



**DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE II**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



**05**

**DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“ANOTE O NOME DESTA TÉCNICA: PODA INVERTIDA” - POR SUZANA BARELLI**



**07**



**09**

**“SYRAH: PORQUE A UVA É VERSÁTIL E RENDE BONS VINHOS NO BRASIL” - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**10 VIAGEM**

**11 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

## STELLA VALENTINO TEMPRANILLO GRAN RESERVA 2022 – SUL DE MINAS – BRASIL

Persistência, dedicação, pesquisa, tecnologia e trabalho... muito trabalho que se iniciou com a vinda de Valentino Stella em 1888, imigrando de Vêneto – Itália para o Brasil, assim começa a história desta vinícola mineira. Após mais de um século, dando continuidade ao trabalho e plantando uvas por pura paixão, a família Stella, em 2002 iniciou a produção de vinhos finos de inverno, mantendo a tradição de cinco gerações. Daí nasceu a Vinícola Stella Valentino. Um sonho compartilhado hoje entre José Procópio e sua família, resultando na produção de vinhos finos extremamente elegantes com uvas cultivadas em terras vulcânicas do Sul de Minas na região da cidade de Andradas-MG

**Composição de Uvas:** : 100% Tempranillo, com passagem por 12 meses em barrica de carvalho

**Notas de Degustação:** o Gran Reserva é um vinho de intensa coloração rubi, com muita profundidade e aromas intensos de frutas negras em compota, bem integrados com a madeira de 12 meses de envelhecimento em carvalho. Em boca, mostra taninos macios, com ótima estrutura tânica e volume de boca, combinação perfeita para torná-lo um grande vinho de guarda.

**Estimativa de Guarda:** Pronto para ser bebido agora (estava muito bom!) ou nos próximos 8 anos.

**Notas de Harmonização:** Harmoniza com carnes grelhadas, assadas ou ensopadas, ragu, massas com molho de tomate; queijos duros; pratos defumados

**Serviço:** servir entre 16 e 18° C.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**Para comprar:** <https://loja.stellavalentino.com.br/tempranillo-gran-reserva>



# DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Continuando o relato das provas de vinhos do Velho e Novo Mundo que ajudam a chamar a atenção para a rivalidade entre os aromas e sabores destas regiões, agora focaremos na comparação de rótulos da casta Cabernet Franc que nos reservaram boas surpresas.**

A Cabernet Franc é uma uva vinífera tinta que segundo pesquisas genéticas, é originária da região do País Basco – uma área geográfica situada entre os limites da Espanha e da França.

É uma das uvas mais importantes em Bordeaux, onde divide o protagonismo com as também tintas Cabernet Sauvignon e Merlot e, ainda na França, é a principal uva tinta de uma região especializada em fazer Cabernet Franc como um vinho monovarietal: o Vale do Loire.

A casta Cabernet Franc já foi uma das principais uvas da região francesa de Bordeaux. Também conhecida como “bouchet” em Saint-Émilion, a casta é mencionada pela primeira vez na região no século I. Hoje essa variedade de uva aparece em cortes com a casta Cabernet Sauvignon e a uva Merlot, dando origem ao famoso corte bordelês, muito celebrado na região que lhe conferiu o nome.

Pouco se sabe sobre os pais da Cabernet Franc, mas é sabido que a uva tem duas “filhas” extremamente famosas entre os apreciadores de vinhos. Uma delas é a Merlot, que foi originada pelo cruzamento entre a Cabernet Franc e a Magdeleine Noire des Charentes, uma variedade antiga e pouco conhecida. A outra é a Cabernet Sauvignon, que nasceu através do cruzamento natural entre a Cabernet Franc e a Sauvignon Blanc.

O parentesco entre a Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon nos explica por que os vinhos dessas uvas muitas vezes são confundidos: eles compartilham muitos dos mesmos atributos. Mas, mesmo que de forma sutil, existem algumas diferenças entre a Cabernet Sauvignon e a Cabernet Franc. Em sua melhor expressão, o vinho Cabernet Franc pode ser mais elegante que o Cabernet Sauvignon, possuindo menor corpo e menor presença herbácea. O Cabernet Sauvignon é um vinho mais intenso, seja na cor, nos aromas e na estrutura.

Outra uva que por vezes acaba sendo comparada à Cabernet Franc é a Carménère, principalmente por sua nota vegetal que lembra bastante a pimentão verde.

O cacho da uva Cabernet Franc possui tamanho pequeno e cor violeta acentuada. Os bagos da casta são extremamente delicados e com formato redondo. A uva é muito cultivada na França, mas é utilizada na elaboração de vinhos extraordinários no Norte da Itália, no Vale do Maipo localizado no Chile e no Vale dos Vinhedos no Brasil, onde já foi muito importante nas décadas de 1970 e 1980, contudo boa parte de seus vinhedos cederam lugar a outras uvas, principalmente a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

Atualmente, por conta da atenção dada a casta já é possível encontrar excelentes rótulos brasileiros entre os quais os da Valmarino, Churchill, Don Guerino, Lídio Carraro, Luiz Argenta, Casa Marques Pereira, Otto, Pizzato, Casa Valduga, Casa Geraldo, Luiz Porto, Foppa & Ambrosi, Cão Perdigueiro, Miolo, Amitié, Almaúnica, Calza, Casa Fontanari, entre outros.

A uva Cabernet Franc amadurece cedo, podendo ser cultivada em regiões de clima quente ou frio. A casta com o tempo perdeu muito espaço para as uvas Merlot e Cabernet Sauvignon na elaboração de vinhos tintos em Bordeaux, onde aparece como casta solitária no ícone Cheval Blanc.

**DICAS DE HARMONIZAÇÕES COM VINHOS DA CABERNET FRANC** - Com base nas características de seus vinhos varietais, essa uva vai bem com pratos de peso médio ou leve, como carne vermelha grelhada ou assada sem molhos densos, por exemplo: filé mignon assado com manteiga e ervas finas, lombo de cordeiro assado ao molho de hortelã, pimentões recheados com carne moída, sopa de lentilhas com presunto defumado, escalope de avestruz com risoto de funghi secchi.

**A PROVA DOS CABERNETS FRANCS** – ao longo da degustação realizada às cegas (ou seja, sem conhecimento dos rótulos), tínhamos interesse por verificar numa mesma vinícola, ou região como os vinhos se mostravam (se refletiam o seu terroir, se eram mais frutados ou terrosos, se envelheciam bem – já que um dos Cabernets Francs era de 2013. Um detalhe importante, atualmente uma região na qual se encontra grandes vinhos da casta é Mendoza, e, portanto, o maior volume de rótulos era argentino. E o resultado foi muito interessante. Vamos aos vinhos:

- **SAINT FELICIEN CABERNET FRANC 2019** - A Cabernet Franc da Argentina é talvez a mais grata surpresa recente do mundo do vinho, originando tintos elegantes e complexos, comparáveis aos melhores exemplos desta uva de todo o mundo. A Catena Zapata é uma das maiores referências nesta casta e o Saint Felicien um dos maiores achados entre os Cabernet Franc argentinos. Trata-se de um tinto com bom volume e taninos sedosos. Rico, com muitas notas de frutas escuras maduras (ameixa), de boa complexidade. Amadurece por 16 meses em 90% carvalho francês e 10% carvalho americano. Tem potencial de guarda de 5 a 10 anos. Importado pela Mistral.

- **EL ENEMIGO CABERNET FRANC 2016** – produzido pelo enólogo da Catena - Alejandro Vigil é provavelmente um dos grandes especialistas na casta Cabernet Franc da Argentina. O El Enemigo é um tinto elegante e encorpado, de grande profundidade de fruta. Corte de Cabernet Franc (92%) e Malbec (8%). Aromas e sabores de frutas vermelhas com notas de madeira e tabaco. Maturado 16 meses em barricas de carvalho francês, sendo 20% novas. Tem potencial de guarda de 15 anos. Mas se você gostar de sabores frutados não espere este tempo todo. Importado pela Mistral.
- **BAUMARD CLOS DE LA FOLIE 2018** – Ao contrário do rótulo original, que é uma coleção de muitas citações sobre a loucura, o vinho é facilmente decodificado como ele é, construído sobre um prazer gourmet. Estiloso e consistente, é a expressão de um bom vinho tinto do Loire. Só é produzido em determinados anos. Corte de Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, elaborado por maceração carbônica e passagem para maturação por 9 meses em inox. Potencial de guarda de 5 a 10 anos. Importado pela Mistral.
- **ANGELICA ZAPATA CABERNET FRANC ALTA 2013** – Angelica Zapata Cabernet Franc é uma prova de que a Argentina não se resume apenas à Malbec. A Cabernet Franc origina vinhos fantásticos no país, principalmente nas mãos da Catena. O vinho mostra muita elegância. Longo, persistente e com potencial de guarda de mais



de 10 anos, o vinho que estagiou 18 meses em barricas de carvalho francês, mostrando um estilo que lembra alguns dos famosos vinhos de St Emilion em Bordeaux, com uma pronunciada elegância. Mostrou que a casta envelhece bem, criando um vinho elegante. Importado pela Mistral.

- **GARZON PETIT CLOS BLOCK #560 CABERNET FRANC 2017** – Com aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, amoras e ameixas, notas de especiarias, como pimenta-preta e cravo-da-Índia, além de toques terrosos, de tabaco, chocolate e couro, este vinho uruguaio produzido pela Garzon, mostrou que nem só de Argentina vive a Cabernet Franc. Encorpado, com taninos firmes e ótima acidez. Seu final de boca é marcado por frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas e amoras, tabaco e toques de chocolate, passou 12 meses em barris de carvalho francês 2500 e 5000 litros. Importado pela World Wine.
- **VALMARINO CHURCHILL CABERNET FRANC 2020** – A Linha Valmarino & Churchill nasceu em 2006 e hoje conta com quatro produtos, sendo eles dois espumantes e dois vinhos. O primeiro vinho lançado foi o Cabernet Franc 2006, em 2009 lançaram os espumantes com o diferencial da passagem do vinho base em madeira e por fim em 2014, lançaram o Terço, uma união dos 3 melhores vinhos da safra. Nesta parceria, Nathan entra com as barricas de carvalho, (ele é fornecedor de barricas no Brasil). E a Valmarino entra com a matéria-prima, mão-de-obra e produção com vinhedos em Pinto Bandeira - RS. O vinho surpreende pelos seus aromas e sabores refinados. Os aromas são complexos e o paladar aveludado. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto. Potencial de guarda de 20 anos. Pode ser adquirido no site do produtor <https://valmarino.com.br/>
- **GRAN ENEMIGO AGRELO SINGLE VINEYARD 2019** – O Gran Enemigo Single Vineyard Agrelo leva a assinatura da Bodega Aleanna, o projeto de Alejandro Vigil, enólogo-chefe da vinícola Catena Zapata, com Adrianna Catena, filha mais nova de Nicolás Catena. Produzido com um corte das uvas Cabernet Franc e Malbec, revela no nariz, aromas de frutas negras maduras, como amora e ameixa, notas herbáceas de eucalipto e mentol, além de toques de chocolate e baunilha. Um vinho equilibrado e elegante. Tem um excelente potencial de guarda, podendo envelhecer na garrafa por mais de uma

década. Importado pela Mistral.

- **TENUTA MERAVIGLIA MAESTRO DI CAVA - BOLGHERI SUPERIORE 2017** – Um vinho criado por Alberto Antonini a partir de vinhas de Cabernet Franc plantadas em solos vulcânicos, Maestro di Cava revela todo o poder e estrutura de Bolgheri. Estagiando durante 24 meses em barris de carvalho, revela notas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, ameixas e amoras, notas herbáceas e de especiarias, como pimenta-preta e cravo-da-Índia, além de toques de tabaco, terrosos e de cacau. Encorpado, com taninos firmes e ótima acidez. Seu final é marcado por frutas pretas maduras, especiarias, além de toques de chocolate e cacau. Maturado por 24 meses em bottis de carvalho francês (toneis de 1300 litros neste caso) sem tosta e 3 meses em garrafa antes de ir ao mercado. Potencial de guarda por 15 anos. Importado pela World Wine.
- **CONCLUSÕES SOBRE AS COMPARAÇÕES ENTRE OS VINHOS DA CABERNET FRANC** – Costumo dizer que sendo servidos belos vinhos, não nos interessava saber quem era o mais pontuado, ou o melhor. Prefiro nas nossas degustações eleger qual o vinho que foi o mais surpreendente, o vinho que mais gostaram e a surpresa veio com o Valmarino Churchill, seguido pelo Gran Enemigo Agrelo Single Vineyard. O que mostra que os vinhos brasileiros podem surpreender a muita gente.

O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos vinhos da Cabernet Franc. Na próxima semana falaremos do embate de grandes vinhos do Velho e Novo Mundo, apelidado de Desafio de BH. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao Concerto e Feira de Vinhos).

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

## “ANOTE O NOME DESTA TÉCNICA: PODA INVERTIDA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 25/05/2024

O enólogo Mario Geisse é o mais novo enólogo a seguir a técnica, responsável pelos chamados vinhos de inverno.

O chileno Mário Geisse é o mais novo enólogo a se encantar com a técnica da poda invertida, uma maneira de “enganar” as vinhas e fazer com que elas deem frutos no inverno.

Conhecido no Brasil pelos seus espumantes – a Cave Geisse foi uma das primeiras a ganhar reconhecimento, inclusive internacional, pela qualidade de suas borbulhas gaúchas –, Geisse agora é também o enólogo do Alma Gerais, ambicioso projeto dos empresários mineiros Antônio Alberto Júnior e Alessandro Rios, na região de Larvas (MG), que ele concilia, ainda, com sua vinícola de brancos e tintos no Chile.

“É um desafio. Trabalhar com a poda invertida significa repensar muitas coisas nos vinhedos”, afirma Geisse. Foi um pensamento semelhante que atraiu o francês Pierre Lurton a entrar no projeto Casa Tés, outra vinícola focada nos chamados vinhos de inverno no lado paulista da Serra da Mantiqueira. Lurton é o francês à frente de vinhos ícones, como o bordeaux Cheval Blanc, o sauternes Château D’Yquem, tem o Château Marjosse como projeto pessoal, também em Bordeaux, mas dedica um tempo do seu dia para a cabernet franc do interior de São Paulo. ....

A poda invertida, também chamada de dupla poda ou vinho de inverno, foi criada pelo pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, então na Epamig (Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais). Ele partiu da observação do clima: na região Sudeste e Centro Oeste do Brasil, exatamente onde a técnica vem dando resultado, os invernos são secos e, em suas regiões montanhosas, há maior amplitude térmica entre o dia e a noite. São dois fatores importantes para elaborar vinhos de qualidade.

O desafio foi fazer as videiras darem frutos nesta época do ano e não no final do verão, quando o clima geralmente é chuvoso. E ele conseguiu isso ao mudar o sistema de poda das vinhas, com irrigação e com o uso de um hormônio, o dormex, muito usado na cultura da maçã.

A técnica deu certo, mas não é tão fácil como a explicação indica. Nem todas as variedades se adaptam bem – a syrah, nas tintas, e a sauvignon blanc, nas brancas, têm se mostrado as mais promissoras –, muitas vezes os rendimentos são baixos ou há falhas de produção de cada planta. ....

O Alma Gerais é um dos mais de 50 projetos de vinhedos em Minas Gerais, a maioria focado na dupla poda. Ambicioso, são duas áreas de vinhedos, uma em Lavras, com quatro hectares de vinhedos plantados dentro do condomínio Vivert Reserva da Mata e previsão de chegar a 10,5 hectares, e outra em São Gonçalo do Sapucaí, com mais 6 hectares de vinhas e em uma área de maior altitude.

.....  
Sobre os vinhos, ainda é cedo para destacar suas características já que as vinhas são muito jovens. Mas Geisse, Vasquez e o enólogo residente Thiago Sfreddo Hunoff fazem várias vinificações. Há experiências interessantes com a sauvignon blanc, com passagem apenas em tanques de inox e, outras em tanques de concreto em formato de ovo. Na syrah, há versões com passagem por barricas de carvalho. No projeto, a ideia é que, além do vinho Alma Gerais, o sócio da Enovila possa fazer o seu próprio vinho e decidir a quantidade de garrafas. Com forte investimento também em tecnologia, é possível ao sócio engarrafar lotes pequenos, de 30 garrafas, por exemplo... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/anote-o-nome-dessa-tecnica-poda-invertida/>

## “SINASTRIAS EM VINHOS DE TOURO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 24/05/2024

Dois signos, duas vias de atração, dois vinhos com alto potencial de match para quem é do signo de Touro.

Nesta semana se encerrou o ciclo do signo solar de Touro, que vai de 21/4 a 21/5 – ainda em tempo para soltar o artigo sobre sua sinastría em vinhos. A ideia aqui é, com base nas orientações astrológicas sobre os pares mais acertados do zodíaco, indicar para o taurino os vinhos com humores mais parecidos aos seus matches zodiacais.

Conforme visto no Zodíaco dos Vinhos, Touro é um signo de elemento Terra, regido pelo planeta Vênus e representado por Afrodite, a deusa do amor e da beleza para a mitologia grega. Esses elementos simbólicos estão na base da personificação dos nativos do signo. Por um lado, são pessoas mais “pé no chão”, que buscam estabilidade, relações sólidas e, ao mesmo tempo, uma vez venusianos, são pessoas românticas, que adoram os prazeres carnis. São gourmets e gourmands, isto é, gostam de comer bem e muito. Os vinhos taurinos, sugeridos pela série, apresentavam uma estrutura mais densa, mas também apetitosa e sedutora.

Pensando em sinastría, há um pouco dessa dualidade na escolha do que atrai o taurino. Signos com perfis mais racionais podem atraí-lo por almejam a mesma trilha de tranquilidade e estabilidade. De outro modo, signos mais emotivos podem arrebatá-lo por seu lado hedonista.

Uma das principais recomendações astrológicas para a sinastría é o signo complementar: aquele que ocupa a posição oposta a cada signo na roda zodiacal. O complementar ao de Touro é Escorpião. Segundo as interpretações especializadas, ambos têm em comum a possessividade, o ciúme, a determinação e uma grande conexão emocional. Os vinhos escorpianos já apresentados aqui são densos, profundos, até austeros, como os da uva Tannat, que foi escolhida como a clássica escorpiana. Considero esta uva um pouco dura para o taurino e creio que outra cepa citada, a Mourvèdre, seria mais arrebatadora.

Trata-se de uma variedade espanhola, com nome original Monastrell, que ficou mais conhecida em sua versão francesa (Mourvèdre), onde ela compõe o corte de tintos do Vale do Rhône Sul, o GSM (Grenache, Syrah, Mourvèdre). Este é um corte de tintos que vem se tornando bem famoso, a ponto de ser reproduzido internacionalmente. Mas na região sudeste da Espanha, DOs Alicante, Jumilla e Yecla, a Monastrell dá origem a vinhos monovarietais robustos macios, com taninos maduros, álcool e nariz generoso de frutas pretas adocicadas, especiarias doces e toques defumados. Considero esta a versão ideal para atrair os sentidos dos nativos venusianos.

.....

Dentre os que sugeri anteriormente, creio que a fórmula mais arrebatadora para o apetite voraz taurino é o corte bordalês tinto, que tem como principais uvas a Merlot, a Cabernet Sauvignon e a Cabernet Franc. Vinho intenso, impactante e que funciona muito bem quando acompanhado de um prato à altura, como um entrecôte à la bordelaise, um magret de canard (peito de pato) ou uma costeleta de cordeiro. Com acompanhamento então, é presa certa para o signo de Touro!... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-touro>

## “SYRAH: PORQUE A UVA É VERSÁTIL E RENDE BONS VINHOS NO BRASIL” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 24/05/2024

Vinhedos dessa casta aumentaram nas regiões Sudeste e Centro-Oeste do país.

A syrah vem chamando mais e mais a atenção do consumidor brasileiro. Um dos principais motivos é o aumento dos vinhedos desta casta nas regiões sudeste e Centro-Oeste do Brasil. Os chamados “vinhos de inverno” utilizam a técnica da dupla-poda para retardar a colheita, que normalmente seria no final do verão (que na maior parte do país é quente e chuvoso), para o inverno, mais fresco e seco. A casta que melhor se adaptou a esta técnica é a syrah, que confirma a versatilidade da uva, adaptada mais facilmente a climas e solos variados.

O berço da syrah é o norte do vale do Rhône, na França, onde gera alguns dos maiores vinhos do mundo, como o Hermitage, Côte Rôtie e Cornas, de estilo austero, complexo e elegante, com aromas apimentados e terrosos. Uma curiosidade: nos Côte-Rôtie é permitido e usual o acréscimo de um pequeno percentual (geralmente abaixo dos 5%) da uva branca viognier, que empresta frescor e notas florais à syrah.

Na parte sul do Rhône, a syrah não é a protagonista, mas sim uma coadjuvante que aparece muito em cortes ao lado da grenache e outras uvas locais, em vinhos como o Châteauneuf-du-Pape.

A segunda maior referência mundial na casta é a Austrália, principalmente no vale de Barossa, onde os grandes Shiraz (grafia local da syrah) normalmente são opulentos, gordos, frutados e amadeirados. Nos vinhos de invernos brasileiros, a syrah ganha um estilo no meio do caminho entre Rhône e Austrália. Normalmente, expressa aromas terrosos, paladar encorpado, alcoólico e de acidez alta, usualmente com bastante madeira e potencial de guarda.

Os vinhos syrah variam de acordo com o terroir e as técnicas de vinificação, resultando em uma ampla gama de estilos. Esta é, sem dúvida, uma uva que prefere climas quentes, mas adapta-se muito bem a climas mais frescos, com vários ótimos syrah “de frio”.

Talvez o melhor exemplo em nosso continente sejam os da costa chilena, próxima ao oceano Pacífico, de regiões como os vales de Leyda, Limarí e Elqui, onde ganha frescor, leveza, e aromas de eucalipto.

Outras regiões e países importantes para a syrah são.... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/comer-e-beber-syrah-versatilidade/>

## 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

### OSSOS DE MAMUTE DESCOBERTOS EM ADEGA

A descoberta mais significativa em 100 anos.

Durante os trabalhos de renovação na sua antiga adega em Gobelsburg, perto de Langenlois, na Áustria, o viticultor Andreas Pernerstorfer encontrou restos de ossos. Como os achados de ossos nas camadas de loess do entorno não são incomuns, informou ele ao Escritório Federal de Proteção de Monumentos. Os arqueólogos escavaram os ossos em meados de maio e descobriram que eram restos mortais de pelo menos três mamutes, datados entre 30 mil e 40 mil anos. Como também foram descobertos artefatos de pedra e restos de carvão na área da escavação, os pesquisadores presumem que os animais foram presos, mortos e comidos por humanos.

Os arqueólogos falam de uma sensação e da descoberta mais significativa em mais de 100 anos. Uma camada tão densa de ossos de mamute é rara. É também a primeira vez que tal descoberta foi analisada na Áustria utilizando métodos modernos. Eles esperam obter novos conhecimentos sobre os métodos de caça e o estilo de vida dos povos da Idade da Pedra... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/mammoth-bones-discovered-in-wine-cellar-most-significant-find-in-100-years?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_21&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/mammoth-bones-discovered-in-wine-cellar-most-significant-find-in-100-years?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_21&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 24/05/2024).

### MERCADO DE VINHO DOS EUA À BEIRA DA RECUPERAÇÃO

A geração do milênio está bebendo mais vinho novamente.

Segundo estudo da empresa de pesquisas Wine Market Council (WMC), o mercado vitivinícola nos EUA está à beira de uma recuperação. A WMC analisa o comportamento do consumidor dos americanos por geração desde 1997. O novo estudo mostra que os chamados millennials com idades entre 28 e 43 anos voltam a consumir mais vinho após uma fase de experimentação com outras bebidas alcoólicas. Fazem-no pelo menos uma vez por semana e, portanto, com ainda mais regularidade do que as gerações mais velhas, que anteriormente eram consideradas o principal grupo-alvo do vinho. A 65,80 dólares, também gastam mais por garrafa do que os "baby boomers" (55 a 70 anos), que gastam em média 36,67 dólares em vinho para ocasiões especiais.

Estes números são confirmados por diversas vinícolas dos EUA, que relatam boas vendas diretas. É importante atrair um grupo de pessoas mais jovem e diversificado. David Parker, proprietário e diretor administrativo da empresa de vinhos finos Benchmark Wine, vê um "retorno às vendas pré-pandemia para restaurantes e lojas de vinhos de ponta. E os preços dos vinhos raros no mercado secundário, que vinham enfraquecendo desde março de 2022, começaram a subir novamente no início de 2024. Este é outro grande sinal de que a procura por vinhos finos está a regressar."

A razão para a queda na procura foi que nos anos pandémicos de 2020 e 2021, os consumidores "compraram descontroladamente tudo o que lhes foi oferecido. Portanto, não compraram nada em 2022 e 2023".. Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/us-wine-market-on-the-brink-of-recovery-millennials-are-drinking-more-wine-again?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_21&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/us-wine-market-on-the-brink-of-recovery-millennials-are-drinking-more-wine-again?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_21&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 22/05/2024).

### VENDA DE CRÉMANT CRESCE FORTEMENTE ENQUANTO VENDAS DE CHAMPANHE CAEM

As exportações da UE caem 25 por cento.

As vendas de Crémant continuaram a aumentar acentuadamente em 2023, enquanto as vendas de Champagne caíram novamente. De acordo com a associação de produtores FNPEC (Fédération Nationale des Producteurs et Elaborateurs de Crémant), mais de 108 milhões de garrafas das oito denominações Crémant foram vendidas no ano passado - quase seis milhões ou 5,7% a mais do que em 2022. 40% delas foram exportados, 60% foram vendidos na França. Segundo o FNPEC, o preço médio por garrafa também continuou a subir. O maior volume foi vendido pelos produtores da Alsácia com 39,4 milhões de garrafas, seguidos pelo Loire (26,7 milhões) e Borgonha (22,3 milhões).

Estes números contrastam com o declínio de 14 meses nas vendas de champanhe. Apenas 299 milhões de garrafas de champanhe foram vendidas em

2023. De acordo com dados do Comité Champagne, isto é 8,2% menos do que em 2022. Os números das vendas caíram ainda mais acentuadamente no primeiro trimestre de 2024. Com 67,4 milhões de garrafas, as vendas neste período foram 17,1% inferiores aos do primeiro trimestre de 2023, quando as casas de Champagne ainda conseguiam vender 81,2 milhões de garrafas.

As vendas de champanhe caíram ainda mais acentuadamente no primeiro trimestre de 2024. O CIVC reporta um declínio de 17,1% em comparação com o mesmo trimestre do ano anterior. As vendas caíram por 14 meses consecutivos. As vendas de exportação caíram mesmo 21,4 % no primeiro trimestre de 2024. As vendas para a UE foram responsáveis pela maior parte do declínio, com 25,2 %. As vendas fora da União Europeia caíram 19,7% em comparação com o primeiro trimestre de 2023. Os champanhes não vintage foram os mais afetados... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/cremant-grows-strongly-champagne-sales-down-eu-exports-fall-by-25-per-cent?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_21&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/cremant-grows-strongly-champagne-sales-down-eu-exports-fall-by-25-per-cent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_21&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 21/05/2024).