



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**VINHOS DA CAMPÂNIA – PARTE II**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**VINHOS DA CAMPÂNIA – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“QUANDO O VINHO SE ALIA AO CHÁ”-  
POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“VINHO E CINEMA, CASAMENTO PERFEITO”  
- 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

## CHATEAU PAPE CLEMENT 2016 – PESSAC LÉOGNAN – BORDEAUX – FRANÇA

O Château Pape Clément, situado em Pessac-Léognan, é uma das mais antigas propriedades vitivinícolas de Bordeaux. A vinha foi estabelecida no século XIII pelo Arcebispo de Bordeaux, Bertrand de Goth, que se tornou Papa em 1305, sob o nome de Clemente V. Este mesmo Papa foi o responsável pela ida do papado para a cidade de Avignon. Atualmente é o château mais importante comandado pelo famoso enólogo Bernard Magrez, que modernizou o estilo dos vinhos dessa propriedade.

Para Bernard Magrez, proprietário do château, “O Château Pape Clément é uma das minhas joias, um vinho raro cuja elegância e poder são frutos de um longo processo de paixão e compromisso.”

Com 700 anos de história, o Château Pape Clément possui um dos mais antigos vinhedos de Bordeaux, que pertenceu ao Papa Clemente. Com notas altíssimas da imprensa especializada, este profundo tinto é frequentemente comparado aos Premier Grand Cru Classé.

O Château Pape Clément está localizado a poucos km de Bordeaux (15 minutos), com 31 anos de idade em média, a vinha de 46,5 hectares é plantada sobre uma camada de cascalho argiloso dos Pirineus que data do final do Plioceno e do antigo Quaternário. A vinha está plantada com as castas Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot / Cabernet Franc.

**Composição de Uvas:** A colheita de 2016 é uma mistura de 60% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot e 1% Cabernet Franc, frutos de vinhas com idade média de 31 anos e que passaram por um estágio de 18 meses em barricas de carvalho na maturação do vinho.

**Notas de Degustação:** Vinho de cor púrpura com reflexos brilhantes e profundos, a Château Pape Clément 2016 desenvolve aromas expressivos de groselha preta, amoras e cerejas no nariz com notas agradáveis de alcaçuz e violeta. Elegante no paladar, oferece taninos de grande finura combinados com uma frescura notável. Um vinho profundo e persistente, com grande potencial de envelhecimento.

**Reconhecimentos Internacionais:** Está safra recebeu 96 RP, 96 WS, 98 Pontos James Suckling, 95 WE, 96 Decanter.

**Notas de Harmonização:** Por ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem carnes vermelhas assadas ou grelhadas, pratos de caça, cordeiro e queijos fortes.

**Serviço:** servir entre 15 e 17° C com sugestão de decantar por um mínimo de 1 hora. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Faixa de Preço – Estelar**

**Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407**



# VINHOS DA CAMPÂNIA – PARTE II

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Os turistas conhecem a Campânia pela cidade de Nápoles, as ruínas de Pompéia, a ilha de Capri e a bela Costa Amalfitana. Agora é hora de conhecer as regiões produtoras, seus vinhos e uvas.**

A Campânia está localizada na parte sul da península italiana, de frente para o Mar Tirreno, no que pode ser chamado de canela da bota da península. Sua capital e maior cidade é Nápoles (Napoli). No mundo do vinho, a Campânia é mais conhecida pelos vinhos tintos feitos de Aglianico, como Taurasi, e pelos vinhos brancos feitos de Falanghina, Fiano e Greco.

**AS PROVÍNCIAS E SEUS VINHOS** - Existem cinco províncias na Campânia; o vinho é produzido em cada uma delas. Vamos analisá-las uma por uma e descobrir seus melhores produtos vitícolas.



**CASERTA** - Caserta, no noroeste da Campânia, tem vinhedos plantados perto do mar, bem como no interior. As principais variedades aqui incluem brancos como Falanghina (uma das poucas variedades plantadas em cada uma das cinco províncias da região) e Palagrello Bianco. Os estilos variam com Falanghina em Caserta, variando de poderoso (como com Falerno del Massimo, produzido perto do mar) a mais delicado e aromático (a maioria das versões do interior). Falanghina é uma variedade de alta acidez, com aromas atraentes de raspas de limão, pêra e maçã; a maioria das versões é envelhecida em tanques de aço inox e é deliciosa de consumir ainda quando está jovem. Palagrello Bianco, geralmente envelhecido em tanque de aço inox, oferece mais sabores de frutas tropicais, juntamente com notas de melão e flores amarelas; há alguns exemplos envelhecidos em madeira que apresentam maior textura e podem envelhecer por mais de uma década.

As principais variedades tintas em Caserta incluem Aglianico, a variedade tinta mais poderosa, com taninos ricos que dão aos vinhos excelente potencial de envelhecimento, e Palagrello Nero; os vinhos aqui são profundamente coloridos e oferecem sabores de ameixa e cereja preta.

Outra variedade tinta importante em Caserta é a Casavecchia ("casa velha"), que tem notas de cereja preta e chocolate amargo; os vinhos feitos de Casavecchia são ousados e complexos, e podem envelhecer extremamente bem.

Melhores produtores: Alois, Villa Diamante, Galardi, I Cacciagalli, Sclavia, Vestini Campagnano, Villa Matilde

**BENEVENTO** - Localizada no norte da Campânia, a leste de Caserta, Benevento é o lar dos exemplares mais atraentes e puros de Falanghina na Campânia. Oferecendo acidez viva junto com belos aromas de pêra, madressilva, marmelo e às vezes um toque de açafreão, estes são irresistíveis quando consumidos de dois a quatro anos de idade, e combinam lindamente com uma variedade de alimentos, de frutos do mar a carne de porco e massas com brócolis, uma especialidade local. A maioria das versões é envelhecida em aço, mas alguns produtores também produzem versões envelhecidas em madeira que oferecem maior intensidade.

O principal tinto em Benevento é o Aglianico, do qual a versão mais famosa é o Aglianico del Taburno, um dos quatro vinhos DOCG na Campânia. De médio a encorpado, estes vinhos têm taninos ricos, boa acidez, complexidade e peso impressionantes, e podem ser harmonizados com caça ou a maioria das carnes vermelhas; alguns dos principais rótulos evoluem bem para serem bebidos entre 12 e 15 anos de idade.

**Melhores produtores:** Fontanavecchia, Terre Stregate, Cantina del Taburno, La Guardiense, Mustilli, Fattoria La Rivolta

**NAPOLIS** - A menor província da Campânia, Nápoles é mais conhecida pela zona de Campi Flegrei, onde Falanghina e Piediroso, uma variedade tinta com acidez muito boa e taninos moderados, dominam as vinhas locais. Os brancos Campi Flegrei feitos de Falanghina têm um forte senso de mineralidade; isso é esperado de vinhedos tão próximos do mar; combine-os com mariscos locais e terá uma harmonização sensacional.

Os tintos feitos de Piediroso estão entre os vinhos mais charmosos e complexos de todos na Itália; como Piediroso - às vezes chamado de Per e'Palummo (literalmente "perna de pombo") - oferece aromas de cereja, cranberry e ameixa vermelha; combine isso com taninos modestos e você terá um vinho singular que é delicioso ao ser bebido jovem e tem o tempero para ser combinado com frango assado ou aves de caça mais leves; os solos vulcânicos aqui adicionam uma distinta qualidade saborosa aos tintos.

Procure também o Piediroso produzido em vinhedos em Pompéia, que são picantes e têm um pouco mais de tanino.

Melhores produtores: Agnanum, Cantine Astroni, Bosco de' Medici, La Sibilla, Salvatore Martusciello, Tommasone Vini

**SALERNO** - A província de Salerno abrange desde penhascos à beira-mar - é aqui que a Costa Amalfitana está localizada, no interior até a área de Paestum, lar de alguns dos templos gregos mais lindamente preservados de 400-450 anos a.C. As variedades plantadas em vinhedos da Costa Amalfitana (conhecidas como Costa d'Amalfi DOC) não são encontradas em outros lugares na maioria dos casos, devido ao fato de que ventos fortes do mar danificariam certas uvas encontradas em outros lugares da Campânia.

As variedades brancas locais incluem Biancolella, Fenile, Ginestra e Ripoli, enquanto as principais uvas tintas são Aglianico e Piediroso (conhecidas localmente por muitos como

Per e' Palummo). Um dos cinco maiores vinhos brancos da Itália, o Marisa Cuomo Fiorduva, uma mistura de Fenile, Ginestra e Ripoli, fermentado e amadurecido em barricas, é um vinho poderoso e com excelente potencial de envelhecimento, já que as versões de 15 e 20 anos geralmente estão em excelente forma.

Mais ao sul, Luigi Maffini produz dois excelentes exemplos de Fiano, entre os melhores exemplos com esta variedade na Campânia; o Kratos, sem tratamento de madeira, oferece fruta brilhante, excelente persistência e mineralogia distinta, enquanto o Pietraincatenata, fermentado e envelhecido em carvalho, é um branco robusto com grande caráter varietal e textura impressionante.

Em Agropoli, perto do mar, o lendário produtor da Campânia Bruno de Conciliis produz vários tipos de vinhos em Tempa di Zoè, uma propriedade artesanal. Seus melhores vinhos oferecem excelente pureza varietal junto com excelente harmonia; procure seu Diciotto ("18"), um 100% Aglianico que não recebe envelhecimento em carvalho, junto com seu XA Fiano, uma oferta de Fiano tão complexa, elegante e deliciosa que você encontrará.

Perto de Paestum, o visionário Giuseppe Pagano obteve tremendo sucesso em San Salvatore 1888, especialmente com seu Pian di Stio, um dos maiores e mais consistentes exemplos de Fiano da região; podendo ser bebido entre 8 e 10 anos, pois o vinho tem acidez e intensidade vivas. Aglianico também é um foco aqui, com versões incluindo Ceraso sem carvalho; Jungnano, um Aglianico de peso médio com notas de madeira suaves, e Gillo Dorflies, um estilo robusto de Aglianico envelhecido em barricas que precisa de uma década ou mais de envelhecimento antes de estar no seu melhor ponto.

**Melhores produtores:** Marisa Cuomo, Giuseppe Apicella, Reale, Luigi Maffini, San Salvatore 1888, Tempa di Zoè

**AVELLINO** - No centro da Campânia, tanto em termos de geografia quanto de notoriedade do vinho, fica a província de Avellino; este é o lar de três dos quatro vinhos DOCG da Campânia. Em relação aos vinhos desta área, o local é conhecido como Irpinia, seu nome antigo (usar o nome Irpinia também simplifica as coisas, já que há a cidade de Avellino e o vinho Fiano di Avellino).

Há dois brancos famosos; Fiano di Avellino e Greco di Tufo, ambos nomeados pela variedade e pelo local (Fiano de Avellino, Greco da comuna de Tufo). Fiano tende a ser um pouco mais exuberante no paladar; sabores típicos incluem frutas tropicais (mamão, abacaxi) e maçã. Greco tende a ser um vinho maior no paladar (é frequentemente chamado de vinho branco disfarçado de tinto) e tende a precisar de mais tempo para completar; aromas típicos aqui incluem óleo de limão, flores amarelas e, muitas vezes, um toque de açafrão.

Enquanto Fiano di Avellino e Greco di Tufo exibem mineralidade bem definida, ela parece mais pronunciada em Greco di Tufo. Ambos os vinhos têm acidez viva e a discussão se acirra sobre qual vinho envelhece mais e melhor - dez a quinze anos não é incomum para os melhores exemplos de cada um - com muitos ficando do lado de Fiano di Avellino, mas apontando que em safras particularmente boas, Greco di Tufo frequentemente vence a batalha do envelhecimento.

Taurasi é o tinto mais famoso de Irpinia e Campania e, na realidade, um dos vinhos tintos mais celebrados produzidos na Itália. Produzido inteiramente ou predominantemente da uva Aglianico, Taurasi é um dos vinhos tintos mais longevos do mundo, dados os taninos formidáveis de Aglianico combinados com a boa acidez natural da uva e você tem a base para um potencial superior de adega; doze a quinze anos são rotina para um Taurasi bem feito, enquanto há exemplares com 30, 40 e 50 anos que ainda podem ser bebidos, como evidenciado por engarrafamentos mais antigos de Taurasi de Mastroberardino, o produtor que foi o mais importante na história de Taurasi.

Mastroberardino pode não ter inventado o vinho, mas já no final da década de 1920, esta família assumiu a liderança no que diz respeito à inovação com Taurasi. Se você já provou seu riserva Taurasi de 1957 ou 1968, você conhece a qualidade incrível deste vinho.

Hoje, Mastroberardino continua a produzir exemplares de primeira qualidade de Taurasi, e criou novas versões, incluindo Naturalis História e Stilèma, o primeiro com uma porcentagem maior de envelhecimento em barricas de carvalho pequenas, o último estilizado como Taurasi da década de 1950.

Outros produtores também elevaram o Taurasi nas últimas duas a três décadas, e se o vinho ainda não é tão conhecido quanto deveria ser, ele claramente ganhou muito mais aceitação com críticos e sommeliers. Juntando-se a Mastroberardino no topo da pirâmide de qualidade do Taurasi estão Luigi Tecce, um produtor ultra tradicional, Antonio Caggiano, Gustaferrero, Contrade di Taurasi e Feudi di San Gregorio (seu Piano di Monte Vergine se tornou uma espécie de clássico contemporâneo).

**Melhores Produtores de Fiano di Avellino:** Ciro Picariello, Villa Diamante, Colli di Lapio, Mastroberardino (Radici), Tenuta Sarno 1860, Donnachiaro (Empatia), Laura de Vito, Di Meo, Fonzone, I Favati, Villa Raiano (Ventidue, Alimata), Rocca del Principe, Tenuta Scuotto, Traerte (Aiperti), Pietracupa (anteriormente Fiano di Avellino, agora Campana e Fiano).

**Melhores Produtores de Greco di Tufo:** Benito Ferrara, Feudi di San Gregorio (Cutizzi), Cantine di Marzo, Cantine dell'Angelo, Antonio Caggiano, Petilia, Donnachiaro (Aletheia), Traerte (Tornante), Bambinuto, Villa Raiano (Ponte dei Santi), Cantina San Paolo (Claudio Quarta), Terredora di Paolo (Loggia della Serra), Pietracupa (anteriormente Greco di Tufo, agora Campania Greco).

**Melhores Produtores de Taurasi:** Mastroberardino (Radici, Riserva, Naturalis Historia, Stilèma), Luigi Tecce, Feudi di San Gregorio (Piano di Monte Vergine), Guastaferrero, Antonio Caggiano, Salvatore Molettieri, Benito Ferrara, Donnachiaro (Riserva), Perillo, Terredora di Paolo, Contrade di Taurasi (Vigne d'Alto, Coste).

Explorar os vinhos da Campânia pode ser uma viagem deliciosa pela rica história, terroir e variedades de uvas distintas da região, proporcionando aos apaixonados pelo vinho experiências de degustação únicas e memoráveis.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre vinhos da Campânia? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (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

## “QUANDO O VINHO SE ALIA AO CHÁ” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 26/10/2024

A harmonização de brancos etintos com chás e infusões enriquece os aromas e sabores.

Há muitas semelhanças entre o vinho e o chá. Começa com o terroir, que precisa ser propício tanto para o desenvolvimento da *Camellia sinensis*, como é chamada a planta que dá origem aos chás, como das vinhas.

A *Camellia* é nativa da Ásia, onde nascem os melhores chás. Mas ela também é plantada em outros destinos – a Gorreana, na ilha de São Miguel, nos Açores, é um exemplo.

Ainda em Portugal, há a Camelia, marca de chás do casal Dirk Niepoort (produtor de vinho) e Nina Gruntkowski, na região do Dão. E não faltam exemplos de como o vinho depende do seu terroir, palavra francesa que agrupa o solo, o microclima e a variedade cultivada.

Nas semelhanças, lembra Carla Saueressig, pioneira na cultura do chá no Brasil, os dois têm taninos e polifenóis. Mais: podem ganhar complexidade com os blends. Nos chás, isso se dá com a mistura de flores, frutas e especiarias às folhas da *Camellia*; nos vinhos, com a mescla de variedades, como um merlot adicionado a um cabernet sauvignon, que depois se unem com o tempo em barrica de carvalho, ou um branco elaborado com sémillon e sauvignon blanc.

Mas talvez a melhor semelhança entre os dois sejam os seus aromas e sabores. “O chá darjeeling combina muito bem com um riesling”, afirma. E acrescenta: “vinhos brancos tendem a ficar melhor com chás brancos e verdes ou com infusões de ervas. Nos tintos, são os chás pretos, que, assim como os vinhos, têm potências diversas”.

Nas harmonizações, a vinícola Guaspari ([vinicolaguasparia.com.br](http://vinicolaguasparia.com.br)), na Serra da Mantiqueira, está lançando uma experiência de harmonizar vinhos com chás e queijos. A proposta, em parceria com a Infusiva, foi criar blends que combinem com os vinhos e queijos.

“Foram os mais diversos testes para encontrar o melhor blend do chá, com flores, frutas e até especiarias, para cada vinho”, conta a sócia Juliana Zannini... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quando-o-vinho-se-alia-ao-cha>

## “HOMENAGEM À BARONESA ROTHSCHILD” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 25/10/2024

Baronesa P. é rótulo chileno dedicado à memória da visionária e carismática Philippine.

A Baronesa Philippine de Rothschild (1933-2014) foi uma das personalidades mais notáveis do mundo do vinho. Após a morte do pai, o lendário Barão Philippe de Rothschild, em 1988, ela assumiu o controle do grupo, liderando com dinamismo o prestigiado Château Mouton Rothschild, propriedade de sua família em Bordeaux. Visionária e carismática, Philippine não apenas manteve o legado da família, como também modernizou e expandiu o império, ampliando a presença global da marca ao consolidar parcerias estratégicas, caso do famoso Opus One, iniciado por seu pai em sociedade com Robert Mondavi na Califórnia, e criar outras, como o Almaviva com o grupo Concha y Toro, no Chile, cuja primeira safra foi 1996.

Defensora das artes e da cultura, Philippine continuou a tradição iniciada em 1945, encomendando obras de artistas renomados para adornar os rótulos do Mouton Rothschild, estendendo o conceito de que vinho e arte são indissociáveis.

Atraída pelo potencial dos terroirs chilenos e vislumbrando a possibilidade de lá produzir vinhos menos sofisticados e mais acessíveis que seu rótulo principal – o mesmo critério utilizado pelo Barão Philippe para criar o Mouton Cadet, na década de 1930, composto de uvas de terceiros, e que se tornou um sucesso comercial -, a baronesa resolveu, logo em seguida ao lançamento do Almaviva, desenvolver a gama Baron Philippe de Rothschild, mais tarde renomeada Escudo Rojo, explicitando em definitivo seu vínculo com a matriz - “Rojo”, vermelho em espanhol, é a tradução de “roth” e Escudo vem de “schild”... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-vinho-baronesa-p-e-a-eterna-busca-pela-perfeicao.ghtml>

## “VINHO E CINEMA, CASAMENTO PERFEITO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 25/10/2024

A sétima arte e a enologia tem muito mais em comum do que podemos imaginar e podem ser uma ótima combinação

Já faz mais de 20 anos da primeira vez que publiquei sobre “vinho & cinema”. Desde então este foi um dos principais temas das centenas de palestras de vinho que já fiz pelo mundo. Diversos aspectos conectam estas duas artes. Primeiramente o fato de que inúmeros astros de Hollywood terem enveredado pelo mundo do vinho, de Francis Ford Coppola a Brad Pitt, passando por Gérard Depardieu e Drew Barrymore, a lista é longa.

Depois, desde o filme Sideways, Entre Umas e Outras (2004), o vinho virou tema de incontáveis filmes, como Um Bom Ano (2006) e o mais recente Notas de Rebeldia (2020), só para citar alguns.

Tal aproximação nos faz indagar, existe alguma analogia entre estas duas formas de arte? O cinema surgiu o final do século XIX como o “olho mecânico”, onde o uso da energia elétrica e de um processo químico (de imprimir uma imagem em uma película) tinham papel central. Esta moderna máquina era capaz capturar pedaços da realidade, a vida como ela é, uma arte objetiva e neutra, no qual o homem, segundo um determinismo rigoroso, não interfere. O vinho em seus primórdios também era relacionado ao “real”, a verdade em sua essência, visão bem expressa na frase de Plínio: “in vino veritas”. Para os antigos gregos o néctar dionisíaco ao mesmo tempo que embriaga traz lucidez.

Hoje os papéis desempenhados por cinema e vinho mudaram radicalmente. O cinema deixou de ser a arte do real para, no nosso mundo contemporâneo, tornar-se a mais lúdica das artes. No momento em que as luzes se apagam e o espectador entra em um sonho. O acender das luzes é quase como um despertar deste mundo onírico. O vinho, por sua vez, nas últimas décadas deixou de ser a bebida alimentar popular para associar-se ao prazer hedonista (e também lúdico) da viagem dos sentidos.

Os elementos do cinema também têm seu espelho no vinho. Atores são como uvas, alguns chegam a ser divas. A pinot noir por exemplo é a primeira casta tinta a ser lembrada quando se pensa em elegância. Quando nas minhas palestras indago o público que ator ou atriz seria um pinot noir, são sempre lembrados nomes como Audrey Hepburn, Fred Astaire e Sean Connery. Quando pensamos em força bruta, no mundo do vinho o estereótipo recai sobre a tannat, cepa que proporciona muitos taninos e às vezes (nem sempre) vinhos brutos.

No vinho a analogia perfeita recai sobre atora musculosos de filmes de luta ou ação, Sylvester Stallone e Arnold Schwarzenegger. Quando indago a plateia sobre os vinhos clássicos de Bordeaux, sua pompa e realiza, a resposta vem na forma de atores shakespearianos, como Laurence Olivier, ou papéis fortes, como Marlon Brando ou Al Pacino em O Poderoso Chefão. Já quando na taça apresento vinhos tintos calorosos, como um grenache ou syrah do sul da França, com seus taninos sedosos, aromas de especiarias e teor alcoólico alto, a analogia recai sobre astros ou atrizes mais sedutoras, como George Clooney, Antonio Banderas, Margot Robbie, Scarlett Johansson ou Jennifer Lawrence.

Analogias como estas são leituras pessoais dos códigos de linguagem do vinho e do cinema. Você não precisa militar por minhas escolhas, mas sim criar as suas. Boa degustação e bom filme!... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinho-e-cinema-casamento-perfeito/>

## “EVENTOS DE VINHOS EM BENTO GONÇALVES BRINDAM SUPERAÇÃO DAS ADVERSIDADES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 25/10/2024

Avaliação Nacional de Vinhos 2024 apresenta seleção da nova safra e vem aí Wines of South America em maio de 2025!

A apreciação coletiva dos vinhos brasileiros, que acontece anualmente em Bento Gonçalves, teve sua 32ª edição realizada no último 19 de outubro. A edição de 2024 teve um gostinho especial, porque registra o retorno ao formato 100% presencial, modificado pela pandemia e recuperado gradualmente nos últimos dois anos. Além disso, o estado vivenciou uma tragédia recentemente com as enchentes e a realização do evento dentro de sua normalidade é uma evidência do poder de superação de sua população e do segmento de vinhos gaúcho.

O evento deste ano revela a crescente participação de outros estados na competição e isso é consequência do aumento de empreendimentos vitivinícolas no Brasil em áreas antes pouco ou nada dedicadas ao ofício. Foram inscritas 472 amostras por 67 vinícolas de sete estados brasileiros + Distrito Federal: Bahia 15, Distrito Federal 16, Goiás 01, Minas Gerais 03, Paraná 03, Rio Grande do Sul 408, Santa Catarina 08 e São Paulo 18. O Rio Grande do Sul é sempre muito predominante, por ser o mais tradicional produtor nacional e por ter sempre sediado o evento, onde se encontra a Associação Brasileira de Enologia e um grande número de vinícolas.

O interessante diferencial da Avaliação Nacional é que se trata de uma degustação coletiva, envolvendo produtores, profissionais da área do vinho, estudantes de enologia e apreciadores em geral, mas não no formato de feira, com stands. Uma plateia de cerca de 800 pessoas se reúne no pavilhão do parque de eventos de Bento Gonçalves, diante de um palco onde se encontram organizadores e convidados para anunciar e provar, junto com o público, os vinhos mais representativos da qualidade da nova safra. Neste ano, a amostragem envolveu 16 vinhos de seis categorias: dois vinhos base para espumante, quatro vinhos brancos (tipos aromáticos e não aromáticos), um vinho rosé e nove vinhos tintos (tipos jovem e seco). Quem serviu o grande público (1152 garrafas no total) foram 100 alunos dos cursos de Viticultura e Enologia de universidades do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

Segundo o presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Ricardo Morari, 2024 foi uma safra desafiadora, pelos problemas climáticos. Contudo, os bons resultados indicam uma capacidade de gerenciar as adversidades, pois boa parte das amostras inscritas alcançaram acima de 90 pontos nas degustações às cegas classificatórias, realizadas desde setembro pelas equipes de enólogos. Especialmente, o Rio Grande do Sul, enfrentou muitas chuvas desde a época da floração das uvas, na primavera de 2023, gerando perdas de volume em cerca de 24%. Já próximo da colheita, em janeiro e fevereiro deste ano, mais chuvas afetaram a maturação das uvas.

Os vinhos avaliados ainda não estão prontos para serem comercializados. Dentre os finalistas, servidos no evento, 15 foram da Serra Gaúcha e um de São Paulo. Já entre 148 classificados (30% dos inscritos), figuram vinhos de 44 vinícolas do Rio Grande do Sul, São Paulo e Distrito Federal. Importante informar que qualquer seleção é um recorte do que há e que nem todos os produtores participam dos concursos. Daí concluirmos que há outros bons vinhos no mundo fora das seleções... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/eventos-de-vinhos-em-bento-goncalves-brindam-superacao-das-adversidades/>

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

**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 VINÍCOLAS - Puna  
Isasmendi | Colomé  
Yacochuyá | Piattelli  
El Esteco | Amalaya  
Viña Flor | Yacoraité

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

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

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 **Yacoraité** 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)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### QUANTIDADE UM TERÇO MENOR – A MENOR COLHEITA NO MOSEL EM 50 ANOS

Em Mosel, a menor colheita de vinho em 50 anos foi colhida em 2024. Isso foi anunciado pela Mosel Wine Association. Com 510.000 hectolitros, o rendimento está 30 por cento abaixo da média dos últimos dez anos. Perdas particularmente grandes foram causadas pela geada em abril, que destruiu toda a colheita em alguns locais, especialmente ao longo dos rios Saar e Ruwer e na área de Trier. Em alguns vinhedos no Alto e em Terraços Mosel, os danos chegaram a 50 por cento. 94 por cento da quantidade da colheita é contabilizada por vinhos brancos, dos quais 316.000 hectolitros ou 62 por cento são Riesling, correspondendo à sua participação na área total do vinhedo. Apenas metade do rendimento usual pode ser colhido das variedades de vinho tinto.

As exportações se desenvolveram positivamente no primeiro semestre do ano. A quantidade foi um por cento menor do que no mesmo período do ano anterior, mas o valor aumentou em três por cento. 25 a 30 por cento da produção anual de vinho de Mosel é exportada para 100 países. Os mercados estrangeiros mais importantes são os EUA, China e Reino Unido. Recentemente, a área de cultivo de Mosel foi premiada como a “Melhor Região Internacional de Vinhos do Ano” por uma grande plataforma de negociação online... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/smallest-harvest-at-the-moselle-in-50-years-amount-one-third-lower?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_43&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/smallest-harvest-at-the-moselle-in-50-years-amount-one-third-lower?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_43&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 24/10/2024).

### TIROL DO SUL APRESENTA NOVO CONCEITO DE VINHEDO

86 Vinhedos Podem Ser Adicionados Como Indicação Geográfica Adicional no Rótulo.

O Ministério da Agricultura italiano reconheceu o novo conceito de vinhedo do Tirol do Sul após anos de discussão. Assim, os produtores de vinho podem, no futuro, listar 86 vinhedos reconhecidos como indicações geográficas adicionais (em italiano: “Unità Geografica Aggiuntiva”, abreviação UGA) ao lado da designação “South Tyrol DOC” no rótulo.

O conceito de vinhedo é baseado em um longo processo iniciado pelo consórcio “South Tyrol Wine” anos atrás. “Nas vilas vinícolas, comissões de agrônomos, enólogos, produtores de vinho, produtores e especialistas em história da viticultura foram formadas”, diz Andreas Kofler, presidente do consórcio e presidente da vinícola Kurtatsch. “Eles foram encarregados de delinear os vinhedos e decidir quais variedades de uva são adequadas para os respectivos vinhedos.”

De acordo com o South Tyrol Wine Consortium, a delimitação garantirá que as variedades de uva ideais cresçam em cada vinhedo pesquisado no futuro. Além disso, ao indicar o UGA no rótulo, a quantidade da colheita deve ser reduzida em 25 por cento. “Com uma redução de 25 por cento na quantidade DOC permitida, também garantimos que as qualidades desses vinhos especiais experimentem maior aprimoramento”, diz Kofler.

“Foi especialmente importante para nós enfatizar a conexão histórica desses vinhedos. Graças ao cadastro Theresian de meados do século XVIII, pudemos recorrer a preciosos nomes históricos de campos”, diz Martin Foradori, vice-presidente do South Tyrol Wine Consortium e proprietário da vinícola J. Hofstätter.

Deve ser esclarecido que um produtor de vinho nos novos vinhedos ainda tem permissão para cultivar as variedades de uva que são aprovadas no Tirol do Sul. No entanto, apenas aqueles vinhos podem ser designados como vinhos de vinhedo cujas variedades de uva foram selecionadas pelos especialistas. “Dependendo do vinhedo, isso pode ser até cinco, mas também há vinhedos para os quais apenas uma ou duas variedades de uva foram selecionadas”, diz Eduard Bernhart, diretor do South Tyrol Wine Consortium... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/south-tyrol-introduces-new-vineyard-concept-86-vineyards-may-be-added-as-additional-geographical-indication-on-the-label?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_43&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/south-tyrol-introduces-new-vineyard-concept-86-vineyards-may-be-added-as-additional-geographical-indication-on-the-label?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_43&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 23/10/2024).

### YVETTE VAN DER MERWE É A NOVA PRESIDENTE DA OIV

A sul-africana Yvette van der Merwe é a nova presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV). Ela sucede ao italiano Luigi Moio, que retornará ao cargo de vice após completar seu mandato de três anos. A eleição ocorreu durante a 22ª Assembleia Geral da OIV em Dijon, poucos dias após as comemorações do centenário da organização.

Van der Merwe trabalha na indústria vinícola sul-africana há quase três décadas e atualmente é CEO da South African Wine Industry Information and Systems. Dentro da OIV, ela já ocupou cargos importantes: Presidente da Comissão de Economia e Direito; Vice-Presidente do Consumer Law and Information Expert Group; e Presidente do Expert Group da Comissão de Análise Econômica, Mercados e Consumo. (Fonte: OIV)... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/yvette-van-der-merwe-is-new-president-of-the-oiv-south-african-woman-succeeds-luigi-moio?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_43&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/yvette-van-der-merwe-is-new-president-of-the-oiv-south-african-woman-succeeds-luigi-moio?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_43&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – 22/10/2024).