



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



POEMAS ENGARRAFADOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

POEMAS ENGARRAFADOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO IDEAL PARA O SEU PAI" - POR SUZANA BARELLI



06



07

"OS VINHOS IDEIAIS PARA CARNES COMO CORDEIRO, PORCO, CAÇA OU TARTAR" - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

06 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

08 **VIAGEM**

09 **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

ERA DOS VENTOS CLARETE 2022 – CAMINHOS DE PEDRA – BENTO GONÇALVES – RS – BRASIL

O vinho é um resgate de um método antigo de vinificação, com a fermentação simultânea de uvas brancas e tintas utilizadas na Era dos Ventos. As variedades não são nominadas, mas são 100% de variedades de vinhedos próprios utilizadas na Era dos Ventos. Também fermentado em mastelas de carvalho antigas, após, vai para tanque de inox e em seguida engarrafado.

Clarete (ou Claret) é um termo com muitos significados no mundo do vinho. Especula-se que tenha surgido ainda na idade medieval, usado para designar os vinhos tintos de Bordeaux - que eram bem claros na época, dado que as fermentações eram curtas (geralmente não duravam mais de um ou dois dias). Com o tempo os vinhos bordaleses mudaram - se tornaram mais encorpados, tânicos, envelhecidos em barricas - mas ainda assim os ingleses mantiveram a nomenclatura, causando uma certa confusão para quem não conhece a história toda. Pode-se considerá-lo um meio termo entre um rosé e um tinto. O processo de elaboração contempla co-fermentação de variedades tintas e brancas, realizada em antigas mastelas de carvalho.

Nesta linda versão, a Era dos Ventos resgata esta técnica antiga de vinificação e a partir de variedades não nominadas, mas 100% de vinhedos próprios, elabora este surpreendente Clarete, onde contempla-se a co-fermentação (sem qualquer aditivo enológico) de variedades tintas e brancas, realizada em antigas mastelas de carvalho, e sem passar por filtragem.

Composição de Uvas: Composto de 4 variedades brancas e 2 tintas não reveladas pela vinícola, mas advindas 100% de vinhedos próprios, co-fermentadas sem leveduras exógenas (ou seja, usa as leveduras autóctones do próprio vinhedo)

Notas de Degustação: Cor rosé escura, mas ainda clara para um tinto. Aromas de frutas vermelhas como cerejas e morangos em primeiro momento, emoldurado com uma nota floral de rosas e um toque de couro ao fundo. Na boca é um vinho de ataque suculento, com muita personalidade, seco, pontuado por taninos macios e uma acidez viva. Meio de boca mostrando mistura das frutas vermelhas frescas num prolongado e delicioso fim de boca.

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

Reconhecimentos: Safra 2021 - Guia descorchados - Melhor tinto do Brasil em 2022 (Patrício Tapia) - 93 Pontos - Revista Adega e 92 Pontos - Guia Descorchados.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes brancas de aves e preparações com carnes suínas, tartar de atum e queijos de massa mole. Harmonize com vegetais assados com cogumelos e parmesão ralado, frango temperado com um bom azeite, alecrim e tomilho ou um suculento hambúrguer gourmet de carne ou vegetariano.

Serviço: servir entre 13 e 14°C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – Bruno e Gustavo Giacchero pelo contato: (31) 98673-0354.



POEMAS ENGARRAFADOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Se o vinho é a mais nobre expressão do mundo das plantas. A poesia é a mais nobre expressão do mundo dos homens.

“Vinho é arte, é poesia, é expressão da personalidade. Para ser um vinhateiro é preciso sensibilidade, é preciso humanidade... É preciso contato físico com os vinhedos, com a uva, é preciso literalmente colocar as mãos no vinho”. Luís Henrique Zanini

Tivemos recentemente em Belo Horizonte um evento realizado por Gustavo e Bruno Giacchero (@sigaseuvinho) na Casa Floresta de Felipe Rameh, com Talise e Luís Henrique Zanini. Digno de um fervoroso fã clube amante de seus vinhos naturais, o casal com enorme simpatia e simplicidade nos contou sobre sua vida no mundo do vinho e como com muito trabalho chegaram aonde estão. “Afim, o difícil são só os primeiros duzentos anos!” como disse uma vez a baronesa Philippine de Rothschild.

O primeiro contato de Zanini com o vinho foi quando criança na casa do avô paterno, a bebida fazia parte dos encontros familiares. Ele e os primos bebiam vinho, com um pouco de água e açúcar. Seu interesse profissional começou em 1998, ano que iniciou o projeto da vinícola Vallontano, juntamente com família da esposa - Talise, criando um desafio e ao mesmo tempo a certeza de que o seu caminho era o do vinho.

A proposta da Vallontano como vinícola é a de trabalhar com métodos não intervencionistas preservando as características transmitidas pelo solo e pelo clima de seus vinhedos, respeitando desta forma seu terroir, valorizando a técnica e pelo conhecimento em detrimento da tecnologia.

Num segundo momento em sua vida surgiu a “Era dos Ventos” que ao invés de apostar em castas convencionais e vinificação moderna, valoriza as cepas antigas, já adaptadas à região do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha, trabalhando e vinificando com mínima intervenção, criando vinhos que expressam de forma genuína as características dos Caminhos de Pedra, em Bento Gonçalves - Rio Grande do Sul.

Com o amigo Álvaro Escher, a Era dos Ventos surgiu como uma “pièce de résistance” frente ao rumo globalizado que o mundo do vinho tomou por conta dos rótulos “parkerizados”. A vinícola nasceu de uma paixão e do sonho de resgatar a “alma perdida” do vinho, o que se tornou possível por meio de métodos ancestrais e da valorização de uvas quase extintas. A paixão por fazer arte transformou cada uva macerada em obra-prima vinificada.

O Vale do Vinhedos se destaca pela cultura que os imigrantes trouxeram nas vinhas e pela adaptação das castas, que tornou a região conhecida internacionalmente pela diversidade e qualidade de seus vinhos.

Zanini gosta de vinhos autênticos, fora dos padrões dominantes na indústria, criados com mínima intervenção possível, em pequenas produções que mostram que são isentas de maquiagem. Mais do que vinhos para serem bebidos, são para serem “sentidos”, percebidos de forma reflexiva.

Não foi à toa que a Era dos Ventos foi a pioneira na produção do vinho laranja no Brasil, feito com uvas brancas maceradas com as cascas, ao contrário dos vinhos brancos tradicionais, nos quais as peles são retiradas antes da fermentação. Esta forma de elaboração confere aos vinhos maior estrutura, taninos e a cor característica alaranjada, graças ao contato com as cascas. Esse fato criou um dos vinhos mais famosos produzidos pelo casal Luís Henrique e Talise Zanini, o Era dos Ventos Peverella.

As primeiras mudas de Peverella chegaram ao Brasil em 1930 e pelos anos 50 e 60, seus vinhos eram muitos consumidos pelas famílias italianas de Bento Gonçalves (incluindo a de Álvaro Escher). Apesar do aparente sucesso, a variedade acabou se perdendo dentre outras tantas.

Resultado de um extenso trabalho de pesquisa, desde a possível origem – Vêneto ou Tirol? – até sua chegada à região gaúcha, a uva que beirava a extinção renasceu em 2002 numa autêntica produção de garagem. Ainda pensando em dar continuidade ao resgate da casta, Escher se juntou à Luís Henrique Zanini, um velho amigo do curso de enologia. Cinco anos depois, Pedro Hermeto, proprietário do restaurante Aprazível (no Rio de Janeiro), se juntou e deu origem ao triunvirato, que ao longo destes anos desenvolveu um significativo portfólio de vinhos que encantam por seu equilíbrio e delicadeza.

Na fronteira onde vinho é arte ou paixão, evoluindo sua caminhada, Zanini escreveu o livro “A Era dos Ventos – poesia, história e lendas do vinho”, que tem um fio condutor bem claro, onde ele diz, repete e reforça: a arte só faz sentido se tocar o coração do outro.

Como diz Roberta Sudbrack em prefácio do livro, o amor de Zanini “pelo vinho não tem limites. Sua generosidade combina e dialoga intimamente com a essência do vinho. Seus vinhos trazem a sua pureza estampada. Cada gota se conecta com a sua essência bondosa, sonhadora e incansável. Nada para ele é limite quando o assunto é defender a verdade dos seus poemas líquidos. Um poeta nato, para nossa sorte, a serviço da poesia da viticultura. Este livro, como os seus vinhos, está impregnado de amor. Cada página, cada capítulo da sua vida, da sua luta e da sua história, se apresenta delicadamente temperada de amor. Sua vida é amor. Sua doação é amor”.

Os vinhos de Zanini podem ser encontrados em Belo Horizonte na Mistral (Vinhos da Vinícola Vallontano) e com Bruno e Gustavo Giacchero (Vinhos da Era dos Ventos) pelo contato: (31) 98673-0354.

Como disse, os vinhos de Zanini são para serem sentidos!!! Vale a pena provar!!! 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 VINHO IDEAL PARA O SEU PAI” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 03/08/2024

Especialistas contam qual vinho dar de presente no Dia dos Pais; confira as dicas.

Vinho é um presente (quase) certo para os pais. Com a data comemorativa chegando, vem a pergunta de qual garrafa presentear, sabendo que escolher um bom rótulo nem sempre é tarefa fácil. Para ajudar neste desafio, perguntamos a dois especialistas na arte de vender vinhos quais os seus critérios para indicar um rótulo certo para os clientes.

E a resposta foi: conversar muito. Para eles, é na conversa com o cliente que se encontra o rótulo ideal. Explicando melhor: Jane Senna, sócia da pequena Toque de Vinho, que desde 2005 vende vinhos em Pinheiros, e Ricardo Bohn Gonçalves, fundador da RBG Vinhos, atualmente uma loja on-line, são daqueles vendedores que garimpam rótulos que gostam e oferecem a seus clientes. E, para encontrar o vinho ideal, estão acostumados a tirar informações de onde o cliente menos espera.

“Não ficamos apenas no branco ou tinto”, explica Jane. Ela quer saber qual a relação do filho com o pai no vinho; quais os destinos que o pai mais gosta (que não necessariamente é de vinho); que comida aprecia. São questões que acabam por revelar o perfil do vinho. Para o seu pai (já falecido), ela presentearia com o Kung Fu Malbec (R\$ 255, na própria Toque de Vinho), um tinto argentino que lhe faz lembrar os filmes de karatê, que ela assistia com ele, e é um rótulo da Argentina, destino que ele costumava viajar.

Bohn Gonçalves segue a mesma linha de muito conversar para encontrar o vinho ideal. Aqui vale desde a óbvia pergunta: branco ou tinto (e, atenção, o consumo de brancos vem crescendo), até perguntas que aparentemente não têm a ver com vinhos, como suas viagens favoritas. “Mas é também preciso sincronizar com o orçamento de cada um”, afirma Gonçalves... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-vinhos-na-olimpiada-de-paris/>

“EM PROL DOS VINHOS ESPANHÓIS DE QUALIDADE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 02/08/2024

A Espanha vinícola é muito mais do que os rótulos baratos que costumam representá-la e merece um trabalho institucional.

Em outubro do ano passado, cerca de 500 manifestantes reuniram-se numa autoestrada perto da cidade fronteiriça francesa de Boulou, pararam vários caminhões com produtos espanhóis e destruíram as suas cargas, Mais de 240 hectolitros de rosé a granel foram despejados na estrada e 10mil garrafas de Cava foram destruídas. Os baixos preços do vinho estrangeiro têm causado problemas aos viticultores locais, que lutam para vender os seus próprios produtos, saindo às ruas para manifestar-se contra o que consideram ser uma concorrência desleal.

O sindicato preparou uma carta a ser enviada aos comerciantes e importadores franceses de vinho que apelava à “suspensão total da compra de vinho de outras regiões ou do estrangeiro até que os vinhos locais sejam vendidos a um preço justo”. Segundo eles, “os espanhóis têm taxas mínimas, liberdade para adotar técnicas e colocar todos os produtos químicos que quiserem em suas vinhas, enquanto nós não temos direito a nada... Como resultado, o vinho espanhol custa metade do preço do vinho francês”. O governo espanhol condenou esses e sublinhou que o bloqueio ameaçava a livre circulação de mercadorias na União Europeia (EU).

Embora algumas das alegações dos produtores franceses de certa forma procedam, a bronca deveria ser dirigida primeiramente ao Inao-Institut National des Appellations d’Origine, órgão público responsável pela (demasiadamente rígida) regulamentação e proteção das Denominações de Origem (A.O.C.) do setor agroalimentar e vinícola da França, que os deixam muitas vezes sem flexibilidade para atender às novas tendências de mercado. Enquanto a legislação na França é gerida pelos mais altos níveis do governo, na Espanha as DO - Denominación de Origen, foram criadas para serem autónomas, o que permite decisões e atualizações mais rápidas nas leis do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-esta-por-tras-dos-precos-irrisorios-dos-vinhos-espanhois.ghtml>

“OS VINHOS IDEIAIS PARA CARNES COMO CORDEIRO, PORCO, CAÇA OU TARTAR” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 02/08/2024

Explorar as múltiplas combinações de carnes e vinhos pode trazer agradáveis surpresas.

A combinação de tintos encorpados com carnes bovinas grelhadas é o que nos vêm primeiro à mente quando falamos do binômio vinho-carne. A amplitude deste casamento, é, contudo, muito maior.

Carnes cruas, por exemplo, como um tartar, também podem proporcionar esplêndidas harmonizações. A carne bovina crua terá menos aromas e sabores e será mais ácida. Surpreendentemente ficará melhor com vinhos brancos do que com tintos.

Experimente com um branco de bom corpo, mais ricos de aromas e sabores, como um bom chardonnay, ou tintos leves, como um cabernet franc ou um gamay, com pouca ou nenhuma madeira.

Nas carnes de caça as palavras chaves são “complexidade” e “especiarias”. Tente vinhos com longo amadurecimento em madeira, mas ao mesmo tempo mais maduros e delicados, de safras mais antigas se possível. Barolo, Barbaresco (Itália), Borgonha, Hermitage (França), Rioja (Espanha) ou Brunello di Montalcino. Dica: para temperar carnes de caça e torná-las ainda mais amigos do vinho use para temperar uma infusão feita em azeite com canela, gengibre e cardamomo.

Quando o assunto é a carne de cordeiro o segredo é adicionar alecrim ou tomilho (ou ambos). Estes temperos contêm compostos aromáticos que potencializam o sabor deste tipo de carne. Na taça o acompanhamento clássico seria um Bordeaux, mas para um resultado ainda melhor sugiro um vinho mais mediterrâneo, mais quente. Que tal um Chateauf-neuf-du-Pape ou um carignan do Maule (Chile).

Para a carne do porco a palavra-chave é coco. As lactonas, um dos principais compostos aromáticos da carne de porco, também são encontradas em outros alimentos como mel, caramelo, abricó, pêsego, manteiga e principalmente no coco.

Para carne de porco em geral pede-se um vinho branco, de preferência das castas Rhône: viognier, marsanne e roussane. Um riesling também ficará bom. Quem preferir tintos opte pelos mais leves e sem madeira. Lembrando que o preparo da carne ou molho podem mudar totalmente a escolha ideal do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/os-vinhos-ideais-para-carnes-como-cordeiro-porco-caca-ou-tartar/>

“EXPLORANDO O SUL DA ITÁLIA E SEUS REBENTOS VULCÂNICOS” - MARCELO COPELLO

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 02/08/2024

Vinhos da Sicília e da Campânia apresentam perfis bem singulares.

Depois de já ter explorado as principais regiões vitivinícolas do norte e centro da Itália, vim conhecer uma parte do sul do país, especialmente a área do Etna, na Sicília, bem como a região da Campânia, que inclui áreas próximas da baía de Nápoles (Vesúvio e Campi Flegrei) e, mais ao interior, próximos da comuna de Avellino. São regiões muito impactadas pela presença de vulcões, verdadeiras entidades que se erguem no horizonte e adornam a paisagem local, funcionando como atrativos turísticos, mas que, em certos períodos, podem provocar pânico e destruição.

Do mesmo modo, em relação à produção vitivinícola, o vulcanismo imprime seus traços na geologia e no clima do entorno, podendo gerar resultados muito particulares na textura e no paladar dos vinhos. Sua atividade pode também ser uma ameaça para a condução dos vinhedos e até mesmo para a continuidade produtiva. Não por acaso, escolhi esse roteiro, que me colocou em contato com a realidade dessas “vidas vulcânicas” e me deu a oportunidade de conhecer vinhos não apenas de excelente qualidade, mas de muita personalidade.

Cheguei por Roma, onde já estive há muitos anos, e a minha percepção continua sendo de que a cidade parece fazer a transição entre as metades norte e sul da Itália. O Sul tem mais problemas econômicos, o cotidiano mostra uma precariedade social mais evidente e as grandes cidades são menos organizadas. O que não as torna menos atraentes, pois há farta beleza natural, histórica e cultural.

Massa, pizza, vespa, cappuccino e vinho estão em todos os lugares e parecem cristalizar uma identidade nacional, assim como a analogia entre os contornos geográficos da Itália e a imagem de uma bota nos dá a impressão de que eles são partes de uma mesma unidade. Mas a Itália é mais distinta do que pode parecer, pois sua unificação se deu muito tardiamente (1861). Antes de tudo, há os toscanos, venezianos, romanos, sardos, sicilianos, napolitanos etc. Muito antes ainda, o tecido de que se constituiu cada uma dessas identidades.

Visitar os produtores de cada área e escutar a história da formação de seus territórios e propriedades é entender um pouco do quanto pode significar uma guerra, as migrações, uma epidemia, a erupção de um vulcão e a emergência, em outra geração, de um vinho abençoado por um território um dia destruído... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/explorando-o-sul-da-italia-e-seus-rebentos-vulcanicos/>

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 conagração: 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

SINAL DE PARTIDA PARA A COLHEITA DE UVAS DE 2024 NA FRANÇA COMEÇA NO SUL SOB O SIGNO DA SECA

As primeiras uvas da safra de 2024 na França foram colhidas em 30 de julho.

Laurent Maynadier trouxe uvas Muscat de amadurecimento precoce com sabores deliberadamente vegetais e frescos em seu vinhedo Château Champ des Sœurs em Fitou, no Languedoc. Esta é a quarta vez nos últimos oito anos que ele começa a colheita em julho. Seus vinhedos sofrem com a seca há dois anos, como ele explica: “Em condições normais, colhemos de 50 a 70 hectolitros por hectare deste vinhedo. Este ano são apenas dez hectolitros por hectare.

O número de uvas é quase o mesmo, mas elas têm muito pouco suco. O calor dos próximos dias as concentraria demais.” Maynadier também relata parcelas onde as folhas estão caindo das videiras e as uvas estão sofrendo queimaduras de sol.

Nos Pirineus Orientais em Roussillon, Jean-Marc Lafage também colheu uvas Muscat para um frizante nesta manhã. A principal colheita na região começará entre 10 e 15 de agosto. O início da colheita mais cedo na França foi em 25 de julho de 2022... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/starting-signal-for-the-2024-grape-harvest-in-france-harvest-in-the-south-starts-under-the-sign-of-drought?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_31&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 31/07/2024).

ESCASSEZ DE ÁGUA AMEAÇA VITICULTURA NA PÚGLIA – GOVERNO REGIONAL PROÍBE A IRRIGAÇÃO

A região da Apúlia (Púglia), no sul da Itália, está sofrendo com uma seca extrema. De acordo com o jornal diário Corriere del Mezzogiorno, a situação da agricultura é dramática. Viticultores e produtores de vegetais descrevem a situação como catastrófica e sem esperança.

“Nunca vi nada parecido”, disse Mario De Matteo, gerente da fazenda Il Vignale de 200 hectares perto de Foggia, ao Corriere del Mezzogiorno. “Em alguns dias, teremos que parar de cultivar porque a água restante só pode ser usada para consumo humano.” A situação é agravada pela má qualidade da água. Muitas vezes, é salobra e, portanto, inadequada para irrigação. No que diz respeito a soluções imediatas, De Matteo responde: “Nada pode ser feito.”

Apesar dos modernos sistemas de irrigação, como irrigação por gotejamento e sensores de umidade do solo, a falta de chuva e a queda do lençol freático estão frustrando os esforços técnicos.

A escassez de água também está afetando outras regiões no sul da Itália. Na primavera e no verão de 2024, chuvas historicamente baixas foram registradas no sul do país. Isso levou a perdas significativas na produção de trigo, azeitona e uva. Como resultado, a região da Sicília declarou estado de desastre natural em abril passado.

“As videiras estão sofrendo com a falta de água, especialmente nas províncias de Trapani e Palermo, no oeste da ilha”, diz Mattia Filippi, enólogo e fundador da empresa de consultoria Uva Sapiens. A seca extrema se deve em parte ao fato de que já choveu menos do que o normal na Sicília nos últimos três anos. Se isso continuar, há o risco de que algumas áreas se tornem completamente desertificadas. O governo regional também deve intervir com urgência. De acordo com Filippi, não houve investimento em novos reservatórios ou na modernização da infraestrutura hídrica existente nas últimas décadas... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/water-shortage-threatens-viticulture-in-apulia-regional-government-bans-irrigation?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_31&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 01/08/2024).