



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O FUTURO DE BORDEAUX**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**O FUTURO DE BORDEAUX - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"DE BORDEAUX AOS VINHOS  
BRASILEIROS"- POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"BORDEAUX, DICAS DE QUANDO ABRIR  
CADA SAFRA" - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**07 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**09 VIAGEM**

**10 VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 1.000 - Estelar

## CUVÉE CONSTANCE 2016 THUNEVIN-CALVET – COTES DE ROUSSILLON VILLAGES - FRANÇA

Cuvée Constance é fruto da parceria entre Jean-Luc Thunevin e a família Calvet. Mas quem é Thunevin? Jean-Luc e sua esposa Murielle Andraud Thunevin são franceses, trabalhavam em banco e um dia resolveram passar férias em Bordeaux. Como queriam mudar de vida e ter algo mais tranquilo, foram conversando com o pessoal da cidade e rapidamente foram convencidos a mudar para lá. Como comprar uma parcela de terra ou uma propriedade em Bordeaux é praticamente impossível pelos valores envolvidos, ele abriu um winebar e foi trabalhando, juntando dinheiro para depois conseguir uma pequena parcela de vinhedo para fazer seus próprios vinhos.

Comprou inicialmente 0,6 hectares e como não eram do ramo, ficavam indo nas vinhas todos os dias para terem certeza de que daria tudo certo e para que seus vizinhos pudessem conhecê-los. Começou vinificando na garagem de sua casa mesmo. A tática deu certo e em 1992 o crítico Robert Parker ficou curioso para saber quem era o casal que fazia vinho na garagem. Provou os vinhos de Thunevin e deu a maior nota de todos em Bordeaux neste ano. Em 1993 o fato se repetiu. Com isso os vinhos Valandraud explodiram no mundo inteiro e hoje eles têm a assessoria de Michel Rolland e contam com um time enxuto, mas bem maior do que era anteriormente.

Outro ponto curioso é que desde o começo, Murielle Andraud (esposa de Jean-Luc) é quem está nos vinhedos o tempo todo. Tem duas parcelas que só ela que entra e faz a poda. Ela que decide quando vai ser colhida e aí de quem resolver colocar as mãos nas plantas dela. E assim fez-se a fama do Chateau Valandraud e dos vinhos de Thunevin que passaram a explorar outras áreas de produção, como a região de Roussillon.

**Composição de Uvas:** 50% Grenache, 30% Syrah e 20% Carignan. Amadurecimento por 12 meses em tanques de concreto.

**Notas de Degustação:** cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas, ameixas e groselhas, notas herbáceas e de especiarias, como pimenta-preta, além de toques florais, de alcaçuz, terrosos e minerais, o que demonstra uma bela complexidade. Na boca é médio-encorpado, com taninos macios e boa acidez. Seu final é marcado por frutas vermelhas e pretas maduras, especiarias e toques de alcaçuz. O segundo gole é praticamente imediato. Um vinho fácil de beber e gostar!

**Reconhecimentos Internacionais:** Pontuações safra 2016 - 92 James Suckling e 93 Robert Parker.

**Estimativa de Guarda:** está num momento excelente para ser bebido.

**Notas de Harmonização:** Acompanhará bem pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, carnes suínas, embutidos e queijos maduros.

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

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407. Infelizmente esta garrafa estava na adega e no momento o vinho está indisponível na loja.**



# O FUTURO DE BORDEAUX

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Sendo um dos vinhos mais apreciados pelos amantes da bebida de Baco, a região de Bordeaux sempre esteve à frente de muitos desafios enfrentados pelos vitivinicultores na França, mas em outros aspectos, está atrás. E daí vem a pergunta: que mudanças estão no futuro dos Bordeaux?**

A Europa tem visto o consumo de vinho diminuir nos últimos anos, por conta de campanhas como o “Janeiro Zero Álcool”, Vinhos sem Álcool, aumento do consumo de drinks com baixo teor de álcool e a concorrência com outras bebidas e coquetéis que estão impactando o mercado vinícola.

Praticamente, todas as regiões vinícolas da França estão preocupadas com o futuro. O impacto considerável das mudanças climáticas colocou todas as práticas agrícolas em questão, e muitas passaram a incentivar práticas sustentáveis como uma maneira de diminuir a forma negativa como algumas vezes a atividade vitivinícola tem sido vista.

De certa forma, Bordeaux agrega o pior e o melhor. O pior em termos de sua resposta inepta para enfrentar os desafios enfrentados por seus produtores mais vulneráveis frente a concorrência com grandes grupos produtores ligados a bancos e seguradoras. A região se recusa a fazer adaptações a um estilo que não atende mais aos gostos do consumidor – que busca por vinhos que não precisam envelhecer na guarda em adega por anos para que possam ser bebidos; ou a um sistema de distribuição mal equipado para lidar com milhares de marcas que tentam se passar por um bom vinho de chateaux e acabam enganando quem compra “gato por lebre”!



Foram os chateaux reconhecidos que criaram a reputação de Bordeaux como uma fonte de vinhos de alta qualidade e estiveram no centro das melhores respostas na região. Existem centenas de propriedades na região de Bordeaux que estão liderando e indicando o caminho para produtores em outras partes da França. Cada vez mais, propriedades ilustres são certificadas como orgânicas ou biodinâmicas. Entre os crus classificados em 1855, seis chateaux têm certificação biodinâmica, nove têm certificação orgânica e mais 13 estão atualmente em conversão. Outras 63 propriedades atingiram o nível três (o nível mais alto) da certificação de sustentabilidade. E muitos outros estão ainda mais adiante, mas a maneira como os critérios de certificação é gerenciada significa que eles não podem reconhecer oficialmente suas conquistas em seus rótulos.

O uso de herbicidas praticamente desapareceu de todos os vinhedos cru classé. Os testes de vegetação entre fileiras estão aumentando. A poda e a condução dos vinhedos são muito mais consideradas, sendo que os únicos limites são a escassez de mão de obra agrícola treinada. Aqueles que desfrutam de conforto financeiro podem pagar por equipamentos melhores, o que os ajuda a obter maior precisão e a reduzir o uso de produtos e sua pegada energética. Os solos estão cada vez menos compactados, e o processo de divisão de vinhedos em parcelas cada vez menores - uma noção que foi incentivada pela multiplicação de tanques de vinificação - obrigou os produtores a obterem uma melhor compreensão de cada parcela de seus terroirs.

Também se segue que a vinificação está melhorando, como resultado do conhecimento crescente de todas as pequenas interações que se somam à criação de vinhos que são um resumo do potencial das uvas. Não só a saúde de cada baga individual é geralmente verificada, mas também seu nível de maturação; e graças à crescente finesse dos equipamentos de desengace, bagas perfeitamente intactas são encaminhadas para os tanques de vinificação.

Com os altos níveis de maturação que as mudanças climáticas proporcionaram, não há mais necessidade de levar as uvas ao stress hídrico extremo, e os vinhos de hoje não carecem de concentração, e mostram uma riqueza de tanino e textura, tornando-os cada vez mais macios, mesmo em sua juventude. Este é um nível de refinamento raramente alcançado em outras regiões produtoras de vinho tinto.

Também houve um grande progresso na maneira como os vinhos são amadurecidos. O caráter amadeirado dos vinhos dos anos 80 abriu caminho para vinhos nos quais o carvalho está bem integrado. Infelizmente, isso não aconteceu sem seus inconvenientes. Um rigoroso processo de seleção para encontrar os melhores lotes de uvas e barricas de carvalho para os melhores vinhos resulta em menores volumes de produção e eleva os preços, e às vezes anda de mãos dadas com a comercialização de segundos e até terceiros vinhos que podem não ter um nível de qualidade apropriado ou ser dignos do primeiro vinho de uma propriedade.

Um grande problema para os vinhos de Bordeaux é a margem de lucro impressionante imposta por alguns produtores ou pelos donos de restaurantes, que, portanto, impedem as pessoas de beber estes vinhos em seus estabelecimentos e reforçam a noção de que os vinhos de bordaleses são caros. É uma pena, porque boa parte desses vinhos são acessíveis e deliciosos, mesmo na juventude, o que os torna companheiros ideais para as refeições.

O dinamismo comercial dos distribuidores também poderia ser melhorado. Ao focar nas marcas mais conhecidas, aquelas que lhes dão mais dinheiro, na Place de Bordeaux, estão esquecendo sua responsabilidade para com os outros produtores da região, especialmente pequenos em quantidade e não em qualidade, e estão contribuindo para o declínio econômico de grande parte dos vinhedos da região.

Por outro lado, os produtores estão fazendo o melhor para equilibrar essa indiferença com sua abordagem corajosa para proteger tanto o público quanto a qualidade de seus vinhos.

Sejam eles domínios familiares ou propriedades de grandes grupos bancários ou de seguros, eles estão desenvolvendo uma abordagem inteligente para o enoturismo. Os amantes do vinho aproveitam a oportunidade de participar de degustações coletivas que são organizadas em muitos países, bem como de uma série de eventos esportivos e culturais locais, que ajudam a promover sua popularidade. Em outras palavras, é o completo oposto do tipo de preço especulativo que algumas propriedades de outras regiões empregam para ressaltar a sua imagem, como se o valor fosse uma garantia segura de sua qualidade.

Quanto as mudanças climáticas, prevendo que o aquecimento global é um caminho sem volta, seis novas variedades de uvas foram escolhidas para ajudar os produtores de vinho de Bordeaux a se adaptarem às alterações e foram aprovadas pelo INAO – Órgão Nacional de Denominação francês. O conselho de vinhos de Bordeaux, o CIVB, anunciou a notícia em janeiro de 2021 e disse que as primeiras plantações eram esperadas aquele ano. São quatro novas castas tintas – Touriga Nacional, Marselan, Castets, Arinarnoa – e duas castas brancas, Alvarinho e Lillorila. Uma sétima variedade proposta, Petit Manseng, não entrou na lista final.

Os produtores de Bordeaux AOC e Bordeaux Supérieur se inscreveram para usar as variedades em 2019, por seu potencial para mitigar o impacto das mudanças climáticas sem diluir a identidade dos vinhos de Bordeaux. As características potencialmente úteis entre as uvas listadas incluem acidez naturalmente alta, estrutura ou aromáticos fortes, bem como boa resistência contra doenças específicas da videira, do míldio à podridão cinzenta.

As novas castas só podem representar, coletivamente, 5% da área de vinhedos de um produtor e 10% do lote final, disse o CIVB, de forma a melhorar o produto final, mas não descaracterizar de tudo os vinhos do estilo Bordeaux, onde a qualidade e a elegância sempre estiveram e estarão em evidência.

Então, que tal provar um Bordeaux e ir acompanhando a evolução de seus vinhos no futuro? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “DE BORDEAUX AOS VINHOS BRASILEIROS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 07/09/2024

O enólogo francês Michel Friou vem ao menos uma vez por ano ao Brasil, pela importância do nosso mercado para o Almadiva, um dos grandes tintos chilenos que ele elabora desde 2007.

Neste setembro, a rotina se manteve: Friou apresentou a nova safra, a de 2022, em degustações em São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília ao mesmo tempo em que o tinto era lançado oficialmente na Place de Bordeaux. O Almadiva, que nasce da joint venture entre o francês Château Mouton Rothschild e a chilena Concha y Toro, foi o primeiro vinho não francês a ser vendido por este sistema que comercializa não apenas os grandes rótulos bordaleses como também alguns vinhos renomados de outros países.

Em Bordeaux, uma garrafa do Almadiva 2022 foi oferecida aos negociants (como são chamados aqueles profissionais que têm a licença para negociar os vinhos) por 115 euros. O valor é 5,7% abaixo do ofertado na safra anterior e segue a tendência dos vinhos franceses, lançados por valores um pouco mais baixos do que os praticados no ano passado. O Epu, segundo vinho da Viña Almadiva, elaborado com uvas que vêm dos vinhedos ainda jovens e sem a complexidade das vinhas antigas, foi oferecido por 32 euros.

Do Brasil, Friou acompanhava o interesse por seu vinho e os comentários da crítica especializada – o tinto obteve 96 de Matthew Luczy, para a The Wine Advocate, e 99 de James Suckling, em uma escala de até 100 pontos. Mas também aproveitava para conhecer mais dos nossos vinhos e gastronomia. Com um interesse genuíno pela nossa cultura, ele pede para a apresentação de seus vinhos ser em restaurantes brasileiros – em São Paulo, por exemplo, foi no Jiquitaia, onde a safra de 2022 foi acompanhada também pelas safras 2017 e 2009 do Almadiva, além do Epu 2021.

Friou também visitou quatro vinícolas na Serra da Mantiqueira: Guaspari e a Terra Nossa, do lado paulista, e Primeira Estrada e Casa Geraldo, em Minas Gerais. “Tem muita coisa para descobrir entre os vinhos brasileiros e vocês vivem um desenvolvimento fantástico”, afirma ele.

Desta vez, o interesse foi pelo sistema de poda invertida (com técnicas de viticultura, as videiras dão frutos no inverno e não no verão, como acontece normalmente). Friou elogiou o potencial da uva syrah na região, principalmente nos vinhedos mais antigos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/foco-em-bordeaux-e-nos-vinhos-brasileiros/>

## “O PRIMEIRO MASTER OF WINE DE PORTUGAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 06/09/2024

Título é concedido pela mais venerada associação voltada para a certificação de pessoal do comércio da bebida.

O professor Émile Peynaud, da Universidade de Bordeaux, grande responsável pelo salto qualitativo dessa bebida mágica, percebeu que não adiantava aprimorar os vinhos se ninguém percebesse. Em seu “Le Goût du Vin”, um tratado sobre degustação escrito no final dos anos 1970, Peynaud incitava os consumidores a se aperfeiçoar e procurar beber melhor, declarando que “se há maus vinhos é porque existem maus bebedores”.

Ainda que o trabalho de Peynaud no que diz respeito à formação do consumidor deva ser exaltado, nesse campo os reis são os ingleses. Com séculos de tradição no comércio e consumo, é inegável que lá se leva mais a sério a cultura do vinho.

Antes de partir para formar consumidores, os ingleses se preocuparam em preparar profissionais. Foi da ideia de criar um sistema para melhorar o padrão educacional e avaliar a qualificação de quem trabalhava no comércio de vinhos do Reino Unido que nasceu o Institute of Masters of Wine (IMW), a mais venerada associação voltada para a certificação de pessoal do setor. O IMW foi fundado em 1955, quando, após rigoroso exame, entre 21 inscritos conseguiram o título de Masters of Wine, passando a ter o direito de ostentar as invejadas iniciais “MW” após o nome.

Não há alguém do ramo que não tenha essa aspiração. Passados 70 anos, não mais do que 450 alcançaram esse objetivo, mesmo assim depois que o instituto facilitou as inscrições, abrindo estágios e seminários preparatórios na Austrália, nos EUA e em alguns outros países, onde as provas passaram a ser realizadas concomitantemente com Londres... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-a-licao-de-persistencia-do-primeiro-master-of-wine-de-portugal.ghml>

## “BORDEAUX, DICAS DE QUANDO ABRIR CADA SAFRA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 06/09/2024

Para quem coleciona grandes vinhos de Bordeaux, saber a hora de abrir é fundamental.

Uma pergunta que sempre me fazem é se um determinado vinho está no ponto certo para abrir. Se deve ser aberto logo ou guardado mais tempo.

A resposta se baseia sempre no histórico da região, do vinho e principalmente na safra. É importante frisar, contudo, que a maioria dos vinhos chega ao mercado prontos para serem apreciados.

Uma pequena parcela apenas de fato se beneficia dos anos de guarda, em garrafa.

A região dos mais notórios vinhos de guarda no mundo é Bordeaux. A estrutura tânica e acidez de seus grandes vinhos, principalmente os com maior proporção de cabernet sauvignon em seus blends, faz com que estes possam melhorar muito se guardados por alguns anos. A qualidade e características de casa safra determinam esta estimativa de tempo de guarda. Por exemplo, um ano mais frio, pode determinar acidez maior nos vinhos, aumentando sua longevidade. Por outro lado, um ano chuvoso, pode diluir a concentração do vinho, tornando-o pronto mais cedo.

No vinho generalizar é quase impossível, no entanto vou me arriscar a sugerir uma ordem para abrir Bordeaux. Esta é uma região de longo histórico de vinhos de guarda e com uma grande consistência entre seus vinhos mais famosos e de classificação mais alta, como os Grands Crus.

Segue minha sugestão de ordem cronológica do que sugiro abrir de 1980 a 2020. Esta ordem se aplica principalmente aos grand crus da vinhas da margem esquerda, o **Médoc e suas sub-regiões:**

**Beber já, decaindo:** 1980, 1981, 1987, 1992, 1991, 1993, 1994, 1983, 1985, 1982, 1988, 1997

**Apogeu (abrir nesta ordem):** 2002, 2007, 1999, 1986, 1990, 1989

**Demais safras, ordem sugerida:** 2001, 1995, 1996, 1998, 2003, 2004, 2006, 2013, 2000, 2008, 2012, 2009, 2012, 2005, 2011, 2014, 2017, 2010, 2015, 2019, 2020, 2018, 2016.

Sim, o mundo do vinho é curioso. Notem que sugiro abrir o 2013 antes do 2000.

Lembro que há uma margem de erro grande sempre que tentamos generalizar no mundo do vinho e lembro que a sugestão acima é para os Bordeaux de gama média e alta. Os vinhos de entrada de gama são quase sempre para consumo imediato... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/bordeaux-dicas-de-quando-abrir-cada-safra/>

## 10 A 20 NOV. 2024 – VINO GOURMET SALTA E JUJUY – NORTE ARGENTINA

A associação de Mendoza ao vinho é inevitável, já que o destino é uma referência de vinícolas de alta qualidade. Mas a Argentina vai muito além de Mendoza e nosso destino agora é o Norte, num roteiro em busca dos vinhos de altura. O destino é Cafayate, cujos cânions de paredes multicoloridas são de grandeza admirável.

A 1,3 mil km de Mendoza está a região de Salta, com seus vinhos brilhantes e aromatizados, de grandes altitudes: até 3 mil metros acima do nível do mar e latitude baixa de 24° Sul. Além dos passeios pela capital da província, Salta tem uma ótima enogastronomia.

O Roteiro inclui 5 almoços harmonizados entre 3 e 4 tempos em Vinícolas (**Puna** em Cachi, **Colomé** em Colomé, **Piattelli** e **Viñas en Flor** em Calafate e **Yocaraité** em Jujuy), uma Noite Mágica com Pôr do Sol e Estrelas com vinhos e petiscos em forma de jantar na **Bodega El Esteco** em Calafate e um Jantar de Despedida no Restaurante El Baqueano em Salta que ocupa a posição 83ª entre os 100 Melhores Restaurantes de América Latina 2024. As degustações dos melhores vinhos em todas estas vinícolas não faltarão.

Nas visitas culturais e paisagísticas, que ao norte de Salta são espetaculares, teremos um passeio pelo Trem das Nuvens entre San Antonio de los Cobres e o Viaducto La Polvorilla um percorrido de 2 horas a 4.200 metros de altitude, atravessando uma ponte imponente da engenharia do século passado. Pode-se visitar na região belíssimos lugares turísticos como **Purmamarca**, **Cerro de los Siete Colores**, **Tilcara**, **Quebrada de Humahuaca**, **San Salvador de Jujuy**, **Salinas Grandes** e outros. Vamos conhecer e se maravilhar nas Salinas Grandes de Purmamarca ainda mais ao noroeste da Argentina, criando um verdadeiro espelho se confundindo onde está a divisão entre a terra e o céu!

E então, quem está a fim de embarcar nesse outro novo Roteiro Enogastrônômico pelo país de los Hermanos vizinhos?

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261), [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

**VinoGOURMET SALTA e JUJUY Norte Argentina**

**10 A 20 NOV 2024**

**US\$ 3.725**  
Por Pessoa DBL

11 DIAS | 10 NOITES  
Salta | Cachi  
Cafayate | Purmamarca

9 VINICOLAS - Puna  
Isasmendi | Colomé  
Yacochuya | Piattelli  
El Esteco | Amalaya  
Viña Flor | Yocaraité

VISITAS  
Salinas Grandes  
Quebrada de  
Humahuaca  
Cerro Siete Colores  
Trem das Nuvens

ZÉNITHE TRAVECLUB. Cel/WA: (31) 99834-2261

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### FORTE TEMPESTADE DE GRANIZO DEVASTA FRANCIACORTA

Perda de colheita de até 30 por cento devido ao clima extremo.

A denominação de vinho espumante Franciacorta na província italiana de Brescia foi atingida por uma forte tempestade de granizo. Produtores de vinho relatam uma tempestade de 40 minutos com pedras de granizo do tamanho de bolas de tênis, especialmente ao redor das cidades de Erbusco e Rovato. A maioria das vinícolas já havia colhido a maioria das uvas, mas as perdas de safra em algumas áreas ainda chegam a 30%.

“Eventos climáticos severos e imprevistos estão se tornando a norma”, diz Arturo Ziliani da vinícola Guido Berlucchi. Não foi só o granizo que afetou a colheita. “A geada em abril já nos custou 5% das uvas, enquanto a precipitação em maio durante o período de floração significou uma perda adicional de 10%. Além disso, a seca começou em julho.” Ziliani relata que ele até teve que trabalhar durante a tempestade de granizo para salvar o que ainda era possível: “Estávamos apenas no processo de colheita do Pinot Noir.” Ele estima a perda total para a empresa em 30%.

“Nunca vimos nada parecido, foi apocalíptico”, diz a enóloga Francesca Faccoli de Coccaglio sobre a forte tempestade. “Tivemos muita sorte porque tínhamos colhido nossas últimas uvas uma semana antes, mas nossas videiras não têm mais nenhuma folha. Esperamos que as plantas não tenham sido danificadas permanentemente pelo granizo.”

As mudanças climáticas estão se tornando cada vez mais um desafio para os produtores de vinho. A primeira metade do ano foi excepcionalmente chuvosa em Franciacorta, com alta pressão de mildio. Enquanto as temperaturas foram muito baixas na primavera, a denominação sofreu com a seca a partir de julho. O consórcio está trabalhando junto com os produtores em novas estratégias para proteger melhor as uvas... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/severe-hailstorm-devastates-franciacorta-harvest-loss-of-up-to-30-percent-due-to-extreme-weather?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_36&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/severe-hailstorm-devastates-franciacorta-harvest-loss-of-up-to-30-percent-due-to-extreme-weather?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_36&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – Gambero Rosso - 03/09/2024).

### RISCOS DO CONSUMO MODERADO DE ÁLCOOL SÃO “COMPLETAMENTE EXAGERADOS”

O especialista em estatística Prof. David Spiegelhalter critica a OMS.

O estatístico britânico Sir David Spiegelhalter, da Universidade de Cambridge, declarou no programa “The Food Chain” da BBC World que a conexão entre o consumo de álcool e a mortalidade prematura é exagerada. Spiegelhalter ganhou reconhecimento significativo por meio de suas análises de dados da Covid.

Em sua opinião, a pesquisa demonstrou claramente que o consumo de álcool em pequenas quantidades tem benefícios à saúde. Ele disse: “Fico irritado quando os danos de pequenas quantidades são exagerados, principalmente com declarações como ‘nenhum nível de álcool é seguro’”. Estatisticamente falando, o risco geral de uma taça de vinho por dia para a expectativa de vida não é maior do que o risco de dirigir um carro ou consumir bacon.

Ele descreve as recomendações de no máximo duas bebidas alcoólicas por semana ou mesmo a abstinência de álcool como “completamente desnecessárias” e como “administrar um não problema: não há nível seguro para dirigir, nenhum nível seguro para a vida normal, mas ninguém recomenda abstinência aqui”.

Spiegelhalter criticou a “obsessão sem sentido” de alguns especialistas em saúde e da Organização Mundial da Saúde (OMS) pelo baixo consumo de álcool ou abstinência total. Ele apontou para a dimensão social e o componente psicológico associado ao prazer do álcool. Os efeitos positivos sobre esses componentes “nunca são mencionados” nas discussões. A disseminação desnecessária de pânico pode fazer com que as pessoas desconfiem das autoridades de saúde e da política.

“Acho que deveríamos simplesmente aceitar que as pessoas bebem por uma razão — elas realmente gostam”, concluiu o pesquisador... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/risks-of-moderate-alcohol-consumption-completely-exaggerated-statistics-expert-prof-david-spiegelhalter-criticizes-who?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_36&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/risks-of-moderate-alcohol-consumption-completely-exaggerated-statistics-expert-prof-david-spiegelhalter-criticizes-who?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_36&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 02/09/2024).