



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**O SABOR DA VIDA
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05

O SABOR DA VIDA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"OS VINHOS NA OLÍMPIADA DE PARIS" -
POR SUZANA BARELLI**



07



08

**"TÁ NA HORA DA FONDUE, MAS COM QUAL
VINHO?" - 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

MAÇANITA A LARANJA DO NORTE – VINHO BRANCO 2020 – DOURO - PORTUGAL

A Maçanita Vinhos é um projeto, de dois irmãos e dois enólogos, vinhos a duas mãos, alguns vinhos, apesar de produzidos em conjunto, são as preferências, manias ou visões de cada um dos irmãos. Este é um vinho que resulta da última prensa, é o sumo mais concentrado de cor dourada. Esta é a Laranja do Norte, a melhor Laranja, nascida e amadurecida pelo clima nortenho.

Blend branco no estilo laranja elaborado a partir de castas tradicionais do Douro, cultivadas em Baixo Corgo, com fermentação espontânea e breve maceração de 4 dias com as cascas. Sem passagem por madeira, é mantido durante 18 meses em tanques de aço inoxidável antes do engarrafamento. As uvas são provenientes de uma vinha situada em Baixo Corgo, vinhas a 540-700m de altitude.

Composição de Uvas: Códega do Larinho, Gouveio e Viosinho.

Notas de Degustação: Cor amarelo dourado. Aromas de frutas brancas e cítricas, que aparecem tanto no nariz quanto na boca, e especialmente casca de laranja. De perfil gastronômico, tem final fluido e persistente, com toques florais, de ervas, de laranja, de peras e de favo de mel, num vinho de acidez pulsante e textura firme. Médio corpo com boa persistência e fim de boca mineral.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, e está excelente. A guarda recomendada é de até 10 anos, portanto até 2027.

Reconhecimentos: 92 pontos na Revista ADEGA.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes brancas, como aves e pescados, frutos do mar, preparações com carnes suínas, tartar de salmão, pratos da culinária asiática e queijos de massa mole.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



O SABOR DA VIDA

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Premiado em Cannes por Melhor Direção em 2023, “O Sabor da Vida” é o novo filme da atriz Juliette Binoche, um romance dramático francês dirigido pelo vietnamita Tran Anh Hung.

“A descoberta de um novo manjar faz mais pela felicidade humana do que a descoberta de uma nova estrela.” - Jean Anthelme Brillat-Savarin

Comida e relações humanas são o centro deste filme de longas cenas sobre o fogão e poucos diálogos. A sugestão para assistir ao filme veio de um confrade numa das nossas recentes degustações. Amante da literatura e gastronomia francesa, Gilberto Costa me falou da poesia das imagens e receitas tradicionais retratadas no filme.

Segundo a sinopse, “O Sabor da Vida”, ambientado no século 19, retrata o relacionamento entre uma talentosa cozinheira Eugenie (interpretado por Juliette Binoche) e o famoso gourmet Dodin (interpretado por Benoît Magimel), para quem ela trabalha há 20 anos preparando pratos para seu deleite e de alguns amigos em almoços finamente preparados e harmonizados com vinhos espetaculares.

Desde o início do filme, somos apresentados a Eugénie colhendo legumes nos jardins de Dodin, seu sorriso discreto iluminando o ambiente enquanto ela delicadamente arruma seus cabelos entre os cortes precisos das alfaces para o refogado que vai preparar. Junto com sua assistente Violette, interpretada por Galatée Bellugi, move-se pela cozinha com uma precisão quase coreografada, sem a necessidade de palavras, em meio aos caldeirões ferventes e aos fornos fumegantes.

Neste cenário, não há suor, palavrões ou gritos característicos de cozinhas retratadas em outras obras. Aqui, as interações são sussurros de satisfação ou meros olhares que expressam o deleite gustativo, o prazer dos aromas.

Esta parceria entre a cozinheira e o gourmet resulta em pratos incríveis, desafiando até mesmo os chefs mais renomados daquela época. Com o tempo, a admiração mútua se transforma em um relacionamento íntimo. No entanto, Eugenie preza por sua liberdade e não quer se casar com Dodin. Então, ele decide fazer algo que nunca fez antes: cozinhar para ela, criando pratos da alta gastronomia.

“O Sabor da Vida” oferece uma experiência sensorial incrível, estimulando os sentidos dos espectadores através das cenas de preparo de diversos pratos e sons da cozinha de Eugenie, algo que vai agradar os amantes de comida e de vinhos. No filme a culinária é farta, luxuriosa, medida para

matar a fome e satisfazer o impulso humano pelo prazer sensorial.

Apesar disso, o destaque à comida tem mais sentido que o mero deleite estético. Em certos instantes, o filme mostra o impacto da comida naqueles que usufruem dela, trazendo à lembrança o filme “A Festa de Babette” (1987), de Gabriel Axel. Mas a abordagem mais frequente diz respeito à associação entre comida e busca da perfeição, objetivo atingido, na perspectiva de Dodin, por Eugénie quando cozinha.

Na maior parte do tempo, Eugenie e Dodin estão frequentemente à frente do fogão ou da mesa. O filme foca na preparação dos pratos, numa linda fotografia de detalhes. Há vários minutos com pouco diálogos e muito som de comida na panela.

O filme é lento e sensível, os grandes protagonistas são os “processos de cozinhar”, a primorosa preparação de molhos, de cortes dos alimentos, as degustações dos vinhos. Portanto, não espere algo empolgante, já que a arte da culinária se transforma em algo calmo, quase que em um ballet cenográfico feito para ver e sentir. Assim como o amor maduro, retratado na relação entre Dodin e Eugenie, não é necessário paixões arrebatadoras e sim viver cada dia de forma leve e prazerosa.

A arte da gastronomia é o foco do filme. São personagens que dedicam suas vidas a cozinhar iguarias que despertem as emoções daqueles que as provam. A produção do filme contou com o auxílio e orientação profissional do diretor gastronômico Pierre Gagnaire, renomado chef francês e proprietário de um restaurante em Paris ganhador de três estrelas Michelin desde 1996 (restaurante homônimo Pierre Gagnaire fica na 6 rue Balzac em Paris com cozinha criativa).

Filmados com uma luz dourada e banhados pelo sol, ou apenas à luz de velas, Dodin e Eugenie compartilham momentos de intimidade enquanto trocam receitas e planejam menus. As nuances das relações de classe em “O Sabor da Vida” são habilmente exploradas, revelando que os servos são tão sofisticados e conhecedores quanto seus senhores. Esses conhecimentos são um patrimônio cultural, civilizatório, e não meramente um privilégio dos ricos.

Daí o destaque para as cenas de Pauline (Bonnie Chagneau-Ravoire), no papel de uma cativante menininha que passa o tempo com Eugenie enquanto seus pais trabalham em uma horta. E desenvolve um amor notório pelo ofício, bem como um paladar extremamente sensível.

“O Sabor da Vida” traz uma mensagem sobre o afeto que está presente no preparo e na degustação dos alimentos. O que é bem representado pelo vínculo entre o casal principal. A química entre os dois não é puramente fictícia. Binoche e Magimel tiveram anteriormente um relacionamento de cinco anos fora das telas, e têm juntos uma filha.

Ao mesmo tempo sensual e refinado, o filme além da bela fotografia, uma delicadeza ao ligar a culinária à vida humana na Terra. E não é exagero dizer isso. Aqui, tudo é sobre comida, sua história e efeito sobre as pessoas. Quando Eugenie se rende aos pratos preparados por Dodin e aceita o casamento, a cena do almoço com os amigos chama a atenção para



uma fotografia que nos remete aos quadros de impressionistas e a uma linda fala do futuro marido fazendo uma comparação do amor entre pessoas no outono da vida. O final do filme surpreende e nos leva pensar na necessidade de começar um novo ciclo nas nossas vidas.

A história do filme é baseada no romance francês “The Passionate Epicure: La Vie et la Passion de Dodin-Bouffant”, do autor Marcel Rouff. No livro, o personagem Dodin-Bouffant é vagamente inspirado em Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826). Jurista renomado, político, inventor, químico, músico, linguista e poeta diletante, foi na condição de gastrônomo que Jean-Anthelme Brillat-Savarin alcançou a imortalidade. Seu livro “A Fisiologia do Gosto”, tido como um marco da literatura gastronômica, foi publicado pela primeira vez na França em 1825, e desde então ganhou sucessivas reedições em todo o mundo.

“A Filosofia do Gosto” fala dos textos clássicos que descrevem o apetite gigantesco dos heróis gregos e as comilanças formidáveis dos romanos em seus festins. Seu argumento básico é propor a gastronomia como ciência, em contraponto com os já então comuns livros de receitas culinárias da época. Com Brillat-Savarin a gastronomia não virou ciência e sim cultura. Seu livro, recheado de casos e anedotas autobiográficas, encantou e divertiu sucessivas gerações.

Nascido em 1755 em Belley, atual departamento de Ain (França), numa família burguesa, Savarin formou-se advogado e ingressou na vida pública ao ser eleito deputado constituinte em 1789, logo após a vitória da Revolução Francesa. Perseguições políticas o levaram, em 1793, ao exílio na Suíça e nos EUA. Anistiado, retornou à França em 1796 onde, conseguiu um cargo de conselheiro na Corte das Cassações, que exerceu até morrer, em 1826, aos 71 anos.

Numa das últimas “reflexões” Savarin fala de um novo tipo de estabelecimento, o restaurante que “consiste em oferecer ao público um festim sempre pronto, e cujos pratos são servidos em porções a preço fixo, a pedido dos consumidores”, uma invenção muito útil por servir a estrangeiros e viajantes, permitir a escolha da hora mais conveniente das refeições e o conhecimento de antemão do seu custo. À luz da história notamos neste contexto a ascensão da burguesia que começava a ter uma preocupação gastronômica, até então privilégio da nobreza.

O filme “O Sabor da Vida” foi selecionado para representar a França na disputa por uma vaga na categoria de Melhor Filme Internacional na 96ª edição do Oscar em 2024, mas acabou não ganhando o prêmio. No entanto, ganhou minha admiração! O artigo é um convite para você assistir “O Sabor da Vida” com uma bela taça de vinho e fazer um brinde a história da gastronomia! 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

“OS VINHOS NA OLÍMPIADA DE PARIS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 20/07/2024

Quais as medalhas de ouro da França com os champanhes, brancos e tintos.

A França tem várias medalhas de ouro quando o assunto é vinho. No ano passado, por exemplo, o país reconquistou o primeiro lugar como maior produtor mundial desta bebida, com 48 milhões de hectolitros, o que significa 20% de toda a produção de vinho no mundo, pelos cálculos da OIV, a Organização Internacional da Uva e do Vinho. Com esse volume, merece mesmo um ouro! A medalha de prata vai para a Itália e a de bronze para a Espanha, quando o critério são os líderes na elaboração de vinhos.

Outro ouro vai para o crescimento das importações de vinhos franceses para o Brasil. Desde 2020 (quando deveria ter sido realizada a Olimpíada de Tóquio, adiada para 2021 por causa da covid-19), as importações destes vinhos pelo Brasil cresceram 73%, chegando a US\$ 22,7 milhões em 2023, mas mesmo com esse crescimento, a França não subiria no ranking de medalha entre os vinhos mais consumidos pelos brasileiros. Somado os vinhos e os espumantes (leia-se champanhe), a França ocupa o quarto lugar entre os países de onde o Brasil mais importa os seus vinhos, com 10,3% de participação. A liderança é do Chile, com 37,9% seguida pela Argentina, com 19%, e, em terceiro, por Portugal, com 15%. A distância para o terceiro lugar ainda é grande, mas sempre há a esperança de que com o país em evidência, como acontece agora com os jogos olímpicos, a procura pelos seus vinhos aumente.

Aqui no Brasil, a França é também medalha de ouro no preço médio FOB das suas importações. A caixa de 9 litros (que equivale a 12 garrafas) tem um valor médio FOB de US\$ 70,7 (para comparar, o preço médio da caixa do vinho chileno foi de US\$ 25,2). Essa liderança pode ser traduzida pelo preço dos vinhos franceses que são, na média, os mais caros importados pelo Brasil.

As pratas francesas também são gloriosas. O país está em segundo lugar, honrando a medalha de prata, na comercialização de vinhos brancos – aqui, perde o ouro para o Chile, que tem um volume muito grande na importação de brancos de menor valor... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-vinhos-na-olimpiada-de-paris/>

“UM CENTRO PARA COMERCIALIZAR VINHOS FINOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 26/07/2024

A importância de “La Place de Bordeaux” para produtores do mundo inteiro.

Reunir no Chile, em 2003, alguns dos 20 mais importantes “négociants” de vinho de Bordeaux foi uma demonstração evidente de grande prestígio. Quem conseguiu essa proeza foi o influente grupo Mouton Rothschild, proprietário do Château de mesmo nome e de outros Grands Crus Classés, além do Opus One, na Califórnia, e do Almaviva, seu projeto vitorioso na América do Sul em parceria com a Concha y Toro. Embora essa poderosa comitiva não tenha viajado em função de um interesse maior pelos vinhos chilenos em geral, os produtores locais não podiam reclamar. Foi uma oportunidade de aproximar seus produtos de pessoas com influência no mercado.

Esse também havia sido o propósito do grupo Rothschild. O convite não era para conhecer o Almaviva - a maioria já tinha vindo em sua inauguração, cinco anos antes -, e sim para brindar a nova bodega, destinada aos rótulos Baron Philippe de Rothschild Reserva, uma gama de vinhos chilenos menos sofisticada e mais acessível que seu rótulo principal.

“La Place” não é um lugar físico, mas uma rede virtual que reúne num mesmo centro (escritórios espalhados nos arredores das antigas docas da cidade os courtiers (espécie de corretores), que fazem a ponte entre os “négociants” e os produtores, os negociantes propriamente ditos e os chateaux - assim como os “não bordeaux”, caso do Almaviva. E um dos mercados de vinho mais antigos do mundo, com origens que remontam a 800 anos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-para-alcancar-o-status-de-grande-vinho-nao-basta-ser-bom-tem-que-ter-identidade.ghtml>

“TÁ NA HORA DA FONDUE, MAS COM QUAL VINHO?” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 26/07/2024

Receita que nasceu na Suíça e conquistou o mundo tem no vinho seu melhor acompanhamento.

O prato fondue tem origem na Suíça, mais especificamente nas regiões montanhosas dos Alpes. A palavra “fondue” vem do termo francês “fondre”, que significa “derreter” e fala-se la fondue, no feminino. Acredita-se que a ideia do prato tenha surgido como uma forma de aproveitar os restos de queijo derretido que sobravam dos dias anteriores.

Originalmente, a fondue era preparada com queijo suíço, geralmente uma combinação de queijos Gruyère e Emmental. Os camponeses locais derretiam o queijo em uma panela grande sobre fogo aberto e mergulhavam pedaços de pão no queijo derretido. Com o tempo, a prática se popularizou e se espalhou por outras regiões da Suíça e do mundo.

A fondue ganhou destaque internacional a partir da década de 1970, quando se tornou uma moda culinária em várias partes do mundo. Hoje em dia, existem diversas variações de fondues, como a de carne e a de chocolate.

Para a fondue original, de queijo, feito com queijos dos tipos emmental ou gruyère, a combinação clássica, que usam na Suíça, é um vinho branco seco e leve, da uva chasselas ou, na Alemanha, um não tão seco da uva riesling. No Brasil, pela minha experiência, preferem brancos mais gordos e frutados, com passagem por barrica, da uva chardonnay, por exemplo, ou um belo branco alentejano barricado.

As menos tradicionais variações de carne e chocolate pedem outros tipos de vinho. Quando estive na Suíça e comentei sobre fondue de carne e chocolate, ficaram surpresos e nem sabiam da existência destas variantes.

Para a fondue de carne a escolha é óbvia, um tinto, é claro! Este tinto preferencialmente será encorpado e dependente do molho... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/ta-na-hora-do-fondue-mas-com-qual-vinho/>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA CÂNCER” - MARCELO COPELLO

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 20/07/2024

A atração entre Lua e Terra nos leva a Beaujolais e ao Chile como os vinhos indicados para o signo de câncer.

Seguimos com o nosso artigo mensal (até completarmos a volta do zodíaco) para tentar sugerir quais os melhores estilos de vinhos para cada signo, considerando o conceito de sinastría da Astrologia, que fala da compatibilidade entre signos. Estamos no período do signo de Câncer (entre 21 junho e 21 julho). Importante assinalar que há variações para as datas fronteiriças entre signos, já que a cada ano o Sol começa a transitar nos signos em horários distintos. Por isso, há quem diga que o signo de Câncer termina em 22 de julho. O único jeito da pessoa saber se está em um signo ou outro, quando nasce nesse limiar, seria fazer o cálculo do mapa astral, levando em conta o ano de nascimento.

Conforme já apontado pelo Zodíaco dos Vinhos, os cancerianos têm como elemento e astro regentes a água e a Lua, respectivamente. Isso os influencia a serem pessoas muito sensíveis, emotivas e imaginativas, pois todos os signos de água possuem uma vibração mais cadenciada pela imersão em camadas de profundidade do mundo líquido. Por sua vez, a Lua, o único satélite natural da Terra, tem grande impacto em nosso cotidiano e o canceriano, como alguém regido por ela, não seria necessariamente lunático, mas emocionalmente suscetível ao seu entorno.

Este é o signo mais rotulado como “romântico” e, por serem muito afetuosos e sensíveis às instabilidades da vida, buscam romances intensos e duradouros. Normalmente, os textos sobre sinastría para Câncer afirmam que o melhor encontro seria com pessoas com quem ele possa construir uma relação amorosa sólida, um lar, uma família. Escolhi dois signos cujas análises considere mais assertivas, ambos de Terra: Capricórnio (complementar de Câncer) e Touro.

O signo complementar é sempre indicado na sinastría como aquele que te complementa; não necessariamente porque há uma identificação total, mas porque as diferenças entre um e outro signo não chegam a ser destrutivas, pelo contrário, podem equilibrar os seus perfis. E isso é justamente o que se diz a respeito do encontro entre Câncer e Capricórnio: ambos buscam algo mais sólido e Capricórnio, um terráqueo mais comedido, que planeja bem o seu futuro, pode funcionar como um porto seguro para o canceriano, embora possa aborrecê-lo com seu pragmatismo... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-cancer/>

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

COMO OS VITICULTORES SOBREVIVEM NO DESERTO

Viticultura em Roussillon. Roussillon é a região mais quente da França. Nos últimos dois anos, a precipitação lá foi tão baixa quanto no Saara. Os viticultores estão desenvolvendo estratégias para combater o estresse da seca e as colheitas fracassadas.

É pouco mais do que um fio d'água que se arrasta pela paisagem. O Têt é, na verdade, um dos três principais rios de Roussillon, o sul catalão da França. Mas ele está sem água há mais de dois anos. "Tivemos apenas cerca de 220 milímetros de chuva desde setembro", relata o viticultor Serge Baux, "e isso já é dez por cento a mais do que no ano anterior". Até agora, a quantidade média de precipitação na região tem sido de bons 570 milímetros por ano.

Roussillon se assemelha a um anfiteatro que se abre para o Mediterrâneo no Leste. É cercado por montanhas nos outros três pontos cardeais: os Pireneus no Sul, Albères no Oeste e Corbières no Norte. Os habitantes se adaptaram ao clima quente do Mediterrâneo com cerca de 316 dias de sol por ano, bem como aos oito ventos que sopram parte da terra e parte do mar. Uma variedade de diferentes terroirs produzem vinhos cheios de caráter. Seu equilíbrio é garantido pela altitude, o tipo de solo, a colheita muito cedo pela manhã e a vinificação, que geralmente é realizada com refrigeração.

Perdas de colheita devido à seca - "A agricultura em Roussillon é um desafio", diz Eric Aracil, vice-presidente da associação regional de vinhos (CIVR). É verdade que as videiras Buscherziehung, que são comuns lá, podem proteger as uvas do sol e do calor. No entanto, a seca massiva coloca as plantas e as pessoas em um teste particularmente difícil. Isso ocorre porque chove muito pouco nos meses de verão e inverno. Isso significa estresse permanente de seca para as videiras e o solo não consegue se regenerar.

"Muitas videiras nem brotam e as velhas morrem", reclama Rémi Sisquelle do vinhedo Château de Rey. O motivo: "O ciclo da água é interrompido." Isso leva a perdas na colheita: de acordo com La Revue du Vin de France, a colheita em Roussillon caiu de 42 hectolitros por hectare em 2012 para 26 hectolitros por hectare em 2023. "Colhemos 40 por cento menos uvas no ano passado", confirma Nastassia Dobritz do Domaine Gardiès. A situação é semelhante em muitas outras vinícolas.

Otimistas e pessimistas - Alain Razungles do Domaine des Chênes, Professor Emérito de Enologia na Universidade de Montpellier, explica como as videiras reagem ao estresse da seca: "As videiras têm uma memória para as condições climáticas em sua vida. Videiras muito velhas, portanto, reconhecem indicadores precoces de calor e seca e adaptam seu comportamento de crescimento de acordo. Se elas reconhecem tais perigos, elas se fecham e param de crescer para se proteger."

Existem variedades de uva "pessimistas" e "otimistas". "Carignan é mais pessimista", diz Razungles. "Depois de dois anos secos seguidos, os brotos podem crescer apenas até 15 centímetros. Se a seca continuar, a videira pode não produzir nenhum broto no ano que vem." Syrah, por outro lado, é bastante otimista: "Em anos secos, os brotos podem crescer apenas 20 ou 50 centímetros a menos. Isso significa que a videira ainda tem reservas para sobreviver por mais tempo."

Variedades de uva resistentes - Quando perguntado sobre estratégias para lidar com o estresse da seca, Razungles tem várias abordagens prontas: "Primeiramente, videiras de raízes profundas que têm mais probabilidade de atingir as águas subterrâneas mesmo em períodos de seca." Isso parece mais fácil dizer do que fazer, pois o nível das águas subterrâneas na região continua a cair. Além disso, a água do mar às vezes até penetra no interior através dos leitos quase secos dos rios, o que também leva à salinização do solo.

Segunda sugestão de Razungles: "Variedades de uvas menos sensíveis à seca e ao calor, como as da Grécia, Portugal ou Espanha." Vários viticultores, como Domaine Gardiès, já tiveram essa ideia. "Estávamos procurando uvas que fossem resistentes ao calor e produzissem menos álcool", explica Nastassia Dobritz. Gardiès agora cultiva Torbato - conhecido como Tourbat na França - assim como Xarel-lo e Assyrtiko, entre outros. Variedades da Córsega ou da Sardenha também podem ser consideradas.

Xarel-lo esperançoso - Serge Baux, da vinícola, Mas Baux, também favorece variedades de uva que exigem menos água. Sua escolha também recaiu sobre Xarel-lo: "A variedade amadurece cedo e dá bons frutos." Baux recentemente enxertou um hectare de videiras Syrah com Xarel-lo. Se o teste der certo, ele quer cortar os brotos de Syrah mais tarde.

É interessante notar que as "novas" variedades de uva mencionadas são todas brancas. Os viticultores estão, portanto, levando em conta a tendência do vinho branco que pode ser observada em todos os lugares em Roussillon. A região, que é tradicionalmente conhecida por seus vinhos tintos encorpados, pode, portanto, estar à beira de uma mudança estratégica. Serge Baux quer até mesmo produzir um Mourvèdre Blanc de Noirs este ano.

Thomas Mangin, da vinícola Torredemer Mangin, também está considerando cultivar Xarel-lo. Ele aponta um aspecto histórico: "20 ou 30 anos atrás, variedades de

uva eram plantadas em Roussillon e vendiam bem. Hoje, acontece que elas podem ser muito sensíveis ao calor e à seca a longo prazo.”

Paciência, troca e confiança

Rémi Sisquelle, do Château de Rey, vê duas maneiras principais de lidar com o estresse da seca. Primeiro, ele conta com a expertise de regiões com baixa pluviosidade, como o sul da Espanha e Marrocos. Segundo ele optou pela diversificação e agrofloresta: seus vinhedos são plantados com oliveiras, sorveiras e árvores de damasco. Elas têm como objetivo estabilizar o ecossistema.

Pierre Boudau, do Domaine Boudau, enfatiza: “Leva tempo para desenvolver estratégias eficazes. Ainda nem sabemos se o cultivo de variedades de uvas espanholas funcionará. É importante que nos comuniquemos e compartilhem os resultados dos testes.” Boudau conta com a “resiliência das vinícolas familiares tradicionais”. Elas têm a experiência de gerações. Por outro lado, torna-se problemático para os recém-chegados que desejam montar uma vinícola na região.

“A natureza dos viticultores de Roussillon é se adaptar”, explica Yannick Clavier, diretor comercial da Vignerons de Caramany. Há uma boa chance de que eles tenham sucesso desta vez também. No entanto, o estilo dos vinhos de Roussillon provavelmente mudará significativamente”... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/how-winegrowers-survive-in-the-desert-viticulture-in-roussillon?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_30&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 22/07/2024).