forma muito enganosa, que qualquer outro vinho não é natural.

Veja bem, alguns meses depois de escrever isso, um termo ainda mais assustador e enganoso foi lançado, pela atora Cameron Diaz e pela empresária Katherine Power: vinho limpo. Além das uvas, a Diaz e Power promete que seu vinho contém “apenas” sulfitos, levedura adicionada e nutrientes de levedura e é clarificado com bentonita, uma argila comum usada para colagem. Você não encontraria um naturalista radical usando levedura e nutrientes de levedura adicionados, mas a palavra “limpar” é tão emotiva. Caramba, tenho bebido vinho sujo todos esses anos?

Um termo menos emotivo e mais descritivo é vinho de “intervenção mínima”, mas dificilmente sai da língua. De qualquer forma, eu certamente quero que os produtores de vinho continuem a tendência há muito evidente de usar cada vez menos aditivos na vinícola. A tão esperada aplicação da lista de ingredientes para o vinho, esperada em breve na UE, deve apenas apressar esse fenômeno. Adeus coloração Mega Purple (um doce concentrado baseado em uvas de polpa tinta)?

**Estar mais ciente da verdadeira sustentabilidade foi a resolução número três e só posso repetir o que escrevi:** ‘Sustentabilidade é certamente a palavra da moda hoje. No vinho, tendemos a nos concentrar nas transições para a viticultura orgânica e biodinâmica, mas precisamos ser muito, muito mais holísticos. Não apenas conscientização do uso de energia na vinha e adega, captando o dióxido de carbono emitido por todas as fermentações, reciclando e minimizando o uso de água. Waterfootprint.com afirma que 120 litros de água são usados no total para produzir e entregar uma taça de vinho em sua mão. Isso pode muito bem ser um exagero, mas a escassez de água em muitas das principais regiões produtoras de vinho deve ser uma preocupação. E, como todos os trabalhadores agrícolas, o trabalho da vinha é frequentemente itinerante e quase sempre mal pago, fato que nós, amantes do vinho, tendemos a ignorar. Temos que nos perguntar por quanto tempo ‘escolhido a dedo’ será considerado um atributo positivo.

Estou muito satisfeita em ver um compromisso cada vez maior com a verdadeira sustentabilidade em todo o mundo do vinho. Um grupo crescente de produtores de vinho está se inscrevendo na International Wineries for Climate Action, projetada especificamente para descarbonizar a indústria global do vinho. JancisRobinson.com é apenas um dos 52 membros fundadores de todo o mundo da Sustainable Wine Roundtable, administrada pela Sustainable Wine, cujo objetivo é ‘tornar a sustentabilidade uma tendência na indústria do vinho’. O (reconhecidamente um pouco nebuloso) conceito de sustentabilidade foi o tema do nosso concurso de redação no ano passado (vinhas velhas este ano) e nos foram enviados quase 100 perfis de produtores de vinho que foram considerados por seus autores como se esforçando para salvar o planeta. Não há dúvida de que existe uma grande força no mundo do vinho para estar mais ciente do custo ecológico e social da produção de vinho.

O próprio processo de fermentação libera dióxido de carbono, quase todo o qual desaparece na atmosfera, e alguns produtores particularmente preocupados com as emissões estão implementando sistemas para capturá-lo. Mas esta não é de forma alguma a maior contribuição do vinho para o aquecimento global... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/new-years-resolutions-revisited>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**CHAMPAGNE SE DOBRA AS NORMAS RUSSAS PARA ROTULAGEM DE SEUS VINHOS**

Desde 2 de julho, uma modificação da lei russa sobre o comércio de produtos alcoólicos obriga os distribuidores de champagne a trocar o prestigioso título de "champagne" pelo de "vinho espumante" no contra-rótulo das garrafas.

O mundo do champagne teve que se resignar a respeitar as novas exigências russas: a partir de 1º de janeiro, a famosa denominação francesa não poderá mais usar seu próprio nome no alfabeto cirílico nos rótulos de suas garrafas vendidas na Rússia.

As discussões entre a França e a Rússia sobre este assunto continuam, com Paris esperando convencer Moscou a reconhecer a denominação de origem. Desde 2 de julho, uma modificação da lei russa sobre o comércio de produtos alcoólicos obriga os distribuidores de champagne a trocar o prestigioso título de "champagne" pelo de "vinho espumante" no contra-rótulo das garrafas escritas em cirílico, reservando o nome em cirílico "Champanskoye" para produtores russos de vinhos espumantes.

Essa disposição havia despertado grande indignação neste verão entre os produtores e distribuidores de champagne, surpresos com a medida repentina e ansiosos por proteger sua denominação de origem. Vários ministros franceses protestaram veementemente.

Paris tinha finalmente obtido de Moscou, no final de outubro, uma moratória de dois meses sobre a aplicação das novas regras russas, em particular para se desfazer de seus estoques já etiquetados e às vezes já despachados. Esta moratória sobre os controles "cumpriu o seu papel", declara o Comitê de Champagne.

**A defesa do nome Champagne** - "Deu-se tempo às empresas de Champagne para adaptarem e alterarem a sua rotulagem para cumprir os novos regulamentos russos", sublinha este comitê interprofissional que reúne os viticultores e comerciantes da denominação.

"Permitiu que as mercadorias expedidas antes de julho e que não cumprissem a nova regulamentação pudessem ser vendidas e consumidas" antes que os órgãos responsáveis pelo controle iniciassem as fiscalizações, segundo a mesma fonte.

A partir do dia 4 de julho, a Moët Hennessy (grupo LVMH) anunciou sua intenção de cumprir a nova legislação em vigor, fazendo ajustes em seus rótulos o quanto antes. No entanto, o povo de Champagne pretende continuar sua luta de longo prazo pelo reconhecimento pela Rússia de sua denominação de origem e pela defesa do nome Champagne, com o apoio do governo francês.

**O governo "continua mobilizado"** - Em reunião do Conselho Econômico, Financeiro, Industrial e Comercial Franco-Russo (Cefic) na semana passada, França e Rússia "concordaram em continuar discutindo nos próximos meses a nova legislação russa de 2 de julho e a questão da rotulagem", declara a comitiva do Ministro do Comércio Exterior Franck Riester.

"Continuamos mobilizados, em conjunto com a Comissão Europeia, para continuar a avançar nesta questão e defender o nosso sector de vinhos e bebidas espirituosas, em particular o champanhe", acrescentou o ministério.

Por sua vez, os profissionais do champagne viajaram à Rússia em novembro para se encontrar com produtores russos. Estes últimos "estão em processo de desenvolvimento de seus próprios setores de excelência em vinho", disse Maxime Toubart, presidente do Syndicat Général des Vignerons de la Champagne, que participou da viagem.

**Apenas 1,5% das vendas de champagne são feitas na Rússia** - "Este movimento de luxo é útil para nós", disse Toubart, que também é co-presidente do Comitê de Champagne. Ele espera que, "no médio prazo", os produtores russos acabem abandonando o nome "Champanskoye" para criar seus próprios nomes. Os Estados Unidos e a Rússia "são os dois últimos principais países onde a denominação de origem do champagne não é totalmente protegida", observa o Comitê de Champagne.

"No geral, acho que a Rússia poderia compartilhar conosco a importância das denominações de origem, por isso estou bastante otimista para o futuro", disse Franck Riester durante uma viagem a Washington em meados de novembro.

A Rússia é o décimo quinto mercado de exportação de champanhe, com 1,8 milhão de garrafas vendidas em 2019, o que representa 1,5% do total das vendas de champagne, de acordo com o Comitê de Champagne. Mas “é um mercado promissor e gratificante. Os consumidores russos adoram grandes safras e também degustam champagne por ocasião de suas viagens” na França, destaca. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vignoble-champenois-se-plie-aux-regles-russes-sur-l-etiquetage-de-ses-vins,4778571.asp> (Fonte: RVF – Redação – 31/12/2021).

### **PREÇO DE PECHINCHA PARA AS VINHAS NA INGLATERRA – GRANDE POTENCIAL, MAS CLIMA IMPREVISÍVEL DESACELERA INVESTIMENTOS**

O cultivo de vinhas no Reino Unido poderá em breve estar em grande escala. Porque os preços das terras agrícolas “não poderiam ser mais baratos”, disse Ian Kellett, proprietário da Hambledon Vineyard em Hampshire, à revista online Drinks Business.

O preço médio das terras agrícolas está atualmente entre 14.000 e 17.500 euros por hectare, enquanto em Champagne o preço por um hectare está entre 800.000 e 2,2 milhões de euros. A viticultura na Inglaterra ainda está em sua infância; existe um grande potencial de terrenos adequados. O problema, segundo Kellett, são os baixos rendimentos.

O outro vinicultor Richard Balfour-Lynn, da vinícola Balfour em Kent, por outro lado, está preocupado com a possibilidade de muitos investidores entrarem na onda. Uma marca de vinho inglês deve ser construída primeiro. Muitas pessoas subestimam a dificuldade de vender vinho inglês... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/bargain-prices-for-vineyards-in-england-great-potential-but-unpredictable-climate-slows-down-investors> (Fonte – wein.plus – 30/12/2021)

### **CHAMPAGNE BATE RECORDE DE VENDAS EM 2021 – ALTA DEMANDA E AUMENTO DOS PREÇOS LEVAM A RESULTADO RECORDE**

Os produtores de champagne da França devem brindar resultados recordes com seus produtos em alguns dias. Esperam-se vendas de € 5,5 bilhões em 2021, bem acima da alta anterior de € 5 bilhões definida no ano pré-Corona de 2019, disse Jean-Marie Barillere, presidente do grupo da indústria de Champagne UMC. “A pressa foi enorme e tão inesperada que houve interrupções na cadeia de abastecimento”, disse Barillere.

A Nielsen, empresa especializada em dados de varejo, apurou que o champagne nos supermercados franceses já apresentava as maiores faltas entre as principais categorias de alimentos no início de novembro.

Benoit Melendez, um varejista com sede em Paris especializado em champagne, relatou que relatos de uma escassez de oferta no outono aumentaram ainda mais a demanda. “Portanto, posso não ser capaz de satisfazer os clientes que procuram algo específico para a véspera de Ano Novo porque há muito pouco reabastecimento.” Além disso, alguns fabricantes aumentaram seus preços. Melendez, como Barillere, suspeita que a demanda continuará alta porque os clientes estão bebendo mais champagne em casa... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/champagne-breaks-sales-record-in-2021-high-demand-and-price-increases-lead-to-record-result> (Fonte – wein.plus – 27/12/2021).

### **DICAS PARA ATENDIMENTO ODONTOLÓGICO ADEQUADO PARA DEGUSTADORES DE VINHO**

A Universidade de Adelaide dá recomendações sobre como proteger os dentes apesar de beber vinho. O corpo docente de odontologia da University of Adelaide, na Austrália, juntamente com o Australian Wine Research Institute (AWRI), publicou recomendações sobre como os provadores de vinho podem proteger seus dentes.

A pesquisa mostra que os juízes de concursos de vinhos, em particular, correm alto risco de sensibilidade dentária se degustarem mais de 50 vinhos por semana durante um período de cinco a dez anos.

A razão para isso são os ácidos do vinho, que dissolvem o cálcio e o fosfato do esmalte dos dentes, desmineralizando-o e erodindo-o. A erosão permanente pode expor a dentina de colágeno e fosfato de cálcio que fica abaixo do esmalte. Isso leva a um aumento da sensibilidade à temperatura e pressão. A quantidade e a qualidade da saliva também mudaram nos indivíduos estudados. A saliva forma uma película protetora sobre o esmalte, neutraliza os ácidos da boca e, assim, neutraliza a desmineralização dos dentes. No entanto, o vinho tinto reduz a produção de saliva... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/tips-for-proper-dental-care-for-wine-tasters-university-of-adelaide-gives-recommendations-on-how-to-protect-your-teeth-despite-drinking-wine> (Fonte – wein.plus – 28/12/2021).