



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**AS VIÚVAS DE CHAMPAGNE**  
**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**AS VIÚVAS DE CHAMPAGNE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O PERIQUITA ENVELHECE BEM NA GARRAFA?" - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"BRANCOS BARRICADOS PARA PRATOS DE INVERNO" - 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

## PÉT-NAT 2021 – CHARDONNAY/ PINOT NOIR – VINÍCOLA VITA ETERNA – PINTO BANDEIRA - RIO GRANDE DO SUL

A história da Vinícola Vita Eterna começa muito antes de 2017, com a chegada da família Tocchetto ao Brasil. Desde que imigrou da Itália, a família se instalou em Pinto Bandeira, sendo uma das primeiras famílias a habitar a região. Sempre focada no cultivo de uva, logo após a imigração, em uma época muito sofrida para os imigrantes italianos, a família iniciou a produção de vinhos de mesa, utilizando basicamente as uvas que conseguiam cultivar facilmente na região. O foco inicial era a sobrevivência e outras prioridades, mas com o tempo, essa atividade evoluiu para um negócio. A vinícola produzia em grande escala, com vinhos de menor qualidade e preços mais acessíveis.

Em 2017, após o falecimento de Narciso, Eduardo e sua família decidiram retomar o projeto de vinificação em homenagem a ele. Assim nasceu a Vinícola Vita Eterna, simbolizando a vida eterna do nono. A Vita Eterna rapidamente se destacou no cenário vinícola, recebendo importantes prêmios e reconhecimentos. Foi eleita a melhor vinícola do ano (2024) pelo Guia Descorchados e ganhou o prêmio de Melhor Espumante Nature de Pinto Bandeira pelo Guia Adega. Esses reconhecimentos refletem o compromisso da vinícola com a excelência e a inovação.

Espumante ancestral natural, em que a única fermentação é finalizada dentro da garrafa, similar ao Pétillant Naturel (Pét-Nat). Vinho espumante com maior complexidade de aromas e sabores, além de uma incrível cremosidade. Passou pelo processo de dégorgement para retirada das leveduras, é um espumante delicado, refrescante e de grande personalidade.

**Composição de Uvas:** composto de 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, onde o manejo dos vinhedos é feito com práticas biodinâmicas. É um vinho espumante que possui menos pressão e menos álcool que um espumante tradicional. Período de autólise mínimo de 9 meses. Teor alcoólico de 10,5%.

**Notas de Degustação:** Cor rosé muito claro, com aromas de frutas vermelhas frescas (morango e framboesa) com toques florais. Paladar de boa acidez, num espumante cremoso e delicioso de beber.

**Estimativa de Guarda:** já pode ser bebido, e está excelente. A guarda recomendada é de até 3 anos.

**Reconhecimentos:** 91 pontos no Guia Descorchados

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com peixes, frutos do mar, massas salteadas na manteiga com ervas, carpaccio de salmão, carnes brancas e queijos amarelos.

**Serviço:** servir entre 6 e 8°C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Faixa de Preço – \$\$**

**ONDE COMPRAR – EMPÓRIO DO VINHO – Av. João Pinheiro, 341- Contato com Ariel Perez: (31) 99357-0814.**



# AS VIÚVAS DE CHAMPAGNE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Desde o início de 1800, a história de Champagne é pontuada por nomes de famosas de mulheres administrando as Maisons. Tradicionalmente, estas casas são passadas de pai para filho, mas no caso trágico de uma morte prematura, as “Veuves” (viúvas) assumiram o controle.**

O monge beneditino do século XVII, Dom Pérignon, pode receber o crédito pelo desenvolvimento do método champenoise, mas quando se trata de criar os icônicos espumantes que enchem nossas taças, devemos agradecer a estas senhoras, que com seu marketing astuto e inovação tecnológica tornaram o champagne mundialmente famoso.

A partir do início do século XIX, foram as mulheres que dirigiam algumas das casas de champagne mais reconhecidas da história que foram pioneiras nos atributos que hoje consideramos pilares. Do formato icônico da garrafa à limpidez da bebida, do perfil de sabor fresco e bruto à comercialização do champagne como um vinho de luxo, foram as chamadas “viúvas” que transformaram este vinho num sinônimo de comemoração.

Por que viúvas? Ao contrário de muitas mulheres da época, as viúvas tinham a independência necessária para administrar um negócio. Enquanto as mulheres solteiras dependiam dos pais ou dos irmãos (não conseguiam sequer abrir uma conta bancária) e as mulheres casadas eram forçadas a depender do dinheiro e do poder dos maridos, as viúvas podiam possuir propriedades e negócios por direito próprio, podendo controlar as suas próprias finanças e circular livremente na sociedade.



**LOUISE POMMERY** - Jeanne Alexandrine Louise Melin nasceu em 1819, depois que a Veuve Clicquot já havia feito sucesso no cenário internacional. Assim como Barbe-Nicole, ela se casou com Alexandre Pommery, de uma importante família têxtil. Mas foi só aos 38 anos e grávida do segundo filho (17 anos depois do primeiro) que o recém-aposentado Alexandre decidiu tentar a sua sorte no mercado do vinho. Menos de um ano após o início do empreendimento, Alexandre morreu, deixando a viúva Louise com um novo bebê para cuidar e um negócio para crescer.

Uma de suas primeiras decisões foi fazer a transição da marca dos vinhos tintos tranquilos para o florescente setor de champagne. Seu objetivo era criar um vinho espumante de alta qualidade para uma base de clientes que ela considerava ignorada - os ingleses.

Tendo frequentado um internato inglês, Louise conhecia a afinidade britânica pelas sidras brutas e duras e viu nela uma oportunidade de conquistar fãs para o champagne. O único problema? Os ingleses preferiam bebidas secas em vez de doces, e os champagnes da época do sucesso da Veuve Clicquot eram elaborados para conter dez a quinze vezes mais açúcar do que um demi-sec moderno.

A solução, ela percebeu, era simples: criar um champagne com perfil de sabor seco para cortejar o inexplorado mercado inglês. A aposta não só lhe rendeu uma base de clientes dedicados que outras casas de champagne haviam ignorado, mas também mudou intrinsecamente as expectativas em relação ao sabor do vinho. O estilo que ela criou - champagne “brut”, é agora o padrão nas vendas mundiais.

Louise Pommery planejou a criação do Pommery Brut Nature em 1874. A casa de champagne ficou conhecida como Veuve Pommery.

**MATHILDE EMILIE LAURENT-PERRIER** - Mathilde Emilie Perrier não chegou a administrar uma casa de champagne facilmente. Na verdade, Mathilde herdou a casa após a morte de seu marido Eugène Laurent em 1887, que a herdou de seu antigo empregador, Alphonse Pierlot, que morreu sem deixar herdeiros. Mathilde imediatamente começou a fazer mudanças para garantir que o champagne que ela produzia atendesse aos seus próprios padrões exigentes, garantindo sua qualidade renomeando a casa com seu próprio nome: Veuve Laurent-Perrier.

Laurent-Perrier levou o trabalho de Madame Pommery um passo adiante, criando e engarrafando o “Grand Vin sans Sucre”, uma safra sem adição de açúcar antes da segunda fermentação. O resultado foi um vinho muito seco que atendeu à sua paleta e às sensibilidades dos seus clientes britânicos. O seu champagne “sem açúcar” estreou no Brébant - o restaurante da Torre Eiffel, em 1889, mais de um século antes que a tendência do “brut nature” passasse a ser presença forte no mundo do espumante.

**LILY BOLLINGER** - Nem todas as mulheres revolucionárias do champagne eram damas do século XIX. Elisabeth “Lily” Law de Lauriston-Boubers nasceu pouco antes do século 20 em 1899. Ela se apaixonou por Jacques Bollinger - neto de Joseph Jacob Bollinger, cofundador da casa de champagne em 1829 - mas sua afeição por Jacques não foi a única coisa desencadeada pelo relacionamento deles; ao se casar com Jacques em 1923, Lily também iniciou um caso de amor para toda a vida com



CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1829



champagne.

No auge da Segunda Guerra Mundial, Lily perdeu o marido, tornando-se a responsável pela casa aos 42 anos. Sua inteligência combinava com sua perspicácia para os negócios - ela foi citada no Daily Mail em 1961, dizendo: "Eu bebo champanhe quando eu "estou feliz e quando estou triste. Às vezes bebo quando estou sozinha. Quando tenho companhia considero obrigatório. Brinco com ele se não estou com fome e bebo quando estou. Caso contrário, nunca toco nele, a menos que esteja com sede." Ela elevou o perfil internacional da casa e introduziu no mercado um novo estilo de champagne.

Durante anos, as casas de champagne mantiveram o costume de manter alguns vinhos especiais para a família e amigos nas borras ou lias (a levedura que cria a segunda fermentação formadora de bolhas na garrafa) por mais tempo do que uma garrafa típica para o mercado, deixando que os sabores do "vintage" amadurecessem na garrafa e depois despeja-os pouco antes de a garrafa ser servida. O "dégorgement", o processo pelo qual as borras são removidas de uma garrafa de champagne após a fermentação, pode desencadear uma variedade de mudanças de sabor no vinho à medida que a safra é exposta ao oxigênio, de modo que os vinhos "dégorgementados" tardiamente podem oferecer uma combinação de complexidade de um longo envelhecimento em garrafa, mas também um perfil de sabor fresco e brilhante com pouca oxigenação.

Antes de Lily, esse estilo, que ela apelidou de "recentemente divulgado" ou simplesmente "R.D.", só estava disponível para aqueles com laços estreitos com a indústria, mas em 1967 Bollinger lançou RD 1952 ao público, criando o que se tornaria um dos estilos característicos da casa, e criando o primeiro cuvée para dar ao bebedor de vinho a oportunidade de saborear um champagne que envelheceu por um período muito longo de tempo.

**APOLLINE HENRIOT** - O champagne corria no sangue de Apolline Henriot. Nascida em Reims, famoso reduto do vinho de champagne, Apolline casou-se com Nicolas Henriot em 1794 com um dote de uvas pinot noir. Juntos, os dois desenvolveram seus vinhedos e o estilo de seus vinhos até a morte inesperada de Nicolas em 1808. Com apenas 33 anos, Apolline fundou sua própria casa de champanhe, Veuve Henriot Aîné, que mais tarde se tornaria a Maison Champagne Henriot.

Enquanto a Veuve Clicquot estava ocupada cortejando a realeza russa, foi outra família real que gostou dos vinhos de Apolline: os Habsburgos. Em 1850, a Champagne Henriot foi declarada "Fornecedor Oficial da Corte Imperial e Real da Áustria", tornando-se um dos favoritos do Império Austro-Húngaro.

**CAMILLE OLRY-ROEDERER** - Aos 56 anos, Madame Roederer ficou viúva em 1932. Ela liderou a Maison Louis Roederer, contribuindo significativamente para o sucesso e o legado da casa de Champagne. Ela desempenhou um papel fundamental no desenvolvimento de seu principal cuvée - o Champagne Cristal, um dos espumantes mais prestigiados e procurados do mundo, preferido pela realeza e por celebridades.

**CAROL DUVAL-LEROY** - Mais recentemente, Carol Duval-Leroy assumiu a Duval-Leroy em 1991, após a morte de seu marido. Duval-Leroy deixou de lado o sonho de administrar um restaurante tendo prometido manter a casa de champagne na família. Ela expandiu as exportações, aumentou a produção e lançou uma cuvée de prestígio chamada Femme de Champagne, uma homenagem ao seu status como uma das únicas mulheres no comando de uma casa de champagne.

Símbolo de luxo e celebração, o champagne é uma das bebidas mais apreciadas em todo o mundo. Hoje, o "Champagne" representa 10% do consumo mundial de vinhos espumantes em volume e 21% em valor. Atualmente, a região de Champagne conta com 16.200 produtores de uvas, 130 cooperativas e 370 Maisons.

O artigo é mais um convite para provar os aromas e sabores do Champagne e fazer um brinde a estas "Veuves" que marcaram a história deste vinho! 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

## “O PERIQUITA ENVELHECE BEM NA GARRAFA?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 13/07/2024

Paladar degustou as sete safras do Periquita Clássico, elaborado como antigamente, para envelhecer bem com o tempo.

O vinho Periquita é um clássico português, elaborado com a uva castelão, no passado apelidada de periquita (daí o seu nome). Era um tinto que precisava de muito tempo em garrafa para afinar os seus taninos, então bem mais rústicos e que, sim, envelhecia bem na garrafa. Poucos consumidores abriam a garrafa antes de dez anos da sua elaboração.

Hoje, os métodos de cultivar os vinhedos e elaborar o vinho permitem que o Periquita seja lançado logo depois da sua safra e já pronto para ser consumido – o melhor exemplo é que a linha Periquita cresceu, com brancos e rosés e também outros tintos, de estilo mais moderno e fresco. Mas a consequência desta, digamos, modernidade, foi que o vinho perdeu a sua capacidade de envelhecer com o tempo em garrafa, quando ganhava novas nuances de aromas e sabores. Mas há uma exceção, o Periquita Clássico, lançado pela primeira vez em 1992 e atualmente em sua sétima safra – a oitava, de 2017 deve ser lançada provavelmente no ano que vem (por aqui, a Interfood importa esses vinhos). O Clássico só é elaborado em anos especiais, por Domingos Soares Franco, enólogo e representante da sétima geração da vinícola José Maria da Fonseca. Detalhe: foi o próprio Domingos quem decidiu mudar a receita do Periquita nos anos 1990. “A ideia era atender a demanda dos consumidores, que queriam vinhos mais suaves”, explica António Soares Franco, sobrinho de Domingos, e representante da oitava geração... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-periquita-envelhece-bem-na-garrafa/>

## “UMA UVA COM SENSO DE LUGAR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 12/07/2024

Para alcançar o status de grande vinho, não basta ser bom, tem que ter identidade, algo que alguns produtores de teroldego ostentam.

Conhecer uma vinícola de perto proporciona uma compreensão mais profunda e uma apreciação mais completa do vinho. Conversar com o produtor andando no meio das vinhas e vendo as condições de cultivo permite entender como esses fatores se refletem no produto final. É comum eu me desviar de um roteiro previamente estabelecido só para passar por essa experiência.

Foi assim anos atrás, em que, terminada a Vinitaly, maior feira do setor vinícola da Itália, que se realiza anualmente em Verona, e antes de iniciar um programa de dez dias no Friuli, peguei a estrada rumo ao norte em direção à região do Trentino para conhecer a Foradori, cujos vinhos eu acompanhava havia um bom tempo.

Num primeiro momento, meu interesse pelos rótulos da Foradori foi pelos tintos que a vinícola produzia à base de teroldego, uma instigante casta local, em especial pelo Granato, seu topo de gama, e depois pelos brancos vinificados em ânfora. Apesar de ter enfrentado quatro movimentados dias de feira, a serena e cativante Elisabetta Foradori, que comandava a vinícola fundada pelo avô em 1929, de bom grado concordou em me receber no dia seguinte a Vinitaly.

.....  
Filha única, foi esse o caminho que escolheu para ajudar a mãe a cuidar da vinícola depois do prematuro falecimento do pai, em 1976, quando ainda era adolescente. Elisabetta logo percebeu que era necessário mudar o modelo da vinícola trabalhar para poder sobreviver, o que significaria investir em qualidade, deixando de vender vinho a granel à cooperativa local.

Os vinhedos da região até então eram plantados majoritariamente em sistema de pérgola, em fileiras espaçadas para permitir a policultura de subsistência - cultivavam-se verduras, feijão, batatas e frutas-, e com clones que privilegiassem grandes quantidades na ânsia de serem rentáveis... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-para-alcancar-o-status-de-grande-vinho-nao-basta-ser-bom-tem-que-ter-identidade.ghtml>

## “BRANCOS BARRICADOS PARA PRATOS DE INVERNO” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 12/07/2024

Neste inverno não se esqueça que os vinhos brancos podem ser uma ótima opção

Quando pensamos em vinhos para o inverno, é comum que a maioria das pessoas imagine uma taça de vinho tinto encorpado, acompanhando uma refeição quente e mais energética, para não dizer pesada.

No entanto, os vinhos brancos também têm seu lugar nos dias mais frios. Alguns brancos têm corpo suficiente para enfrentar pratos de nível mais alto de sabor e típicos de inverno.

Algumas variedades de uvas brancas podem se encaixar perfeitamente nesse cenário, como chardonnay, viognier, marsanne, roussanne, sémillon, chenin blanc, gewurztraminer, arneis, catarratto, albariño/alvarinho, rabigato, antão vaz, riesling e muitas outras.

Conforme sejam trabalhadas no vinhedo e em sua vinificação (transformação da uva em vinho), se colhidas mais maduras, se com macerações mais intensas e se com passagem por barricas de carvalho, essas uvas podem produzir vinhos com sabores ricos, textura intensa e boa acidez, e assim, acompanhar pratos típicos da estação.

As sopas por exemplo, que por quase sempre serem servidas bem quentes, são ótimas para os dias frios, podem pedir um branco. Experimente uma sopa de abóbora com gorgonzola acompanhada de um cremoso chardonnay.

Um cozido de frutos do mar, fica uma maravilha se escoltado por um branco da viognier, ou de outras castas do Rhône como marsanne e roussanne.

A fondue de queijo, indefectível, mais que um prato, um evento, pede vinho branco. Este pode ser um autêntico chasselas, uva emblemática da Suíça, terra natal desta receita, mas também fica ótimo com um riesling alemão ou um chardonnay chileno ou brasileiro.

Os risottos não podem ser esquecidos, em suas infinitas variações, boa parte delas melhores com vinhos brancos. A manteiga, geralmente usada nesta receita, faz com que a harmonização do risotto fique ótima com vinhos brancos barricados. Experimente um risotto de cogumelos paris escoltado com um branco barricado, como um antão vaz do Alentejo.

Os queijos são um universo à parte na gastronomia, e na sua combinação com vinhos, os brancos reinam. Queijo de cabra com sauvignon blanc, brie com chardonnay, gruyère com riesling, cheddar com brancos barricados, gouda com chenin blanc e gorgonzola com brancos de colheita tardia, são apenas algumas das combinações campeãs... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/vinhos-brancos-para-os-dias-frios/>

## 04 A 08.SET.2024 – VAMOS A MONTANHA 2024



**VÊM AI O VAM 2024 ! 25 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Teresópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 04 a 08 de setembro de 2024, bem diversificada.**

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE.....”.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de 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](mailto:anaschall@gmail.com)**
  - **Para reserva de Hospedagem: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:31998342261), [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)**

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### TEMPESTADES DE GRANIZO DEVASTAM A REGIÃO DE BIERZO, NA ESPANHA

Colheitas de 2024 e 2025 em risco –

Duas tempestades severas com granizo destruíram até 850 hectares de vinhedos nas regiões espanholas de Bierzo e Valdeorras. Isso significa que cerca de 20 por cento da área foi afetada. Algumas pedras de granizo eram do tamanho de bolas de golfe, esmagaram uvas, arrancaram folhas das videiras e danificaram brotos e troncos.

Nacho León, da vinícola Demencia, descreve a situação como “Brutal. Ao redor do município de Valtuille de Abajo, pelo menos 90 por cento dos vinhedos estão danificados - se não 100 por cento.” As aldeias próximas de Pieiros, Villadecanes, Parandones e Toral de los Vados também foram atingidas pela tempestade e cerca de 70 por cento de suas videiras foram danificadas pelo granizo. Isso significa que as colheitas de 2024 e 2025 serão afetadas. Alguns produtores não teriam uvas para colher, e para os outros pode não valer a pena colher, explicou a diretora técnica da DO Bierzo, Carmen Gómez.

As administrações das áreas afetadas pediram aos viticultores que tratassem as videiras de qualquer maneira, a fim de curar as feridas causadas pelo granizo e evitar o crescimento de fungos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/hailstorms-devastate-the-bierzo-region-in-spain-harvests-2024-and-2025-at-risk?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_28&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/hailstorms-devastate-the-bierzo-region-in-spain-harvests-2024-and-2025-at-risk?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_28&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 09/07/2024).

### VINÍCOLAS AMEAÇADAS POR INCÊNDIOS FLORESTAIS PERTO DE SANTA BÁRBARA

Califórnia: Várias evacuações, teme-se danos causados pela fumaça.

Os incêndios florestais que eclodiram em Santa Barbara (Califórnia) na sexta-feira devastaram 7.700 hectares de terra até agora. De acordo com relatos da mídia, vários vinhedos nas montanhas ao norte da cidade também foram afetados. Algumas vinícolas perto de Los Olivos tiveram que fechar depois que a polícia de Santa Barbara emitiu ordens de evacuação na noite de sábado.

Apesar dos esforços dos bombeiros e dez helicópteros de combate a incêndio, as chamas continuam se movendo para o sul. De acordo com um porta-voz, o único objetivo agora é manter o fogo longe dos edifícios. O Serviço Nacional de Meteorologia relata que não houve uma onda de calor tão intensa e duradoura nesta região em 20 anos. Temperaturas diurnas de até 46 °C são previstas para os próximos dias. Vinícolas que não são diretamente afetadas pelo incêndio temem danos às uvas devido à fumaça pesada... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/wineries-threatened-by-forest-fires-near-santa-barbara-california-several-evacuations-smoke-damage-feared?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2024\\_28&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/wineries-threatened-by-forest-fires-near-santa-barbara-california-several-evacuations-smoke-damage-feared?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_28&utm_medium=EN) (Fonte – WEIN PLUS – 09/07/2024).