



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CURIOSIDADES SOBRE OS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

CURIOSIDADES SOBRE OS 2 B'S DA TOSCANA – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A APOSTA NA CATEGORIA SPRITZ"- POR SUZANA BARELLI



09



10

"A GARRAFA DE VIDRO E SEU IMPACTO AMBIENTAL" - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

12 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, e 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.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 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\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

CASA PEDRUCCI MILLÉSIME 2018 – GARIBALDI/ SERRA GAÚCHA – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

Este espumante representa o início de uma trajetória de sucesso da Casa Pedrucci. É elaborado através do método champenoise (tradicional) e somente em safras excepcionais onde ocorre a excelência na qualidade da uva, com uma maturação mínima de vários meses em garrafa resultando numa verdadeira obra de arte.

Ícone da casa, essa é somente a sexta edição desse vinho em 22 anos de trabalho de Gilberto Pedrucci em seu projeto pessoal, a Casa Pedrucci. Foram elaboradas safras desse Millésime nos anos de 2002, 2004, 2010, 2012 e 2018, esse último eleito o melhor espumante do Guia de Vinhos ADEGA Brasil 2021.

Cada cacho de uva é prensado suavemente, garantindo a extração dos sabores mais puros e delicados. Apenas 50% do suco é extraído por quilo de uva, destacando a essência mais concentrada e refinada do fruto. É composto por um assemblage das uvas Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico. O vinho base é mantido sobre as borras finas de fermentação para desenvolver uma complexidade adicional, enquanto parte do Chardonnay é amadurecido em barricas de carvalho francês por quatro meses, adicionando uma camada extra de textura e sabor.

Composição de Uvas: Este espumante utiliza o método de produção tradicional e é composto por um blend das uvas 39% Chardonnay, 31% Pinot Noir e 30% Riesling Itálico. Amadurecido 36 meses sur lie, apresenta um perfil sofisticado e complexo. Produção limitada a 3087 garrafas.

Notas de Degustação: vinho de cor amarelo já com reflexos dourados, límpido. Perlage fina, elegante e persistente, com bela formação de espuma. Possui aromas de frutas maduras, compota de frutas brancas como pêssego, e toque tostado. Os aromas são complexos e aumentam de intensidade em taça. Em boca apresenta cremosidade e estrutura abundantes, é equilibrado e tem longa persistência. Retrogosto intenso com frescor e acidez refrescante, textura firme e cremosa e final cheio e profundo, com toques cítricos, amanteigados, de brioche, de pêssegos, de camomila e de frutos secos. Ótimo exemplo de que um espumante pode ser maduro, estruturado e vinoso, mas também preciso e refinado.

Estimativa de Guarda: Ideal para consumo em até 20 anos

Reconhecimentos: 93 pontos Adegas - Melhor Espumante do Brasil 2020/21. Medalha de Ouro no Wine Challenge Brasil 2024.

Notas de Harmonização: Excelente para acompanhar aperitivos, carnes brancas, massas e risotos, peixes e frutos do mar, saladas

Serviço: servir entre 6 e 10° C. (Beba numa taça flute para observar a perlage ou numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$

EM BH – LIBER WINES – Rua Major Lopes, 613, São Pedro, Belo Horizonte – MG - CEP: 30330-050 | Tel: (31) 2534 0070 | Whatsapp: (31) 98238 4779 | www.liberwines.com.br



VALMARINO & CHURCHILL PRESTIGE NATURE – PINTO BANDEIRA – RIO GRANDE DO SUL – BRASIL

Orval Salton, filho de descendentes e imigrantes italianos, estudou Enologia em Mendonça- Argentina e formou-se na década de 1960. Ao regressar ao Brasil ministrou aulas de enologia e trabalhou na área por 23 anos.

Ele sempre teve o sonho de ter sua vinícola própria, em 1978 adquiriu a propriedade com 24ha de terras em Pinto Bandeira - RS, onde plantou a primeira variedade vinífera, a Cabernet Franc. As obras iniciaram em 1991 e a vinícola foi fundada oficialmente em 1997 com o nome de Estabelecimento Vinícola Valmarino LTDA e seus três filhos, Marco Antônio, Guilherme e Rodrigo como sócios. O nome homenageia os antepassados oriundos de Cison de Valmarino, Treviso - Itália. Com o falecimento do patriarca em 1998, os três filhos continuaram o empreendimento familiar e ampliaram a produção.

Atualmente a vinícola conta com 21 hectares de vinhedos sendo 18 variedades viníferas e produz vinhos da Linha Tre Fradéi (vinhos de consumo rápido) e Linha Valmarino (vinhos e espumantes diferenciados com maturação e envelhecimento maiores). Além disso, faz parte da primeira D.O. exclusiva de espumantes do Novo Mundo: Altos de Pinto Bandeira.

Composição de Uvas: 70% Chardonnay e 30% Pinot Noir. O Vinho Base maturou por sete meses em barricas de carvalho americano de primeiro uso com tostagem forte. Somente 4518 garrafas foram produzidas.

Notas de Degustação: vinho de cor amarelo palha, brilhante, reflexos esverdeados, perlage fina. Traz aroma amadeirado, de caramelo, de chocolate branco, coco, maçã, nota amanteigada. Seu paladar é encorpado, estruturado, harmônico, com notas amadeiradas, e persistente. Um espumante com muita cremosidade, acidez acentuada e marcante, paladar único, grande persistência e um excelente corpo.

Estimativa de Guarda: Tempo de guarda estimado de 10 anos. Mas já pode ser bebido.

Reconhecimentos: 90 pontos do Guia Descorchados.

Notas de Harmonização: Acompanhará muito bem Frutos do mar, carnes brancas, paella, filé ao molho branco e queijo Brie.

Serviço: servir entre 6 e 10° C. (Beba numa taça flute para observar a perlage ou numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Valor: \$\$\$ (infelizmente esgotado)

Comprado na Loja On-Line da Valmarino: <https://valmarino.com.br/collections/parceria-valmarino-churchill>



CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS 2 B´S DA TOSCANA – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quem conheceu os discos de vinil se lembrará que os grandes “hits”, sucessos de público e crítica estavam no “Lado A”. Na Toscana é o Lado B que nos encanta com o Brunello di Montalcino e o Bolgheri. Estão aí os “2 B´s” da Toscana!

A Toscana é uma região vinícola de renome mundial, reconhecida pelo Chianti e pelo Brunello di Montalcino. No entanto, a riqueza da Toscana vai além desses nomes, já que conta com uma diversidade geográfica e cultural impressionante.

A Toscana abriga uma vasta gama de denominações de origem controlada (DOCs) e vinhos que exploram tanto as tradições quanto a inovação, com mais de quarenta DOCs, cada uma com características que refletem a diversidade de seus solos, microclimas e práticas vinícolas. Entre as mais notáveis estão Vino Nobile di Montepulciano, Bolgheri, Morellino di Scansano, Vernaccia di San Gimignano e Rosso di Montalcino.

A diversidade das castas cultivadas é outro ponto forte. A Sangiovese é a uva mais importante, dando origem a vinhos distintos conforme cada sub-região.

Na história recente da região, um capítulo especial foi a criação dos vinhos de Indicazione Geografica Tipica (IGT). Introduzido em 1992, o IGT reconheceu vinhos de alta qualidade que não se enquadravam nas regras rígidas das DOC´s. A classificação dos vinhos IGT oferece maior liberdade para os produtores em termos de escolha de uvas para cortes e métodos de vinificação, permitindo misturas com castas francesas ou internacionais como Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah com as uvas italianas.

Foi desta forma que nasceram os “supertoscianos” nos anos 1970, vinhos que combinam tradição e inovação, muitas vezes utilizando uvas não permitidas nas DOC´s tradicionais. Bolgheri é uma das sub-regiões onde os IGT´s ganharam fama, nomeadamente com rótulos como Sassicaia, Ornellaia, Tignanello. Esses rótulos redefiniram o conceito de qualidade na Toscana, em muitas vezes superando em prestígio os vinhos DOCG´s.

Sub-regiões como Maremma, Val d’Orcia, Colline Pisane e Chianti Runa, cada uma com características únicas, enriquecem ainda mais a diversidade vinícola da Toscana, destacando ainda mais a complexidade e a riqueza do mundo enológico da Itália.

O BRUNELLO DI MONTALCINO - Brunello di Montalcino é um vinho feito somente com a uva Sangiovese com a classificação DOCG mais alta da Itália. Sangiovese é o vinho que a maioria dos críticos de vinho cita como o melhor de toda a Itália. Claro que, se ele realmente é o melhor ou não, depende do seu gosto pessoal, mas o Brunello é um daqueles vinhos que vale a pena provar.

O Brunello di Montalcino é feito com um tipo local de Sangiovese da Toscana, conhecido como Brunello ou Sangiovese Grosso. Alguns também o chamam a uva de Prugnolo Gentile.

Esta uva é conhecida por ter casca mais grossa, o que resulta em vinhos com sabores frutados excepcionalmente intensos, com alto teor de tanino e alta acidez. A fruta é uma contribuição para a popularidade do Brunello di Montalcino. Além disto, os taninos e a acidez ajudam a preservar a longevidade da guarda deste vinho, razão pela qual, muitas vezes ele atingir seu ápice uma década ou mais depois da safra. O Brunello é certamente um daqueles vinhos em que vale a pena esperar para bebê-lo!

Entretanto, se você não “aguentar” esperar, um Brunello Jovem se mostrará como um vinho cheio de sabores de frutas e flores, incluindo cerejas, cranberry seco, morango silvestre, amora, violetas, potpourri e alcaçuz. Será comum perceber notas terrosas de solo recém-cultivado, de café expresso juntamente com taninos e uma acidez de dar água na boca.

Por si só, um Brunello é um vinho ousado, e por causa da alta acidez, ele termina com uma nota ácida e adstringente que fará você querer um segundo gole. Essa adstringência causada pelos seus taninos é o motivo pelo qual a maioria das avaliações sugere uma janela de consumo de vários anos após sua data da safra e de seu lançamento no mercado.

Com mais de 10 anos de guarda, Brunello di Montalcino deixa de lado os sabores de frutas frescas para revelar notas mais doces de frutas secas como figos gregos secos, cerejas cristalizadas, avelãs e couro, além de defumados. Os taninos tornam-se macios e o sabor achocolatado é harmonizado por uma bela acidez. Quando maduro, o Brunello é delicioso e fantástico.

O Brunello envelhecido clássico, com capacidade de envelhecer dignamente por décadas, não acontece todo ano. Acontece apenas quando se tem na região uma estação de amadurecimento perfeita (nem muito quente, nem muito fria). Nos últimos 20 anos, houve cerca de 8 safras excelentes, nas quais vale a pena investir num bom rótulo:

GRANDES SAFRAS DE BRUNELLO DI MONTALCINO:

2015 - Uma safra muito bem equilibrada, oferecendo frutas vermelhas explosivas de cereja, taninos equilibrados e acidez. Esta safra envelhecerá por bem mais de 10 anos e certifique-se de envelhecê-la por pelo menos 8.

2012 - Uma safra excepcional, segundo o Consorzio Brunello di Montalcino.

2010 - Uma fantástica safra de frutas ousadas que oferece sabores tanto no espectro de frutas vermelhas quanto pretas com taninos enormes. Os vinhos desta safra devem começar a ter um sabor incrível por volta de 2018–2025

2007 - Uma safra excepcional, segundo o Consorzio Brunello di Montalcino.

2006 - Outra safra de frutas ousadas que está pronta para beber desde 2015

2004 - Uma ótima safra para procurar agora



Os vinhos da safra de 2001 (já com 24 anos de guarda) estão caminhando para um desenvolvimento de fruta mais terciária quando criados por produtores excepcionais que se concentram em vinhos mais envelhecidos.

Outra safra que foi excepcional, para os vinhos de 1997, que neste momento terão sabores mais terciários (sabores de nozes, frutas secas e notas florais) quando criados por produtores excepcionais.

BRUNELLO TRADICIONAL E BRUNELLO MODERNO - O vinho Brunello di Montalcino não pode ser lançado até o 5º ano pós-colheita (6º para engarrafamentos "Riserva") – um dos mais longos envelhecimentos da Itália. Na maioria dos vinhos Brunello, você começará a notar duas escolas de pensamento usadas para a rotina de envelhecimento com vinhos Brunello di Montalcino:

Método tradicional: Os produtores usam grandes barris de carvalho da Eslavônia, de vários usos (chamados botte do nordeste da Croácia) que conferem muito pouca lactona de carvalho ao vinho e são usados simplesmente como recipientes para ajudar o desenvolvimento de sabores terciários por meio da exposição ao oxigênio. Os vinhos desenvolvem mais sabores de frutas secas, couro e flores e têm um longo potencial de envelhecimento.

Método moderno: Tomando emprestados alguns conceitos inovadores de Bordeaux, na França, alguns produtores passaram a usar barricas francesas mais novas e menores (as barricas) que conferem mais lactonas de carvalho ao vinho e estimulam o desenvolvimento de sabores de frutas pretas, chocolate, açúcar mascavo e baunilha. Como a exposição ao oxigênio aumenta devido à área de superfície do carvalho ao vinho, os vinhos Brunello di Montalcino do método moderno geralmente estão prontos para beber mais cedo do que os vinhos do método tradicional.

Grande parte do estilo e da qualidade dos vinhos de Montalcino depende da altitude onde as uvas crescem. Montalcino fica no topo de uma área montanhosa, e os vinhedos se espalham pelas colinas, e variam em elevação de cerca de 500 metros a 150 metros. Há algumas exceções devido ao local do vinhedo, mas geralmente:

Vales opulentos - Em direção à base das colinas de Montalcino ao longo do rio Orcia (Val d'Orcia), há depósitos mais espessos de argila que produzem vinhos com cor mais ousada, tanino e sabores mais intensos de frutas pretas. Devido à sua intensidade natural, esses vinhos tendem a se dar bem com estratégias modernas de carvalho.

Vinhos elegantes de encosta - Os vinhedos nas áreas de maior elevação têm solos muito mais rasos de xisto rochoso (chamado galestro) e argila e produzem vinhos mais leves com mais frutas vermelhas e aromas florais. Devido à sua elegância natural, os vinhos dessas áreas se dão bem com regimes de envelhecimento mais tradicionais.

OS VINHO DE MONTALCINO:

BRUNELLO DI MONTALCINO - 100% Sangiovese (Brunello) produzido e engarrafado em Montalcino. ABV mínimo de 12,5%.

Normale: Lançado a partir de 1º de janeiro, 5 anos após a colheita, com mínimo de 2 anos em carvalho e 4 meses na garrafa.

Riserva: Lançado a partir de 1º de janeiro, 6 anos após a colheita, com mínimo de 2 anos em carvalho e 6 meses na garrafa.

ROSSO DI MONTALCINO - 100% Sangiovese (Brunello) produzido e engarrafado em Montalcino. Mínimo de 12% ABV. 1 ano de envelhecimento antes do lançamento, sem requisitos de envelhecimento em carvalho.

SANT'ANTIMO: Qualquer uva branca ou tinta permitida na Toscana produzida como vinho monovarietal ou blend (rotulado Bianco ou Rosso) de Montalcino e engarrafada em Siena. Por exemplo, pode incluir Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay etc.

MOSCADELLO DI MONTALCINO - Vinhos brancos tranquilos, espumantes e Late Harvest feitos com 100% Muscat Blanc. Vinhos tranquilos e espumantes têm um mínimo de 10,5% ABV e Late Harvest têm um mínimo de 11,5% ABV (15% de álcool potencial). Late Harvest não deve ser liberado até 2 anos após a safra da colheita.

Então, ficou com vontade de provar um Brunello di Montalcino? Na próxima semana escreveremos sobre os Bolgheri. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

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

“A APOSTA NA CATEGORIA SPRITZ” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA –24/01/2025

Chegada do Garden Spritz, da Chandon, reforça a categoria dos coquetéis prontos para beber.

Hoje bastante conhecido no mundo dos coquetéis, o Spritz deve sua origem aos soldados alemães. Durante a segunda guerra, os combatentes pediam para dar um spritzen, algo como uma borrifada, com água gaseificada, no vinho tinto, para deixá-lo um pouco mais diluído. Estavam, na época, mais acostumados com a cerveja e com o vinho branco do que aos estruturados vinhos italianos.

Com esta origem, o spritz está sempre associado ao espumante ou a uma bebida carbonatada feita com vinho, para usar a linguagem dos bartenders. E, com o sucesso do Aperol Spritz, ganhou também a companhia de um toque mais amargo na receita. A categoria deve dar um novo passo com a chegada ao mercado brasileiro do Garden Spritz, da Chandon, uma das vinícolas da Moët Hennessy, divisão de bebida do grupo LVMH. É um coquetel pronto para beber – a recomendação é acrescentar apenas gelo à taça ou, para quem quiser, rodela de laranja e também de alecrim ou pau de canela.

“É um coquetel muito refrescante, equilibrado e com certo amargor, pela laranja, com acidez e um dulçor frutado, que não é doce”, arma a mixologista e pesquisadora Néli Pereira. E acrescenta: “é uma bebida para quem gosta de vinho ou para quem gosta de coquetel.” O Garden chega ao mercado com 60 gramas de açúcar por litro – um espumante brut pode ter até 18 gramas por litro, por exemplo. Mas na taça não parece tão doce, pela diluição com o gelo, e pelo amargor da laranja.

O coquetel, que tem preço sugerido de R\$ 120, vem na própria garrafa de espumante e é elaborado na Argentina com espumante extra brut local, acrescido com um licor elaborado com laranjas orgânicas, cardamomo e alguns outros ingredientes mantidos em segredo. “É a nossa fórmula secreta”, brinca o enólogo Philippe Mével, responsável pela elaboração dos espumantes da Chandon no Brasil.

Catherine Petit, diretora geral da Chandon brasileira, por sua vez, acredita que o spritz vai abrir portas para os coquetéis prontos para beber... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-aposta-na-categoria-spritz/>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA AQUÁRIO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 24/01/2025

Um esforço para arrebatrar o paladar singular do desapegado aquariano.

Chegamos ao período do signo de Aquário, que vai de 21 de janeiro a 19 de fevereiro, quase completando o ciclo zodiacal. Aquário é um signo que nos remete à anunciada “Era de Aquário – tema já muito difundido culturalmente. Pensava-se que esta Era viria com a virada do século 20-21, trazendo consigo grandes transformações, mas os astrólogos contestaram essa versão, informando que o momento da virada ainda está por vir, a partir de 2700.

Sem entrar nas considerações do que define esses períodos, o que importa aqui é dizer que havia uma expectativa positiva de estar numa “vibe aquariana” e isso se deve à ideia de que este é o signo mais livre e revolucionário do zodíaco. Liberdade é um conceito muitas vezes associado a individualismo, mas ele é tratado em Aquário como tendo um caráter mais desprendido, humanitário e até utópico. A liberdade se realizaria efetivamente pela conciliação de aspirações individuais e coletivas.

Isso já denuncia o perfil intelectual do aquariano, um signo que questiona, contesta o status quo vigente e acredita que, movidos pela racionalidade idealista, possamos dominar aspectos instintivos menores para pensar em modelos mais harmônicos universais. Isso muitas vezes significa pensar “fora da caixinha”, livre de preconceitos.

Os vinhos que considere de perfis mais aquarianos no Zodíaco dos Vinhos contemplam em certa medida a acidez (traço do elemento Ar), mas, especialmente, a singularidade: nada de fama, modismo, tradição, rotatividade comercial, a menos que estejam conjugados com a ousadia e a capacidade de nos surpreender. Em primeiro lugar, os próprios vinhos aquarianos agradariam os seus nativos. Além deles, pelo conceito de sinastria, o que será que o aquariano gostaria de beber?

Como se trata de um signo intelectualizado, de pessoas muito afirmativas em suas opiniões e preferências, as compatibilidades também devem passar por esse crivo de originalidade e independência. Os textos de sinastria mostram que as combinações com signos de Terra e Ar são difíceis, porque, no primeiro caso, entram em conflito com a independência aquariana e, no segundo, a sintonia fica muito no plano mental. Então, nativos de Fogo e Água poderiam provocar mais a sensorialidade de Aquário.

.. Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-aquario/>

“A GARRAFA DE VIDRO E SEU IMPACTO AMBIENTAL” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – COMER E BEBER – 24/01/2025

Veja as soluções que a indústria do vinho busca para o problema.

A palavra de ordem no mundo do vinho hoje é “sustentabilidade”. A organização International Wineries For Climate Action (IWCA – www.iwcawine.org), emite anualmente um relatório e neste o item número um, como maior agressor do vinho à natureza são as garrafas de vidro e seu respectivo transporte.

As garrafas representam dois terços da chamada “pegada de carbono” da indústria do vinho, dada a enorme quantidade de calor necessária à sua produção. Para seu transporte a via mais amiga é a marítima, 5 vezes menos agressora que a terrestre e 11 vezes melhor que a aérea. É mais ecológico comprar no Brasil um vinho que veio de navio da Austrália (15 mil km) do que um que veio de avião da Argentina (3 mil km).

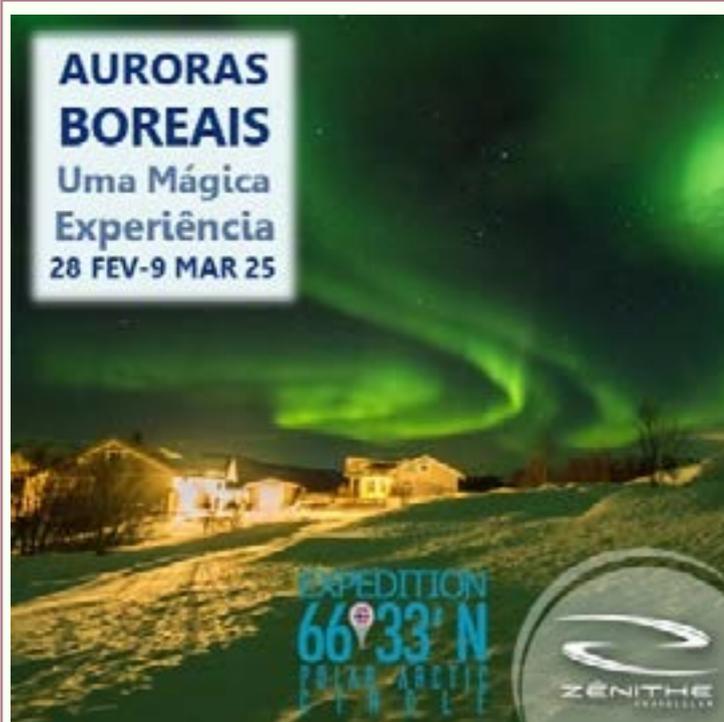
Importante portanto evitar as garrafas pesadas, que tem mais quantidade de vidro e são mais pesadas para o transporte. Uma garrafa de vidro ecológica, mais leve, pode ter menos de 300 gramas, uma normal cerca de meio quilo e aquelas pesadonas, que o brasileiro infelizmente ainda adora, pode chegara a um quilo!

Mas quais às opções às garrafas de vidro? No mundo, como mostra o relatório citado acima, já há várias iniciativas, como:

- 1- Garrafas de vidro mais leves são um caminho suave, que só envolve a indústria do vidro, com pouco impacto para o consumidor.
- 2- Garrafas retornáveis – o consumidor faz um depósito pelas garrafas compradas e o recebe de volta em crédito ao retorná-las no ponto de venda. Uma solução viável no Brasil, já que este processo já existiu no passado para diversos produtos, como cervejas e refrigerantes
- 3- Reencher suas próprias garrafas usadas no ponto de venda. Mais comum na Europa, onde há comercio de vinho à granel diretamente ao consumidor. No Brasil infelizmente é proibida a importação de vinho em recipientes maiores que 5 litros.
- 4- Recipientes de outros materiais, como Pet (plástico), latas de alumínio, garrafas de papel ou Bag in Box, que exigem muito menos energia para produção e são facilmente recicláveis. Estas soluções seriam perfeitas para vinhos de consumo rápido, como é a maioria da produção mundial. A dificuldade seria convencer o consumidor da qualidade destas embalagens pouco glamurosas. Já existe no mercado, contudo, garrafas de papelão e Bag in Box em formatos imitando garrafas de vidro, buscando minimizar o problema.

Espumantes, que estão em alta, são um problema à parte, pois, pela pressão de seu gás, requerem garrafas de vidro mais grossas (na casa dos 800gr de peso), e dificilmente serão substituídas por outros materiais.

Para dar a dimensão do problema: uma garrafa de papelão de 1 litro consome cerca de 80 gramas de dióxido de carbono (gCO₂e/l) para sua fabricação, um para um Bag in Box de 1,5 litros são 96 gCO₂e/l, lata de alumínio de 330ml – 190 gCO₂e/l, garrafa Pet de 750ml – 250 gCO₂e/l, garrafa de vidro ecológica 500 gCO₂e/l, garrafa de vidro padrão – 650 gCO₂e/l e a garrafa pesadona pode passar de 1.000 gCO₂e/l... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/a-garrafa-de-vidro-e-seu-impacto-ambiental/>



28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

O que é a Aurora Boreal? A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!

Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:5531998342261), german@zenithe.tur.br

13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.



VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX: ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d´Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d´Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscitos.

* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O QUE É A COLAGEM NO VINHO?

A colagem pode ser feita durante o envelhecimento ou antes do engarrafamento em mosto branco se a saúde da colheita for ruim ou se ela não estiver madura. Praticada ou não, dependendo da opinião dos viticultores, essa técnica simples tem a vantagem de apagar defeitos visuais e pequenas imperfeições gustativas do vinho.

A colagem já era praticada na antiguidade. É uma forma de clarificar o vinho, dando-lhe brilho, apagando defeitos (oxidação, etc.) ou eliminando sabores falsos. Ele completa vinhos tintos levemente ásperos, reduz taninos verdes, adstringentes e ressecantes, limita o amarelamento ou o rosado dos vinhos brancos e previne turvação e depósitos na garrafa. Quase uma cura de rejuvenescimento!

O princípio é simples: uma substância chamada cola é adicionada ao vinho. Ele se agrega com moléculas consideradas indesejáveis, daí seu nome. Os agregados assim formados depositam-se no fundo do tanque ou barril. Após cerca de dez dias, elas são removidas por trasfega.

As colas podem ser animais (caseína, clara de ovo, gelatina de porco, bexiga natatória de peixe) ou minerais (argila bentonítica). Embora tenham surgido colas sintéticas ou vegetais, a tradicional colagem com clara de ovo, usada para grandes vinhos envelhecidos em barricas, ainda é praticada. Por outro lado, a colagem de sangue de boi desapareceu...

A colagem pode ser feita durante o envelhecimento ou antes do engarrafamento em mosto branco se a saúde da colheita for ruim ou se ela não estiver madura. Quando bem dominado, ele realça o vinho. Excessivo, tira-lhe as qualidades. Alguns produtores de vinho não o utilizam para não tornar seus vinhos mais magros.

O GESTO DO ENÓLOGO - No Laboratório Departamental de Enologia de Gaillac (Tarn), os enólogos realizam testes de colagem em vinhos que necessitam deles para escolher a melhor colagem. Aqui, este vinho branco seco de Gaillac foi colhido quando estava muito maduro e mostra uma turbidez significativa antes do engarrafamento. O enólogo experimenta diferentes colas. No canto superior direito, o melhor resultado: esta é argila bentonítica. A turbidez precipitou-se no fundo do tubo, o vinho é límpido e brilhante. A colagem é então realizada nas cubas do vinho em questão durante cerca de dez dias.

A colagem traz brilho, clareza e nitidez ao vinho. É difícil para um amador determinar se o vinho foi multado ou não, exceto em um caso específico. Se o vinho apresentar coloração opaca, for turvo e apresentar depósito significativo na garrafa, podemos deduzir que não foi multado. Esse aspecto visual não prejudica a apreciação do paladar. O vinho continua bom, às vezes excelente.

A colagem traz brilho, clareza e nitidez ao vinho. Ela realça o tom dourado dos vinhos brancos, eliminando reflexos alaranjados, marrons e castanhos indesejados, e reduz o tom rosado de certos Sauvignons. No nariz, o vinho é mais simples, mais claro, livre de odores indesejáveis, notas de cogumelo, mofo ou iodo em colheitas tardias. Na boca é mais harmonioso, mais agradável, sem aspereza, sem dissociação, deixa um final franco. Nos brancos, as colas de peixe conferem vitalidade, frescor e um lado tenso ao vinho... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-collage-troubles-technique-geste-vigneron,4517590.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Redação - 23/01/2025).

O QUE É O JANEIRO ÚMIDO?

Embora o "Janeiro Seco" tenha novos adeptos a cada ano, a crescente cobertura da mídia sobre essa tendência, que defende a abstinência rigorosa por um curto período de tempo, inspirou um fenômeno menos conhecido, mas talvez mais relevante: o "Janeiro Úmido"!

Doze anos após sua introdução no Reino Unido, o conceito de "Janeiro Seco" cruzou o Canal da Mancha tão seguramente quanto um Eurostar. Em 2024, 5 milhões de franceses disseram ter participado no desafio e, de acordo com um estudo da CSA encomendado pelo observatório Chavin, haverá ainda mais este ano, uma vez que 12% dos nossos concidadãos estavam a considerar participar no desafio. primeira vez.

Impulsionado pelas redes sociais, o conceito vai ao encontro das aspirações das sociedades ocidentais modernas, dominadas pelo culto à imagem. E é claro que apela mais às categorias CSP+ (44% dos participantes do "Janeiro Seco" são das categorias socioprofissionais mais elevadas, de acordo com um estudo do CSA encomendado pelo observatório Chavin), mas estão entre os menos sujeitos a problemas graves de dependência. No entanto, é precisamente porque o "Janeiro Seco" não é necessariamente dirigido àqueles que mais precisam que temos o direito de questionar a sua significativa cobertura mediática.

Ao contrário da abstinência rigorosa promovida pelo desafio "Janeiro Seco", o "Janeiro Úmido" convida você a diluir o vinho em água. Em vez de abrir mão de todas as bebidas alcoólicas por um mês, o objetivo é reduzir o consumo em termos de quantidade e frequência. Isso é para questionar a relação com o álcool e controlar melhor o consumo, principalmente aprendendo a respeitar certos limites.

Porque, embora os jovens bebam com menos frequência, quando bebem, tendem a beber demais. Nesse sentido, o “Janeiro Úmido” pretende desafiar o “binge drinking” (é o ato de beber quatro ou mais doses de álcool de uma só vez), que se tornou cultural nos círculos estudantis e partidários e que traz problemas reais: ataques, violência, insegurança nas estradas.

Promovendo o aprendizado sobre a moderação e suas virtudes, pouco conhecidas pelos consumidores que costumam alternar entre a abstinência durante a semana e o excesso no fim de semana, o “Janeiro Úmido” tem como objetivo educar a longo prazo, em vez de proibir a curto prazo.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-collage-troubles-technique-geste-vigneron,4517590.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Agathe Pigneux - 21/01/2025).

BOUCHARD PÈRE & FILS DESCONTINUA NEGÓCIOS COM “NEGOCIANTES”

Redução de 60 a 75 por cento

A Bouchard Père & Fils da Borgonha se retira do sistema “En-Primeur” e descontinua a relação comercial com “negociantes de vinho”. Agora, ela se concentrará exclusivamente em vinhos de seus próprios vinhedos. Este passo ocorre dois anos após a aquisição da vinícola pelo grupo de investimentos Artémis Domaines do bilionário François Pinault. A Artémis também inclui o Bordeaux- Château Latour e outras vinícolas na Borgonha, no Vale do Rhône, no Vale do Napa e na casa de champagne Jacquesson.

A relação comercial com “negociantes” responde por cerca de 60 por cento da produção da Bouchard Père & Fils. Portanto, a produção será reduzida em um total de 60 a 75 por cento em comparação a cinco anos atrás. “Cinco anos atrás, produzíamos uma média de 1,8 a dois milhões de garrafas, e hoje podemos produzir 500.000 garrafas com o Domaine”, disse o diretor técnico Frédéric Weber. Isso permite que a equipe gaste mais tempo em cada etapa, da poda à colheita, para produzir vinhos mais precisos. “Hoje, vinificamos cada classe de idade das videiras separadamente para obter uma melhor compreensão e ser mais seletivos na montagem da cuvée”, disse Weber. “Por exemplo, temos sete classes de idade diferentes de videiras para Corton Charlemagne, e organizamos uma degustação às cegas. Muitas vezes, as videiras jovens não têm a mesma mineralidade ou complexidade, então as desclassificamos e usamos apenas as melhores para os vinhos Domaine. É um desafio, mas é bom para a qualidade e aumenta a precisão.”

De acordo com Weber, os contratos anteriores com “negociantes” foram rapidamente assumidos por outras operações. Este passo se alinha com a estratégia da empresa-mãe. Os vinhos de Clos de Tart agora também serão lançados somente após o engarrafamento e não vendidos En Primeur. Além disso, os vinhedos em Côte de Nuits – o Premier Crus Chambertin Les Cazetiers e Nuits St. Georges Les Cailles, os Grand Crus Bonnes-Mares, Les Chambertin e Echézeaux, bem como Les Chambolle-Musigny Village – serão transferidos para o Domaine d’Eugénie, que também pertence à Artémis. Bouchard Père retém os aproximadamente 99 hectares em Côte de Beaune, espalhados por 77 Climats e 111 parcelas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/burgundy-bouchard-pere-fils-discontinues-negociant-business-reduction-by-60-to-75-percent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_04&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação - 24/01/2025).

63 VARIEDADES HISTÓRICAS DE UVAS IDENTIFICADAS EM BORDEAUX

A adaptabilidade às mudanças climáticas está sendo investigada

Como parte das investigações em vinhedos antigos da Gironde, cientistas identificaram 63 variedades históricas de uvas. Essas variedades, algumas das quais há muito esquecidas, devem ser cultivadas cientificamente. O objetivo é desenvolver abordagens para adaptação às mudanças climáticas e abordar outros desafios atuais na viticultura. Até agora, 22 variedades históricas de uvas foram documentadas para Bordeaux.

“Mais de 150 variedades de uvas são originárias desta região, muitas do sopé dos Pireneus. Elas podem ser rastreadas até quatro origens genéticas significativas: a Gouais, cujos descendentes incluem Colombard, Folle Blanche e Muscadelle. A Savagnin, ancestral direta da Petit Manseng. A Tressot, da qual surgiram Petit Verdot e Prunelard, e a Verjus, uma variedade de uva de maturação muito tardia que foi descoberta pela primeira vez em 2023 durante investigações da Câmara Agrícola da Gironde”, explica o pesquisador Olivier Yobregat no Fórum de Biodiversidade organizado em 14 de janeiro pelo Conseil Interprofessionnel des Vins de Bordeaux (CIVB).

As variedades de uva recém-descobertas serão plantadas até 2026 em um conservatório para diversidade clonal no terreno do Château Dillon. O objetivo deste projeto é preservar a diversidade genética da região enquanto identifica variedades de uva potencialmente sustentáveis. A análise científica das variedades de uva pode fornecer insights importantes sobre as possibilidades de adaptação às mudanças climáticas. Por exemplo, espera-se que a variedade de brotação tardia Castets (imagem) represente uma opção promissora. Além disso, a pesquisa também pode contribuir para resolver outros desafios atuais. O Instituto Nacional de Pesquisa em Agricultura, Alimentos e Meio Ambiente (Inrae) encontrou resistência à transmissão de Flavescence dorée em um estudo comparável anterior sobre a variedade Magdeleine Noire des Charentes – a mãe do Merlot e do Malbec. (Fonte: vitisphere)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/63-historical-grape-varieties-identified-in-bordeaux-adaptability-to-climate-change-is-being-investigated?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_04&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Redação - 23/01/2025).

400.000 HECTARES DE VIDEIRAS SEM PROTEÇÃO SINTÉTICA PARA PLANTAS

França: Projeto 'Vitiguard' visa reduzir pesticidas.

Pesquisadores franceses pretendem proteger 400.000 hectares de vinhedos sem o uso de pesticidas sintéticos contra o míldio e o oídio nos próximos dez anos. Esta é a meta ambiciosa do novo projeto "Vitiguard", apoiado pelo fornecedor de sementes Cérience e pelas instituições Inrae, IFV e o Viveiro de Mudas de Videiras Mercier.

Com um orçamento de 3,3 milhões de euros, o projeto visa promover a transformação agroecológica da viticultura ao longo de cinco anos. É financiado pelo estado francês e pelo banco de investimento Bpifrance.

"Nosso objetivo é fortalecer a imunidade natural das videiras para permitir o cultivo sem produtos fitofarmacêuticos sintéticos", explica Denis David, Diretor Geral Adjunto da Cérience.

O foco está no biocontrole e na inovação genética. Os participantes visam otimizar as soluções existentes: A eficácia dos produtos de proteção de plantas "Messenger" e "Belvine" desenvolvidos pela Cérience deve ser melhorada combinando-os com produtos adicionais de biocontrole e bioestimulação. Além disso, um aditivo natural está sendo desenvolvido para estabilizar misturas, evitar a lavagem pela chuva e melhorar a distribuição nas folhas.

Além disso, a resposta genética das videiras aos estimuladores de defesa das plantas está sendo investigada. "Nem todas as variedades de uva respondem igualmente fortemente a essas substâncias. Uma vez que tenhamos identificado as sequências genéticas relevantes, essas descobertas podem ser incorporadas ao melhoramento de novas variedades de uva resistentes", diz David.

A partir da temporada de 2026, as novas combinações de produtos serão testadas em regiões vinícolas como o Vale do Loire, Champagne, Bordeaux, o sudoeste da França e Languedoc. Serão usadas variedades propensas a doenças, como Cabernet Sauvignon, e novas castas resistentes, como Floréal.

Em 2028 e 2029, testes de campo em larga escala serão conduzidos em novas instalações de três vinícolas. Até 2035, os parceiros do projeto Vitiguard visam garantir que 400.000 hectares, mais da metade dos vinhedos franceses, sejam gerenciados com soluções de proteção vegetal puramente biológicas e que novas variedades de uvas resistentes sejam incluídas no catálogo de variedades. (Vitisphere)...

Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/400-000-hectares-of-vines-without-synthetic-plant-protection-france-project-vitiguard-aims-to-reduce-pesticides?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_04&utm_medium=EN

(Fonte – Wein Plus – Redação - 24/01/2025).