



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



BARBE-NICOLE PONSARDIN
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

BARBE-NICOLE PONSARDIN - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"QUAL O ESPAÇO PARA O ENOTURISMO?"
- POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"ESTOU LANÇANDO UM NOVO GUIA DE
VINHOS" - 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

BOUZA MONTE VIDE EU – TANNAT. MERLOT. TEMPRANILLO 2018 – CANELONES – URUGUAI

Escolhido pelo MW Tim Atkin como o melhor vinho tinto do Uruguai, o Monte Vide Eu é um dos maiores símbolos do vinho do Cone Sul-Americano. Sempre um grande vinho. Proveniente da região de Montevidéu e elaborado pela Bodega Bouza, que se distingue pela mistura harmoniosa de uvas Tannat, Merlot e Tempranillo (este blend varia a cada safra). Clima Marítimo moderado, com estações bem definidas e forte influência do oceano e do Rio de la Plata. Verões secos e ensolarados, invernos chuvosos e frios. Características do solo: Solos limosos e argilosos, com alta percentagem de calcário. A topografia é suavemente ondulada, e a drenagem natural é eficiente. Elaboração: As variedades são colhidas separadamente, no ponto ótimo de maturação, com seleção de grãos. Desengace e vinificação em inox, a 26°C, com remontagens e pigeages diários. Trasega para barricas de carvalho francês e americano, onde cada variedade amadurece separadamente, durante 9 a 16 meses, dependendo da parcela. Elaboração do Blend, estabilização, e encaminhamento para o engarrafamento.

Composição de Uvas: : 55% Tannat, 27% Merlot, 18% Tempranillo.

Notas de Degustação: Cor vermelho rubi intenso e brilhante. Aroma complexo e elegante com grande riqueza aromática de frutas negras, ervas, menta e especiarias variadas (baunilha, canela). Paladar elegante, equilibrado, estruturado, taninos presentes que não incomodam e final de boca longo e persistente, convidando ao segundo gole. Um vinho encorpado, austero, com bela acidez que aporta equilíbrio e elegância. Teor alcoólico de 13,7%.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, e a janela de consumo é de 15 anos.

Reconhecimentos: Robert Parker - 93 Pontos | James Suckling - 93 Pontos | Wine Spectator - 93 Pontos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas e assadas, rabada; ossobuco; cassoulet; costela assada ou ensopada; cogumelos salteados, Javali ou Lebre em molho tinto; Queijos de massa dura, bem afinados.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar por 30 minutos.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

ONDE COMPRAR - AMIGO DO VINHO – Contato com Alisson – Cel.: (31) 98877-9538.



BARBE-NICOLE PONSARDIN

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Com lançamento marcado para 1º de agosto, o filme que conta a história da Madame Clicquot já mostra que será um sucesso.

Protagonizado por Haley Bennett e dirigido por Thomas Napper, o filme “A Viúva Clicquot” apresenta a história de Barbe-Nicole Ponsardin – uma viúva de 27 anos que depois da morte prematura do marido – desrespeita as convenções legais e assume os negócios de vinho que mantinham juntos. Sem apoio, ela passa a conduzir a empresa e a tomar decisões políticas e financeiras desafiando todos os críticos da época ao mesmo tempo em que revolucionava a indústria do vinho de Champagne ao se tornar uma das primeiras empresárias do ramo no mundo. Hoje, a marca Veuve Clicquot é uma das mais reconhecidas e premiadas do setor e sua ousadia já a sustenta por 250 anos de história.

A sinopse é pouco para contar a vida de Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, que nasceu em Reims a 16 de dezembro de 1777 numa família abastada. Filha do Barão Nicolas Ponsardin, um importante empresário têxtil e político de Reims, e de Jeanne Josephe Marie-Clémentine Letertre Huart, ela teve uma educação tradicional para a época. O seu pai era um homem influente que, apesar de ser monarquista, acabou por mudar de lado e apoiar a revolução francesa para proteger a sua família dos tumultos populares.

Em 1798 Barbe-Nicole Ponsardin, com apenas 21 anos, casou-se com François Clicquot, filho único de Philippe Clicquot-Muiron, o fundador da Casa Clicquot-Muiron, que tinha negócios na banca, comércio têxtil e comércio de vinho. O casamento foi uma espécie de casamento arranjado para consolidar as fortunas dos dois grandes empresários de Reims.

Apesar do vinho representar apenas uma pequena parte do negócio da família Clicquot, François queria expandir o negócio ao contrário do seu pai que, devido às guerras napoleónicas, achava que o investimento era um risco. Até aqui o negócio do vinho residia na sua distribuição. Philippe comprava o vinho aos produtores locais e exportava-o junto com os seus produtos têxteis, mas apenas como negócio secundário. François queria ser produtor e mudar o foco para vinho espumante que era uma bebida que se tinha tornado popular

durante o reinado de Luís XV.

François persistiu na ideia e, junto com a sua jovem mulher embrenhou-se no mundo vitivinícola para adquirir todo o conhecimento que não possuía. Entretanto, em 1805, François Clicquot faleceu prematuramente depois de ter adoecido com uma febre, provavelmente febre tifoide.

Viúva com apenas 27 anos, e com uma filha de 3 anos, Barbe-Nicole investiu a sua herança e pediu apoio ao seu sogro para que, este também investisse no negócio do vinho, contrariamente ao que este pretendia. Philippe acedeu com a condição de que, Barbe-Nicole fosse aprendiz do famoso enólogo Alexandre Fourneaux que também investiria no negócio. E foi assim que, numa altura em que as mulheres assumiam um papel secundário na sociedade, a viúva Clicquot, como ficou conhecida, se tornou numa das primeiras mulheres empresárias do mundo moderno.

Tinha tudo para dar errado. E deu, ao menos nos primeiros 14 anos em que a viúva Clicquot, se meteu a fazer vinho na região de Champagne, na França. Concluído o estágio e passados quatro anos o negócio estava quase falido. As guerras napoleónicas e os bloqueios navais prejudicaram o negócio e foi necessária uma segunda injeção de capital dada pelo seu sogro. E, eis que estando no final das guerras napoleónicas, Barbe-Nicole faz aquela que seria a sua jogada de mestre ao apostar no mercado russo. Nesta altura os russos eram os grandes entusiastas do champagne e, Barbe-Nicole pensou que, se conseguisse ter sucesso neste mercado então a sua empresa também conseguiria ter sucesso. E acertou precisamente na mosca!

Em 1810 havia criado o primeiro champanhe vintage, isto é, um champagne de uma única colheita. Então, uma formidável combinação de persistência com inteligência, clima e terroir adequado tornou uma jovem inexperiente à frente de um negócio falido, numa empreendedora de sucesso.

Na sua adega, Barbe-Nicole guardava a colheita de 1811, que se iria tornar célebre. A passagem de um cometa pela região de Champagne foi vista como um bom presságio para a colheita de e excepcional qualidade. O boato que a safra era excelente viralizou e tornou-se uma ação de vendas para a maison, que apelidou a sua produção como “le vin de la comète”. Então, as rolhas daquele ano foram marcadas com uma estrela junto com as iniciais VCP. A identificação funcionou e a empresa aprimorou a comunicação visual.

Na altura o champagne era extremamente doce tinha com cerca de 300 gramas de açúcar por litro o que representa aproximadamente o dobro de um atual vinho de colheita tardia. Barbe-Nicole achou que esta bebida faria as delícias dos russos. Dado que os bloqueios navais eram um problema, Barbe-Nicole contrabandeou o seu melhor champagne para Amsterdam, onde ficou aguardando a declaração do fim da guerra. Quando isto aconteceu, as suas 10.550 garrafas de champagne seguiram para

São Petersburgo onde foram um sucesso triunfante.

Vários autores russos como Pushkin, Chekhov e Gogol elogiaram o champagne e o czar Alexandre I teia dito que este seria o único champagne que beberia. A sua fama rapidamente se espalhou por entre a corte e os mais abastados e, de um momento para o outro, Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin ou, Madame Clicquot, ganhou fama.

A procura pelo champagne Clicquot foi tal que a viúva Clicquot receou não conseguir fornecer todos os pedidos. Nessa altura, a produção de champagne era um processo muito demorado e dispendioso, já que a sua produção se distingue de um vinho convencional por ter duas fermentações. A segunda fermentação ocorre em garrafa depois de serem adicionados açúcar e leveduras ativas que vão despertar essa segunda fermentação. Ao consumir os açúcares as leveduras libertam o gás carbônico responsável por criar as borbulhas que tornam o champagne numa bebida sedutora. Após a segunda fermentação as leveduras morrem num processo chamado de autólise ficando dentro da garrafa, criando uma turbidez na bebida.

A grande sacada de Madame Clicquot foi desenvolver uma técnica mais eficiente e que não interferisse na qualidade do seu vinho. Em vez de transferir o vinho para outra garrafa, como faziam os fabricantes naquele momento, para se livrarem dos sedimentos e leveduras mortas - que além de ser um processo demorado, era comum danificar as bolhas comprometendo a qualidade do champagne.

Foi então que Barbe-Nicole fez buracos em ângulo na mesa de sua cozinha e encaixou as garrafas de cabeça par baixo, em um angulo em 45 graus. Todos os dias, durante seis a oito semanas, as garrafas foram giradas em um quarto de volta (método chamado de *rémuage*). Os sedimentos e borras gradualmente se acomodaram no gargalo da garrafa. Quando o depósito acontecia, era realizado o "*dégorgement a la volée*", que consistia em retirar simultaneamente a tampa e o depósito em um único movimento manual. Com essa técnica, o champanhe ficou cristalino.

Depois, foi criado um cavalete especial onde as garrafas instaladas iam sendo giradas para facilitar a concentração dos sedimentos no gargalo da garrafa. Ainda hoje, este método, chamado de *rémuage* e *dégorgement*, inventado em 1816 é utilizado.

O processo de *rémuage* revolucionou o método de produção do champagne, e graças a lealdade dos seus funcionários, foram precisas décadas para que os concorrentes de Madame Clicquot descobrissem o método que ela utilizava para que seus vinhos ficassem cristalino, sem sedimentos ou turbidez.

Em 1818 Madame Clicquot criou o primeiro champagne rosé d'assemblage misturando alguns de seus vinhos tintos Bouzy com seu champanhe. O empreendedorismo da Madame Clicquot, a sua visão inovadora, e a sua formidável contribuição para o mundo vitivinícola e para a região de Champagne fez dela a "Grande Dama de Champagne". Ela nunca deixou a França nem nunca voltou a casar. Faleceu a 9 de julho de 1866 com 89 anos deixando um verdadeiro legado e sabendo que Veuve Clicquot Ponsardin (VCP) era àquela altura, o champagne mais vendido do mundo.

No final da sua vida, em 1860, numa nota a uma bisneta escreveu; "O mundo está em perpétuo movimento, e temos de inventar as coisas de amanhã. É preciso ir antes dos outros, ser determinado e exigente, e deixar que a sua inteligência dirija a sua vida. Aja com audácia!

Até 1874, os vinhos espumantes produzidos na região de Champagne eram doces, com o teor de açúcar semelhante ao do vinho de sobremesa. Foi outra viúva, neste caso Madame Louise Pommery que mudou o gosto do mundo por espumantes secos. Sua ousadia tornou a Pommery uma das mais bem sucedidas casas de champagne. Além de servir como exemplo para outras maison criarem espumantes com diferentes níveis de açúcar. A empresária também foi uma das primeiras na França a oferecer planos de saúde e de aposentadoria para os funcionários. Atitude que transformou a relação empresarial no país.

Em 1876, a Maison Veuve Clicquot desenvolveu o seu próprio Brut e criou um rótulo amarelo, para diferenciá-los de seu champagne doce, que tinha rótulos brancos, e se destacar de seus concorrentes. Com o passar dos anos, o famoso Yellow Label tornou-se objeto de desejo mundo afora. Em 1877 a Maison Clicquot registou o seu distintivo rótulo amarelo que, no entanto, já era utilizado desde 1835.

Em 1972 para assinalar o seu 200º aniversário, a Maison Clicquot lançou o seu cuvée vintage La Grande Dame e criou o Veuve Clicquot Business Woman Award, uma homenagem ao espírito empreendedor de Madame Clicquot. Em 2022, a Maison Veuve Clicquot completou 250 anos demonstrando que muito champanhe ainda há de rolar de suas famosas crayères (poços de calcário abertos debaixo da sede da empresa em Reims), a principal cidade da região que dá nome à mítica bebida francesa. Lá ficam guardados 35 milhões de garrafas do líquido dourado.

O artigo é um convite para assistir ao filme e provar os aromas e sabores deste lendário Champagne! 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

“QUAL O ESPAÇO PARA O ENOTURISMO?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 06/07/2024

Vinícola paulista investe para ampliar capacidade para os turistas, apostando em modelo que responde por até 60% das vendas.

O enoturismo parece a solução perfeita para os produtores de vinho. Nele, o turista visita a propriedade – e são pouquíssimas as vinícolas que não têm uma paisagem capaz de conquistar o consumidor –, prova os vinhos e, se tiver uma boa experiência, se torna um cliente fiel.

No final do roteiro, é convidativa uma parada na lojinha para adquirir a garrafa mais apreciada. Ali, os preços tendem a ser mais baixos do que os praticados nos grandes centros e a rentabilidade da vinícola é maior. É seguindo essa estratégia, que a Guaspari, vinícola localizada no Espírito Santo do Pinhal, acaba de investir para ampliar o seu enoturismo (o montante não é revelado).

Inspiração na Toscana - Em um espaço decorado com temas da Toscana – a Guaspari importou até uma réplica do Il Porcellino, escultura de um javali que data do século 17 –, a vinícola ampliou sua capacidade para receber até 300 pessoas, em experiências que incluem degustações no wine bar e até cavalgadas. Mais: a inauguração do espaço conta com um menu harmonizado, válido para todos os finais de semana de agosto, ao preço de R\$ 980, criado pelo chef Jefferson Rueda, de A Casa do Porco.

O espaço impressiona e mostra um foco maior na Itália, talvez em consequência das novas variedades – como a nebbiolo (uva que reina no Piemonte) e a sangiovese (na Toscana) nos seus 50 hectares de vinhedos. O enólogo Gustavo Gonzalez, inclusive, vai se arriscar na elaboração do primeiro tinto com a nebbiolo nesta safra. “Mas, as vinhas são muito jovens”, afirma ele... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/qual-o-espaco-para-o-enoturismo/>

““UM SONHADOR COM OS PÉS NO CHÃO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 05/07/2024

Matías Riccitelli elabora na Argentina vinhos que “falam de terroir, de solos, de lugar e da interpretação desse lugar” e conquista prêmios.

The Apple Doesn't Fall Far From The Tree é um nome algo insólito para um vinho, sobretudo em se tratando de vinho argentino. A opção, no entanto, corroborada pelo rótulo discreto desenhado com traços leves retratando uma árvore e a frase compondo a folhagem, não teve o intuito de atrair quem se deixa levar pela aparência externa da garrafa.

O que vale é o conteúdo- o vinho, logo em uma de suas primeiras safras, a 2014, ganhou o maior prêmio de sua categoria, Trophy, no Argentina Wine Awards (AWA) de 2016 – e o conceito atrás do nome, como explica Matías Riccitelli, seu mentor e dono da vinícola que o elabora: “Assim como uma maçã não cai longe da árvore, um vinho não pode ser elaborado sem uma história. Minha história reflete os ensinamentos de minha família e a paixão que caracteriza todos e cada um de nós”.

Matías é filho de Jorge Riccitelli, enólogo premiado que foi diretor técnico da conhecida Bodegas Norton durante mais de duas décadas. Embora tenham uma relação muito próxima, Jorge garantia que não dava palpite no que o filho fazia; ficava de longe observando, orgulhoso, como pude notar quando nos encontramos durante a visita que fiz à vinícola de Matías numa das brechas do concurso da AWA, em 2014.

No dia seguinte, durante a premiação, em que nos sentamos coincidentemente lado a lado, ele não conseguiu conter a emoção, pulando feito uma criança com lágrimas nos olhos, ao ver o filho receber dois Trophys, o prêmio mais importante do concurso, coroando a noite que havia começado com duas medalhas de ouro - Matias repetiria o feito no mesmo certame dois anos depois, obtendo “ouro”, o Trophy Regional com o ótimo semillon de vinhas velhas, opinião unânime entre os jurados, e um Trophy com o malbec The Apple Doesn't Fall Far From The Tree.

Em 2014, Matias, com 33 anos, já se destacava dentro da nova geração de profissionais que viria a mudar o cenário vitivinícola na Argentina... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-sonhador-com-os-pes-no-chao-que-vem-ganhando-importantes-premios-do-vinho-na-argentina.ghtml>

“ESTOU LANÇANDO UM NOVO GUIA DE VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 02/07/2024

Guia Wine Setúbal chega ao mercado em formato digital.

Amigos, estou muito feliz em lançar mais uma publicação. Meu Guia Wine Setúbal sai nesta 5ª feira dia 4, lançado com uma LIVE no meu Instagram (@marcelocopello) aguardo vocês lá!

Abaixo o release oficial do lançamento: Especialista, Marcelo Copello, lança guia abrangente dos Vinhos da Região de Setúbal. A Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal é a entidade parceira neste projeto.

Marcelo Copello, especialista em vinhos, lançará no próximo dia 4 de julho, o Guia Wine Setúbal, uma publicação que oferece uma visão aprofundada da rica cultura vinícola de Setúbal, feita em parceria com Comissão Vitivinícola Regional da Península de Setúbal. A publicação, em formato digital, promete ser uma referência essencial para enófilos, turistas, profissionais do setor e importadores. Com mais de 150 páginas, o guia explora a história da região, apresenta mapas detalhados, analisa o terroir e as castas, e oferece espectros valiosos sobre enoturismo e gastronomia local.

A narrativa detalhada sobre a evolução histórica da vitivinicultura em Setúbal proporciona ao leitor uma compreensão profunda do desenvolvimento e das tradições vinícolas da região. Além da história, o guia inclui ilustrações das principais áreas, permitindo uma visualização clara da geografia da Península de Setúbal. Para além de analisar as condições únicas de solo e clima, bem como das variedades de uvas cultivadas, ajudam a entender o terroir e a diversidade das castas da região.

As recomendações sobre enoturismo e gastronomia local são inestimáveis para quem deseja aproveitar ao máximo as visitas às vinícolas e as experiências culinárias da região. O guia apresenta comentários e avaliações de quase 200 vinhos, além disso, os melhores vinhos são destacados em 14 categorias distintas... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/estou-lancando-um-novo-guia-de-vinhos/>

“JEAN-CLAUDE MAS VEIO AO BRASIL LANÇAR NOVOS RÓTULOS DO LANGUEDOC-ROUSSILLON” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 02/07/2024

Domaine Paul Mas é considerada revolucionária no conceito de vinhos do Sul da França.

Recentemente, estive no Rio de Janeiro o produtor Jean-Claude Mas, proprietário da Domaine Paul Mas, sediada na região vitícola do Languedoc-Roussillon, no Sul da França. Nascido em Pézenas, seu interesse pela vitivinicultura foi despertado desde cedo pelo contato familiar com o avô, produtor de vinhos. Antes de seguir o mesmo destino, explorou outros universos pessoal e profissionalmente. Formou-se em Economia e Publicidade, passou temporadas em outras regiões da França, na Inglaterra e nos EUA, onde se envolveu em projetos voltados para o mercado de vinhos, bem como com outra paixão: carros e motos.

Foi no início dos anos 1990 que a produção de vinhos firmou suas bases, a partir de uma experiência profissional em Bordeaux e do encontro com o produtor italiano Giorgio Grai, que o estimulou a criar os primeiros vinhos. Hoje, ele se tornou uma importante referência para a criação da identidade moderna dos vinhos do Languedoc – uma terra francesa muito apta à viticultura, com histórico longo de produção, mas que por muito tempo esteve associada aos vinhos de mesa.

Tal histórico não estaria relacionado à falta de potencial qualitativo regional, e sim a um investimento pouco orientado à produção de qualidade, com certa acomodação ao status de grande fornecedor francês de vinhos de volume. Questões complexas envolvendo toda a configuração político-econômica da vitivinicultura do país.

O fato é que o Languedoc, assim como o Roussillon (área mais ao sul da França, próxima de Perpignan e da fronteira espanhola), vem passando por uma grande revolução produtiva, e o Domaine Paul Mas é um dos principais protagonistas dessa renovação. Jean-Claude Mas representa a quarta geração de vigneron da família e fundou a vinícola em 2000. Seu perfil empreendedor é impressionante, pois, de um pequeno negócio familiar, oriundo de 35 hectares herdados, ele passou a 15 propriedades, espalhadas ao longo do Languedoc-Roussillon, desde o Departamento de Gard aos Pireneus Orientais.

Para produzir cerca de 25 milhões de garrafas, distribuídas em mais de 70 países, ele conta com 940 hectares de vinhedos próprios, além de 1500 hectares de vinhedos parceiros. Um acervo de 45 cepas, incluindo autóctones, internacionais e outras menos conhecidas – o que permite uma excelente diversificação produtiva. Os vinhos da Domaine Paul Mas são importados pela Importadora Decanter no Brasil, um braço pequeno de seu enorme mercado internacional.. Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/jean-claude-mas-veio-ao-brasil-lancar-novos-rotulos-do-languedoc-roussillon/>

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**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MAIS DE 1.000 VINHEDOS NO REINO UNIDO PELA PRIMEIRA VEZ

A área de vinha cresceu para mais de 4.200 há.

A comunidade vinícola continua a crescer rapidamente no Reino Unido. De acordo com números da organização governamental Food Standards Agency, 87 novos vinhedos foram registrados no ano passado, nove por cento a mais do que em 2022. O número total de vinhedos é agora 1.030, o que significa que em 2023 haverá mais de 1.000 pela primeira vez. O número de vinícolas aumentou de 209 para 221, a área total cultivada é de 4.209 hectares, o que corresponde a uma taxa de crescimento de 123% nos últimos dez anos.

Em 2023, 161.960 hectolitros de vinho ou 21,6 milhões de garrafas foram produzidos, 77% a mais do que em 2022. A média de produção de cinco anos aumentou de 10,7 para 12,4 milhões de garrafas. O grande volume de colheita poderia ser usado pelos produtores para construir estoques maiores de vinhos de reserva para vinhos espumantes.

No ano passado, 51 variedades diferentes de uvas foram plantadas, elevando o número total para 90. Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier dominam, mas sua participação caiu de 71% em 2021 para 68%. Piwis agora representam 8% da área total. As variedades Piwi mais importantes são Seyval Blanc, Solaris, Rondo e Regent. De acordo com a organização guarda-chuva WineGB, 76% do vinho produzido foi vinho espumante, 23% vinho tranquilo e 1% outros produtos como vermute. Dois terços dos vinhos tranquilos são brancos, 20% rosés e 13% tintos.

As vendas de vinho inglês e galês aumentaram em 10% para 8,8 milhões de garrafas, apesar do declínio no consumo de vinho. Desde 2018, as vendas de vinho espumante aumentaram em 187%, de 2,2 milhões para 6,2 milhões de garrafas. As vendas de vinho tranquilo aumentaram em 117%, de 1,2 milhões para 2,6 milhões de garrafas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/more-than-1-000-vineyards-in-the-uk-for-the-first-time-vineyard-area-has-grown-to-over-4-200-ha?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_27&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 05/07/2024).

A ALSÁCIA PERMITE SYRAH, NEBBIOLO, CHENIN BLANC E VERMENTINO

Experiências de adaptação climática aprovadas.

Na Alsácia, Syrah, Nebbiolo, Chenin Blanc e Vermentino podem ser oficialmente cultivados para fins experimentais no futuro. Depois que o Instituto de Origem e Garantia de Qualidade (INAO) abandonou suas objeções ao uso de variedades de uva típicas de outras regiões, um total de dez variedades de uva foram incluídas nas especificações para os vinhos AOC da Alsácia e Crémant d'Alsace. Elas foram aprovadas como "Variétés d'Intérêt à Fin d'Adaptation" (VIFA). VIFA se refere a variedades de uva que não são nativas de uma região vinícola específica, mas podem ser de interesse devido à sua adaptabilidade a mudanças climáticas e outros fatores ambientais. Elas são cultivadas experimentalmente para descobrir se têm características positivas para se adaptar a novas condições.

Além das quatro variedades de uva típicas de outras regiões - Nebbiolo (Piemonte), Syrah (Rhône), Chenin Blanc (Loire) e Vermentino (conhecida como Rolle na Provence) - as variedades Piwi Opalor, Selenor, Voltis, Johanniter, Sauvignier gris e Coliris também foram autorizadas. O acordo permite que cada empresa trabalhe com as variedades VIFA em um máximo de 5% de suas terras por dez anos e as use em cuvées com uma proporção máxima de 10%... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/alsace-allows-syrah-nebbiolo-chenin-blanc-and-vermentino-climate-adaptation-experiments-approved?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_27&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 03/07/2024).

A FRANÇA É A NAÇÃO VINÍCOLA MAIS COMPETITIVA DO MUNDO

Itália à frente da Espanha, Alemanha em sexto lugar

França à frente da Itália e da Espanha: este é o ranking das nações vinícolas mais competitivas do mundo. O ranking de desempenho econômico e produtivo foi compilado pela agência francesa France AgriMer, que se reporta ao Ministério da Agricultura. O relatório intitulado "Fatores competitivos no mercado global de vinhos" analisa 13 países com base em seis indicadores de desempenho: potencial de produção, fatores climáticos e energéticos, capacidade dos produtores

de se posicionarem, atratividade do portfólio, fluxos comerciais, investimentos e contexto macroeconômico.

De acordo com a France AgriMer, o alto valor do produto dos vinhos, o conhecimento da marca e a visibilidade falam a favor da França. Por outro lado, os custos de produção aumentaram acentuadamente. A avaliação negativa da AgriMer é que a alta proporção de viticultura orgânica (21%) pode ter um impacto negativo na criação de valor

A segunda colocada Itália se renovou nos segmentos médio e alto de comércio e ganhou uma boa reputação como um país vinícola diverso e reconhecido. No entanto, a disponibilidade de água no futuro pode representar um desafio, pois apenas 30% dos vinhedos têm sistemas de irrigação.

A situação é semelhante na Espanha, onde a seca é um problema maior do que a doença da videira. “A Espanha poderia fazer mais se utilizasse melhor os recursos hídricos”, afirma o relatório. O sucesso comercial dos vinhos espanhóis é menos forte do que o da França e da Itália, apesar dos preços competitivos.

Atrás desses três países estão os EUA, que ultrapassaram a Austrália novamente. As vinícolas dos EUA são competitivas internamente, mas menos atraentes internacionalmente devido aos altos custos de produção. A Austrália está sofrendo com as altas tarifas da China sobre o vinho. Apesar de uma enorme oferta de vinho, a Alemanha tem apenas “apelo médio” internacionalmente. Os preços de exportação são competitivos, embora os custos de produção estejam entre os mais altos dos 13 países analisados pela France AgriMer.

O Chile se beneficia dos muitos acordos de livre comércio concluídos graças às boas safras e a uma área de cultivo de vinho irrigada de 86%. Portugal, em oitavo lugar, produz pequenas quantidades, mas as posiciona em uma ampla diferenciação de mercado. É seguido pela África do Sul e Nova Zelândia. No final do ranking estão o Brasil e a China... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/france-is-the-most-competitive-wine-nation-in-the-world-italy-ahead-of-spain-germany-in-sixth-place?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_27&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 01/07/2024).