



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UM DOMAINE EM PORTUGAL
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05

UM DOMAINE EM PORTUGAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"DE ONDE VEM O CABERNET CHILENO?" -
POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"A POÉTICA DO VINHO E DO AMOR
PATERNAL: UM BRINDE AO DIA DOS PAIS"
- POR MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 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

DOMÍNIO DE AÇOR VILA ROMANA BRANCO 2022- DÃO – PORTUGAL

A propriedade está localizada na vila de Oliveira do Conde, região vinícola certificada em 1908, mas que possui um retrospecto na vitivinicultura que remonta aos povos celtas que habitaram a região, assim como os romanos, que usavam o local para fins agrícolas. **Leia o artigo: “Um Domaine em Portugal” no VINOTÍCIAS 332024.**

Composição de Uvas: 56% Encruzado, 44% Cerceal-Branco e Malvasia-Fina.

Notas de Degustação: Claro na cor, o vinho mostrou boa complexidade no nariz, com notas de limão, algo de abacaxi, floral de alecrim, e um toque de carvalho bem integrado ao conjunto. No paladar é bem fresco e mineral, com boa estrutura. O fim de boca é bem complexo e persistente.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, e está excelente. Eu creio que ele estará ótimo por mais 8 anos.

Reconhecimentos: 92 RP.

Notas de Harmonização: Acompanhou muito bem carpaccio de salmão marinado e um tartar de atum. Creio pode harmonizar muito bem com arroz de polvo ou de mariscos, casquinha de siri, bobó de camarão, queijo da Serra da Estrela amanteigado.

Serviço: servir entre 10 e 12°C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$

Em SP – CLARETS - R. Frei Caneca, 558 - Conjunto 2503 - Consolação, São Paulo - SP, 01307-000. Tel.: (11) 3150-5555



UM DOMAINE EM PORTUGAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Nunca me esqueço de visitando o Dão com amigos da ViniPortugal dizer que – “o Dão é a Borgonha em Portugal!”

Não é à toa que um dos mais renomados escritores portugueses, José Saramago, declarou ser apaixonado pela região do Dão, com a célebre frase “Tudo nestas paragens são grandezas”. Na minha opinião e de muitos amantes de vinhos, os rótulos criados no Dão são provas líquidas de que ele estava certo.

Com suas vinhas que se distribuem entre pinheiros e montanhas, em altitudes de 400 a 700m que fazem as uvas amadurecem bem lentamente, Dão se tornou famoso pela sua produção de vinhos tintos e brancos com muitos aromas e ótima acidez. A região fica no centro-norte de Portugal, em Beira Alta, com uma produção vinícola histórica de mais de um milênio. As serras do Caramulo, Montemuro, Buçaco e Estrela protegem as vinhas dos ventos e criam um clima ideal.

Conta-se que os monges de Cister, que habitavam a região na Idade Média, intensificaram a produção vinícola que já existia no Dão, com propósitos sagrados e cerimoniais, mas creio que eles perceberam a semelhança dos vinhos criados na região com os vinhos da Borgonha, onde a ordem cisterciense teve sua origem quando da fundação da Abadia de Cister, na comuna de Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, em 1098, por Roberto de Champanhe, abade de Molesme.

Apesar da fama de seus vinhos, apenas no século XIX a região foi delimitada, tendo sido a segunda área portuguesa que ganhou a demarcação de produtora de vinho (a primeira foi o Douro em 1756). Com mais de 70 milhões de vinhas, distribuídas em 20.000 hectares, o Dão é considerado como o berço da uva Touriga Nacional, emblema vinícola português.

Os vinhos brancos do Dão, criados com as uvas Encruzado, Bical, Cercial, Malvasia Fina e Verdelho costumam ser muito aromáticos, equilibrados e frutados e estão entre os melhores de Portugal. Já os típicos tintos apresentam cores fortes de rubi, um bom corpo, paladar redondo e sabores delicados e cheios de veludo, com destaque além da Touriga Nacional para a Alfrocheiro, Jaen (Mencia na Espanha) e Tinta Roriz (Tempranillo na Espanha).

A história começou quando alguns amigos estavam estudando comprar uma vinícola na Toscana em Brunello di Montalcino. Jaime Corrêa é primo de Guilherme Corrêa (que em 2000 se tornou o primeiro sommelier brasileiro a realizar sua formação no exterior, na Associazione Italiana Sommeliers, em sua seção territorial da Toscana. Guilherme consagrou-se campeão brasileiro de sommeliers nas duas oportunidades em que disputou o certame, em 2006 e 2009), atualmente morando em Portugal, e pediu que ele fosse até Montalcino conhecer a vinícola toscana. Guilherme elaborou um extenso relatório e neste meio tempo surgiu a oportunidade de buscar uma opção portuguesa, já que seria mais fácil ele dar assistência estando mais perto de casa.

Foi então que há quatro anos, 10 amigos brasileiros (9 de Belo Horizonte e 1 paulista), apreciadores e colecionadores de vinho, se juntaram na ambição de encontrar uma vinícola para fazerem vinho. Descobriram a Quinta Mendes Pereira (que estava à venda) situada junto à vila de Oliveira do Conde, no concelho de Carregal do Sal, rodeada de floresta, com um patrimônio fabuloso de vinhas velhas com mais de 60 anos, inseridas num ambiente com forte apelo cultural e histórico, onde ruínas milenares dos celtas e romanos assinalam os nomes das parcelas.

A sub-região Terras de Senhorim, onde a quinta está enquadrada, fica praticamente no meio da região do Dão, entre dois rios (Dão e Mondego), e goza de um mesoclima mais fresco do que nas zonas mais quentes e menos frio e úmido do que na Serra da Estrela. Os solos são de origem granítica, de textura arenosa e franco-arenosa, pobres em matéria orgânica e fraca capacidade de retenção de água, duas características que não induzem grande vigor na planta e naturalmente regulam a produção. Desta forma, as uvas amadurecem lentamente e com imenso equilíbrio entre açúcares e ácidos, e uma carga altíssima de precursores aromáticos.

É inevitável pensar que estamos caminhando pela Borgonha, em Volnay ou Vosne-Romanée, ao andar pelas antigas ruas de pedra em direção à adega velha, encravada num largo, em frente à brasonada Casa dos Buxeiros, do séc. XVII.

Os sócios desta aventura avançaram com aquisição da quinta em maio de 2021, o ano que deu origem aos primeiros vinhos da Domínio do Açor. O nome do projeto é inspirado no conceito francês de “domaine” - propriedade dedicada à produção de vinho - mais associado à Borgonha, ao qual se junta o nome da Serra do Açor, moderador climático das vinhas daquela zona.

Mas o trabalho estava apenas começando. Primeiro passo de um projeto focado em qualidade foi conhecer o solo da propriedade e Pedro Parra foi convocado para esta consultoria.

Ele, que trabalhou no Domínio do Açor fazendo um profundo estudo e mapeamento dos solos da propriedade, também presta serviços para renomados produtores como Domaine du Comte Liger-Belair, Domaine Roulot e Comando G, é um dos maiores especialistas do mundo no estudo de solos e terroir. Seu estudo tinha como objetivo o de saber como diferem as parcelas de solo entre si? Quais parcelas têm o maior potencial? Como deveriam tratar as uvas de cada parcela na adega?

Após estudar os solos com granulometria e condutividade eletromagnética, e ainda 34 calicatas (escavações no solo utilizadas como método de inspeção do terreno, localizadas entre os vinhedos para que os resultados sejam confiáveis), Pedro Parra identificou que dos 24 hectares de terras, já com 11,4 hectares plantados com vinhedos, estão classificados 40% como Village, 55% como Premier Cru e 5% como Grand Cru numa correspondência a descrição de solos da Borgonha.

O terroir local é muito bem composto entre solo e pedra, mais precisamente entre o limo típico dos solos graníticos, com as rochas degradadas pelos processos químicos e físicos do intemperismo, além do quartzo e da rocha-mãe granito. Predomina em todo o vinhedo uma alterita de nível 5, fantástica para a produção de grandes vinhos.

Para completar a equipe de trabalho, Guilherme Correa, sendo responsável pela gestão e orientação de todas as questões da esfera de produção e comercialização dos vinhos da propriedade, e os sócios do vinícola buscaram um enólogo que fugisse do tradicional, e encontraram em Luís Lopes, que estudou na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) e aprofundou seus conhecimentos em biodinâmica e elaboração integrativa de vinhos na Borgonha a função de enólogo-consultor enquanto o talentoso João Costa é o enólogo-residente.

Com tanta gente jovem e de fé no desenvolvimento de um projeto de vinhos de qualidade, o tratamento das terras e vinhas recebe práticas biodinâmicas, com manejo biológico e trabalho de arejamento e nutrição do solo. Algumas das vinhas têm mais de 60 anos e a poda é do estilo Guyot-Poussard, que respeita o fluxo de seiva na planta e ajuda na prevenção de doenças, além de criar um sistema de ramos que permite uma melhor ventilação e uma exposição ao sol mais eficiente. No total, a propriedade possui 25 vinhas que se dividem entre as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Pinheira, Encruzado, Tinta Roriz, Jaen, Cerceal e Bical.

Já sabendo da qualidade dos vinhos que vem sendo premiados pela crítica especializada, uma vez que alguns dos sócios são meus conhecidos (9 deles são mineiros e 1 é paulista), tive a oportunidade de provar os rótulos da Domínio de Açor recentemente num almoço harmonizado realizado no Restaurante Gero do Hotel Fasano em Belo Horizonte. Boa parte da empresa estava presente no Encontro capitaneado por Guilherme Corrêa e Luís Lopes. **Vamos então aos vinhos:**



DOMÍNIO DE AÇOR VILA ROMANA BRANCO 2022- corte das uvas Encruzado, Cerceal Branco e Malvasia Fina. Claro na cor, o vinho mostrou boa complexidade no nariz, com notas de limão, algo de abacaxi, floral de alecrim, e um toque de carvalho bem integrado ao conjunto. No paladar é bem fresco e mineral, com boa estrutura. O fim de boca é bem complexo e persistente. Acompanhou muito bem carpaccio de salmão marinado e um tartar de atum. Creio que pode harmonizar muito bem com arroz de polvo ou de mariscos, casquinha de siri, bobó de camarão, queijo da Serra da Estrela amanteigado. Sirva entre 10 e 12°C. Tem 92 RP.

DOMÍNIO DE AÇOR ENCRUZADO 2022 -- 100% Encruzado. Aqui temos um vinho bem claro, límpido. A casta se faz sentir na complexidade, já que aparecem frutas amarelas (abacaxi e pêsego) e de cítricos, seguidas de notas herbáceas, florais intensas, frutas secas como a amêndoa, tudo bem integrado com um carvalho bem dosado que lhe dá um toque nobre. Na boca mostra acidez correta, é untuoso, cremoso, potente, com as frutas bem nítidas e uma mineralidade agradável. Tem persistência longa e retrogosto frutado. Acompanhou muito bem um bacalhau assado com batatas, cebolas, tomates, alcaparras, azeitonas e pinolis. Pensando em cozinha mineira, creio que vai casar-se muito bem com costelinha com canjiquinha de milho, frango caipira com quiabo. Sirva entre 10 e 12°C. Tem 94 RP.

DOMÍNIO DE AÇOR VINHA CELTA BICAL 2022 - 100% Bical. Também límpido e bem claro, tem um nariz marcado pela mineralidade, aparecendo ervas aromáticas, pêsego, levedura, leve floral, toque cítrico e terroso. Na boca alta acidez, corpo e persistência média, certa untuosidade e retrogosto cítrico. Vinho agradável, fácil de gostar, com fim de boca longo e prazeroso. Acompanhou muito bem o bacalhau assado com batatas, cebolas, tomates, alcaparras, azeitonas e pinolis. Pensando em cozinha mineira, creio que vai harmonizar muito bem com uma moqueca de surubim. Sirva entre 10 e 12°C. Tem 95 RP.

DOMÍNIO DE AÇOR VINHA CELTA JAEN 2021- Um vinho escuro, púrpura, profundo. Aromas de frutas escuras e vermelhas com toques de especiarias. Guilherme comentou que lembra um "cru" de Beaujolais Morgon. A boca é fresca, repete o perfil de aromas, com um final persistente e saboroso. Foi

bebido sem acompanhamento, mas creio que harmoniza bem com leitão à pururuca mineiro, com feijão tropeiro, frango caipira com ora-pró-nobis. Servir entre 14 e 16°C.

DOMÍNIO DE AÇOR TINTA PINHEIRA 2021- Cor rubi de média intensidade, o vinho mostra aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias como a canela, além de notas vegetais e minerais. O paladar mostra muito frescor e elegância, taninos macios e perfeita acidez. Longo e saboroso. Não conhecia nada desta casta, Tinta Pinheira também conhecida como Rufete, que se queima com sol e apodrece com chuva, razão pela qual perdeu a popularidade na região do Dão. É uma casta vegetal, que precisa de muita atenção na vinificação. Há sugestão de acompanhar arroz de pato ou frango ao molho pardo mineiro. Servir a 16°C.

DOMÍNIO DE AÇOR VILA ROMANA TINTO 2021- corte das uvas Touriga Nacional e Tinta Roriz. Cor rubi de boa intensidade, o nariz mostra notas de frutas silvestres e ervas. O paladar revela os taninos ainda presentes, num vinho de corpo médio, com madeira sutil e mineralidade. Sugestão de harmonizar com carnes de caça, ou carnes vermelhas ensopadas ou assadas. Tem 92 RP.

DOMÍNIO DE AÇOR RESERVA TINTO 2021 - corte das uvas Alfrocheiro e Touriga Nacional. Cor rubi intensa. Paladar elegante e rico, com notas de frutas escuras e especiarias que também aparecem no nariz. Final de boca muito agradável que lembra um vinho de Syrah. A sugestão de harmonização é com carnes vermelhas assadas ou grelhadas. Tem 91 RP e 17,5 JR (Jancis Robinson).

Ao final da prova cabe dizer que realmente são vinhos com alto padrão de qualidade, com maior destaque para os brancos neste momento, na minha opinião. O Bical e o Encruzado foram meus destaques entre os brancos. Dentre os tintos fiquei com o Vila Romana e o Reserva. Tenho a certeza de que ainda vamos ouvir muito sobre o Domínio de Açor, que mesmo estando na Borgonha Portuguesa está tão próximo de nós por conta dos seus proprietários mineiros e paulista. Creio que podemos dizer que são vinhos portugueses com alma mineira!!! 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 ONDE VEM O CABERNET CHILENO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 10/08/2024

É em Puente Alto que nascem três dos grandes tintos do país e que têm a cabernet sauvignon como uva principal: o Almaviva, o Viñedo Chadwick e o Don Melchor. O Alto Maipo, próximo à Cordilheira dos Andes, é o terroir ideal para a cabernet sauvignon no Chile. É em Puente Alto, um pequeno terroir nesta região, que nascem três dos grandes tintos do país e que têm a cabernet sauvignon como uva principal: o Almaviva, o Viñedo Chadwick e o Don Melchor.

Estes três vinhos dão o norte à variedade no país andino e ajudam a explicar por que ela é a cepa mais plantada no país, responsável por 30% dos 130 mil hectares de vinhedos do país.

Porém, cada vez mais, o Alto Maipo vem dividindo espaço para outras regiões como referência de terroir para a cabernet sauvignon. Recentemente me surpreendi com a complexidade do Cuvée 2021, um cabernet sauvignon premium da De Martino, com vinhedos na Isla de Maipo, região que fica entre as cordilheiras da Costa e dos Andes.

Em um solo de areia e cascalho (a cabernet adora cascalho, o que explica o seu sucesso em Bordeaux), o Cuvée, posicionado como o vinho premium da vinícola, é vendido por R\$ 1.399, pela Berkmann Brasil. O preço assusta, mas vale pensar que o aprendizado das vinícolas com os seus vinhos premiados geralmente segue para as linhas mais simples, melhorando a qualidade geral da vinícola.

Nesta semana, o enólogo Eduardo Jordan, responsável pelos vinhos andinos da vinícola espanhola Miguel Torres, abriu no Brasil uma garrafa do Manso de Velasco 1995, elaborado com cabernet sauvignon de um vinhedo centenário em Curicó, no sul do país. Feito numa época em que o Chile ainda não tinha muito conhecimento de seus vinhedos –, o tinto apresentava todas as boas notas de evolução na garrafa, com muito frescor, mostrando que não é apenas no Alto Maipo que a variedade pode envelhecer bem. A safra atual, a de 2018, é vendida por R\$ 599, na Qualimpor... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/de-onde-vem-o-cabernet-chileno/>

“O BOOM DOS VINHEDOS DE DUPLA PODA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 09/08/2024

Festival em Espírito Santo do Pinhal mostrou como a vitivinicultura conseguiu movimentar a economia da cidade e arredores, fomentando o comércio, turismo e serviços.

“Espírito Santo do Pinhal deveria erguer uma estátua para o Paulo Brito, pelo desenvolvimento que ele propiciou à cidade desde que ele começou a Vinícola Guaspari”, foi o comentário do superexecutivo Fabio Barbosa, atual CEO da Natura, ao nos encontrarmos no Festival de Inverno de Pinhal e região, evento realizado no último fim de semana de julho que contou com 52 expositores, dos quais 22 vinícolas da região.

O festival é um exemplo de como a vitivinicultura conseguiu movimentar a economia da cidade e arredores, fomentando o comércio, turismo e serviços, fortalecendo a cadeia hoteleira e a gastronomia e gerando empregos qualificados.

Em 2001, quando Paulo Brito comprou a propriedade, uma antiga fazenda de café, o objetivo não era partir para a produção de vinhos.....

Na mesma época, o especialista em viticultura com mestrado na Universidade de Bordeaux Murillo de Albuquerque Regina estava desenvolvendo estudos no sentido de alterar o ciclo de produção da videira e viabilizar a produção de vinhos de qualidade em certas zonas da região Sudeste.

Sua tese consistia em mudar a data da vindima e colher as uvas no inverno, explorando as condições climáticas da estação naqueles locais: em abril, maio e junho, os três meses que antecederiam a colheita, o tempo é seco, os dias são ensolarados e as noites frescas, situação bastante favorável a uma boa maturação das uvas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-o-vinho-conseguiu-movimentar-a-economia-de-uma-pequena-cidade.ghtml>

“A POÉTICA DO VINHO E DO AMOR PATERNAL: UM BRINDE AO DIA DOS PAIS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 09/08/2024

Um tributo poético aos pais através de vinhos, celebrando sua força, sabedoria e amor incondicional.

No caleidoscópio das memórias, onde as cores do passado se entrelaçam com os tons suaves do presente, encontramos um refúgio no vinho, uma poética fusão de tempo e terroir. O Dia dos Pais nos brinda com a oportunidade de mergulhar nesse universo líquido, onde cada taça erguida é uma saudação às raízes, às histórias contadas e aos silêncios compartilhados.

Na vinha do coração, onde os sentimentos amadurecem como cachos ao sol, cada garrafa traz consigo a promessa de um encontro, de um abraço traduzido em aromas e sabores. Um Cabernet Chileno, vigoroso e apaixonado, evoca a robustez de um pai que, com mãos firmes e coração generoso, guia-nos pelos caminhos da vida. Seus taninos, densos e profundos, sussurram histórias de montanhas e vales, onde o vento andino dança com as videiras, criando uma sinfonia que ressoa em cada gole.

Ao lado, um Gran Reserva da Rioja nos convida a uma viagem pelo tempo. Envelhecido em carvalho, ele é o símbolo da paciência e da sabedoria adquirida com os anos. Seus aromas de frutas maduras e especiarias são um convite a explorar os mistérios do passado, a redescobrir os momentos em que um simples olhar ou uma palavra carinhosa tecia o fio invisível da confiança e do amor incondicional.

Em contraste, o Borgonha tinto traz a elegância sutil das paisagens francesas. Delicado e ao mesmo tempo complexo, ele nos lembra que a verdadeira força reside na gentileza. Seus sabores, uma dança de frutas vermelhas e notas terrosas, ecoam a suavidade de um pai que sabe ouvir, que encontra beleza na simplicidade e nos pequenos gestos que marcam a vida cotidiana.

Um Malbec Argentino, com seu caráter intenso e aveludado, é a personificação da paixão e da força. Ele evoca a imagem de um pai que enfrenta as tempestades da vida com coragem e determinação, oferecendo sempre um ombro forte e uma palavra de encorajamento. Seus sabores de ameixas maduras e especiarias são um convite a celebrar a vida em sua plenitude.

E então, o Barolo surge, majestoso e envolvente, com seus aromas de rosas e alcaçuz, um tributo à paixão e à perseverança. Este vinho piemontês, com sua estrutura firme e final longo, é como um pai que, mesmo diante dos desafios, mantém-se firme, guiando com amor e determinação.

Para completar essa sinfonia de sabores, um Espumante Brasileiro traz a leveza e a alegria que só as bolhas podem proporcionar. Ele simboliza os momentos de celebração e felicidade, lembrando-nos que cada conquista, por menor que seja, merece ser brindada. Seus aromas de frutas frescas e flores brancas são um convite ao sorriso, à dança e ao desfrute dos momentos preciosos ao lado daqueles que amamos.

Cada garrafa, uma metáfora do tempo compartilhado, das conversas que se alongam noite adentro, do riso fácil e das confidências trocadas. No Dia dos Pais, brindamos não apenas aos homens que nos deram a vida, mas às lições de resiliência, de alegria e de sabedoria que eles nos proporcionaram.

Há algo de mágico no ato de abrir uma garrafa de vinho, especialmente quando o fazemos em celebração àqueles que nos moldaram... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/a-poetica-do-vinho-e-do-amor-paternal-um-brinde-ao-dia-dos-pais/>

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) 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 congraçamento: 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**
 - **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**

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

VINO GOURMET 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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PREVISÃO INICIAL: DEZ A 16% MENOS VINHO DO QUE EM 2023 – NA FRANÇA, A PRESSÃO DE PRAGAS, CHUVAS INTENSAS, GEADA E GRANIZO AFETAM A SAFRA

A primeira previsão de colheita do Ministério da Agricultura francês espera entre 40 e 43 milhões de hectolitros de vinho em 2024. Isso significa cerca de 16 a 10 por cento menos rendimento do que em 2023 e uma queda de 10 a 3 por cento em comparação com a média de cinco anos. O ministério aponta para uma safra em que chuvas pesadas, pressão de doenças e incertezas climáticas já causaram “danos consideráveis”.

A previsão publicada em 1º de agosto pela autoridade de estatísticas agrícolas Agreste relata uma safra difícil na qual “muitos vinhedos são afetados pela “coulure” (diminuição da fertilidade floral em uvas) e, em alguns casos, pela podridão do caule como resultado de condições úmidas e frias durante a floração”. O míldio, favorecido pelas condições úmidas no início do verão, agora também está afetando a maioria das regiões vinícolas e pode causar “perdas consideráveis”. “As incertezas climáticas também não estão dando trégua, com episódios de geada ou granizo”.

No entanto, como a colheita da uva ainda está longe, os especialistas relativizam: “Os solos, que são bem abastecidos com água, podem limitar o declínio da produção.”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/initial-forecast-ten-to-16-per-cent-less-wine-than-in-2023-france-pest-pressure-heavy-rain-frost-and-hail?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_32&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 09/08/2024).

COLHEITA DE UVAS NO NAPA VALLEY SEIS SEMANAS ANTES DE 2023 – INÍCIO DA COLHEITA DE CHARDONNAY

A colheita de uvas de 2024 em Napa Valley começou. Uvas para vinhos espumantes e brancos foram colhidas desde 5 de agosto. Isso é cerca de seis semanas antes do que em 2023, quando a colheita ocorreu mais tarde do que o normal devido ao clima frio e boas chuvas, mas entregou qualidades promissoras.

De acordo com os viticultores, o início da colheita na primeira semana de agosto está “no lado mais cedo da média”. Noites frias garantiram bons níveis de acidez e sabores pronunciados nas uvas Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir para os vinhos espumantes. A colheita principal de uvas para vinho tinto deve começar na primeira semana de setembro. No ano passado, ela não começou até meados de outubro... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/napa-valley-grape-harvest-six-weeks-earlier-than-2023-start-of-harvest-with-chardonnay?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_32&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 08/08/2024).

ADEGA DE 1800 ANOS DESCOBERTA PERTO DE SAN GIMIGNANO – NOVAS DESCOBERTAS SOBRE VINHO NA ÉPOCA ROMANA

Uma adega de cerca de 1.800 anos foi encontrada perto de San Gimignano, na Toscana. Durante o trabalho de escavação na Villa Romana Aiano, que remonta entre os séculos IV e VII d.C., um grande salão medindo 30 por nove metros foi descoberto. Ele era sustentado por seis pilares. Trinta grandes recipientes enterrados para armazenar vinho foram encontrados dentro e parcialmente analisados. Análises químicas de amostras de dentro dos recipientes mostraram que eles eram revestidos com resina de pinheiro e piche.

Essas substâncias eram usadas para a produção de vinho nos tempos antigos. Com base em sua disposição e no tamanho da sala, os arqueólogos presumem que havia originalmente 50 desses recipientes.

Nos últimos dois anos, dois recipientes retangulares de armazenamento e vestígios de uma prensa também foram encontrados. As dimensões da instalação indicam que grandes quantidades de vinho foram produzidas e armazenadas nas salas, que não eram apenas para consumo local, explicaram os pesquisadores. Eles, portanto, ganharam novos insights sobre a produção de vinho e o comércio de vinho durante os tempos romanos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/1-800-year-old-wine-cellar-discovered-near-san-gimignano-new-findings-about-wine-in-roman-times?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_32&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 06/08/2024).