



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE III
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE III - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O FRIO CHEGOU, ENFIM” - POR SUZANA BARELLI



09



10

“POR QUE OS VINHOS BRANCOS ESTÃO EM ALTA?” - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **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, 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

BRAMARE CABERNET FRANC VIÑA COBOS 2017 – CHAÑARES ESTATES – LOS ARBOLES – MENDOZA- ARGENTINA

Viña Cobos produz vinhos que expressam naturalmente o terroir de onde provêm. Paul Hobbs, sócio fundador e enólogo de Viña Cobos, trabalha desde 1988 na exploração dos diferentes terroirs de Mendoza, procurando as regiões mais destacadas de Luján de Cuyo e Valle de Uco para a elaboração de vinhos únicos. Uma gestão sustentável da vinha cria colheitas equilibradas e frutos de elevada qualidade, daí, um cuidadoso tratamento das uvas e um meticuloso processo de produção dão origem à vinhos complexos e elegantes, de grande sutileza e equilíbrio.

Com vinte anos de história, a jovem vinícola tem alguns vinhos ícones, como o “Cobos Malbec 2011”, que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Suckling.

A vinícola Cobos oferece uma degustação com três propostas diferentes: A «Varietal Expression», para apreciar a linha Bramare. A «Terroir Collection», para conhecer a variedade das regiões. A «Unique Experience», para desfrutar os vinhos mais icônicos da vinícola. A linha Cobos é a inspiração fundamental para o portfólio Viña Cobos. Cobos Malbec, por exemplo é um vinho criado a partir de um único vinhedo nomeado de Marchiori, adjacente a propriedade e é produzido apenas em safras excepcionais.

Composição de Uvas: : 100% Cabernet Franc. O vinho é maturado por 18 meses em barricas de carvalho francês. Teor alcoólico: 15% vol.

Notas de Degustação: de cor vermelho rubi, no nariz apresenta notas de frutas pretas, pimenta branca e notas de ervas, como tomilho. No paladar mostra grande estrutura e personalidade. Um tinto encorpado, tem um final longo, persistente e difícil de esquecer.

Estimativa de Guarda: Pronto para ser bebido agora (estava muito bom!), com potencial de guarda até 2027.

Notas de Harmonização: Harmoniza com ensopados, carnes assadas ou grelhadas, queijos amarelos.

Serviço: servir entre 16 e 17° C.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



DESAFIO ENTRE VINHOS DO VELHO E DO NOVO MUNDO – PARTE III

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Provas de vinhos do Velho e Novo Mundo ajudam a chamar a atenção para a rivalidade entre os aromas e sabores destas regiões. Nesta semana o artigo revela a comparação entre **GRANDES VINHOS** do Velho Mundo e o do Novo Mundo, repetindo os célebres **DESAFIOS** que já ocorreram como o de Paris, o de Berlim e carinhosamente chamamos este de **DESAFIO DE BH**. Será que os degustadores gostaram mais dos vinhos do Velho ou do Novo Mundo?

O **DESAFIO DE BH** foi realizado numa degustação da **CONFRARIA GRANDES TAÇAS**, onde o grande princípio que norteia as provas é servir qualidade. Fizemos um afinamento para os confrades discutirem detalhes de como pontuar, o que buscar que diferenciasses cada vinho provado e perceberem em que nível começamos.

O vinho servido para afinamento foi o Chateau Siran 2016 que recebeu 96 pontos do crítico James Suckling, 90 pontos do Robert Parker, 94 pontos da Wine Enthusiast e 93 pontos da Decanter. Portanto, diferenças de pontuações para um mesmo vinho entre críticos de vinhos são normais.

Abaixo o resultado do **DESAFIO DE BH**

GRANDES SEGUNDOS VINHOS - O DESAFIO DE BELO HORIZONTE - 21/05/2024									
ID	QUEM	PAGODES	EPU	MARGAUX	PETIT CLOS	SERRE NUOVE	BRAMARE	ROCAS	ALTER EGO
	SAFRAS	2012	2018	2015	2016	2016	2015	2020	2017
	SOMA	901	928	958	984	957	976	1014	1029
	MÉDIA	82	84	87	89	87	89	92	94
	CLASSIFICAÇÃO	8	7	5	3	6	4	2	1
	NOTA DOS CRÍTICOS								
	WINE ENTHUSIAT	92							92
	ADEGA		94						
	DESCORCHADOS		95						
	JAMES SUCKLING		95		95	93		96	94
	WINE SEARCHER			89			93		
	ROBERT PARKER				93	93		93	92
	WINE SPECTATOR				94				
	VINOUS							93	
	JANCIS ROBINSON								93
	DECANTER								91

Achei melhor classificar os vinhos pela soma dos pontos. Olhem que nas somas dos pontos entre 1029 (para o Alter Ego) e 901 (para o Pagodes de Cos) o desvio foi de 1,5%.

A pontuação mostra que os grandes “ganhadores” são os vinhos do Novo Mundo, apesar do Alter Ego ter ficado em primeiro lugar (com 1,5% acima do segundo lugar).

VINHOS	PONTUAÇÃO	DESVIO
Alter Ego	1029	
Rocas de Seña	1014	1,5%
Le Petit Clos	984	3,0%
Bramare	976	0,8%
Margaux	958	1,9%
Le Serre Nuove	957	0,1%
Epu	928	3,1%
Les Pagodes	901	3,0%

Pela soma das pontuações os desvios ficaram entre 0,1 e 3,1%, o que é bem racional pela qualidade dos vinhos que foram degustados.

LES PAGODES DE COS 2012 - O Chateau Cos D'Estournel é um dos produtores mais respeitados de Bordeaux. Está localizado em Saint-Estèphe, região importante de Bordeaux, na margem esquerda do rio Gironde, logo acima de Pauillac. A história do Chateau data do início do século XIX, seu fundador, Louis-Gaspard, era proprietário de diversos vinhedos e soube reconhecer a magia da terra de Cos e fundou o Castelo que leva seu nome. Ele foi apelidado de "Marajá de Saint-Estèphe" e passou a se dedicar a este pequeno pedaço de terra que viria a ser um dos mais importantes vinhedos do mundo. O vinho principal da casa, o Chateau Cos D'Estournel, é classificado como Deuxième Cru Classe, classificação mais alta na região.

A propriedade é uma das mais suntuosas e belas de toda Bordeaux, em sua fachada, que ostenta o nome Cos d'Estournel, há um leão e um unicórnio. Em seguida, diante do edifício inspirado nas construções persas, um jardim com espelho d'água, palmeiras e estátuas de elefantes indianos. A porta esculpida veio diretamente de Zanzibar, um arquipélago na costa leste da África. O Cos D'Estournel foi um dos primeiros Bordeaux a ser exportado para diversas regiões do mundo.

O Les Pagodes de Cos é o segundo vinho do famoso Chateau Cos D'Estournel. É bastante comum os melhores produtores de Bordeaux terem os primeiros e os segundos vinhos. As uvas são provenientes do mesmo terroir e tratadas da mesma forma, a única diferença é a idade das videiras.

As videiras mais antigas são usadas no primeiro vinho e as videiras mais jovens são usadas no Les Pagodes de Cos. No futuro estas mesmas videiras serão usadas no Chateau Cos D'Estournel. Esta diferença na idade das videiras faz com que o Les Pagodes de Cos fique pronto para beber mais cedo do que o Cos D'Estournel.

Descrição: O Blend do vinho nesta safra é predominante de Cabernet Sauvignon e Merlot, com uma boa quantidade de Merlot comparado aos outros vinhos da margem esquerda de Bordeaux, característica que ajuda na elegância do vinho. Já o seu solo se assemelha mais ao de Pauillac do que de Saint-Estèphe, principalmente devido a ter mais cascalho e menos areia, fazendo com que o Pagodes de Cos tenha personalidade mais imponente de que seus pares em Saint-Estèphe. Esta combinação de fatores levam os especialistas a dizerem que o Pagodes de Cos tem uma "Elegância masculina", ou seja, é imponente com elegância. Sua profundidade de cor e de aromas encanta, com especiarias e muito vigor. Os taninos são presentes, mas perfeitamente harmoniosos graças a elegância da Merlot. **Castas:** 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot. **Evolução:** Passagem de 12 meses em barricas de carvalho francês. **Grad. Alcoólica:** 13,5% - **Consumo ideal:** Até 2033. **Gastronomia:** Cordeiro na brasa com feijões brancos, carne assada na cerveja belga com cebola.

Prêmios: Wine Enthusiast - 92 Pontos

EPU 2018 - Assinado por Michel Friou, enólogo de Almaguilla, Epu é um verdadeiro Second Vin no Valle del Maipo. Epu significa segundo, em Mapuche, língua dos antigos povos que habitavam os Andes.

O Epu é elaborado conforme o mesmo conceito dos segundos vinhos dos renomados chateaux franceses, tendo suas uvas provenientes do mesmo vinhedo do Almaguilla. Trata-se de um exemplar de raro refinamento, extremamente exclusivo devido a sua produção limitada. Tinto rico em aromas, apresenta notas de frutas como groselha negra, cereja e amora, sobre toques de chocolate amargo, tabaco, anis e caramelo, além de traços minerais. Em boca é encantador, sedoso, fresco, com corpo entre médio e encorpado, mostrando uma deliciosa integração entre os aromas frutados e os provenientes do carvalho, com longo final. Intenso e pronto.

Prêmios: 94 ADEGA – 95 DESCORCHADOS – 95 JAMES SUCKLING

MARGAUX DU CHATEAU MARGAUX 2015 - O Vinho Margaux du Château Margaux, foi desenvolvido na França, com uma criteriosa seleção das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, que após serem cuidadosamente selecionadas, foram levadas para passar por processos de produção como, vinificação, fermentação e fermentação malolática completa, maceração, e logo após, permaneceu amadurecendo por 22 meses em barricas de carvalho francês.

Este vinho começou a ser feito em 2009, fruto principalmente do aumento do critério do produtor para seleção do segundo vinho, sendo então possível fazer um vinho de qualidade com a terceira seleção das barricas vinificadas. Este vinho tem a menor produção entre todos do produtor, sendo vendido para poucos mercados no mundo: França, Reino Unido, Japão, Estados Unidos e Brasil. A safra 2015 tem a mesma condição de qualidade como os vinhos de 2005, 2009 e 2010 que foram excelentes.

De coloração vermelho rubi profunda e intensa, ao nariz, entrega aroma de ameixa, figo em compota, groselha madura, anis-estrelado, herbáceo, pimenta-do-reino, chá. Na boca, é um vinho complexo, encorpado, boa acidez, taninos macios, final longo.

Prêmios: 89 Wine Searcher

LE PETIT CLOS 2016 - As Uvas na Petit Clos foram colhidas manualmente em pequenas caixas de 12 quilos. As uvas são desengaçadas manualmente na Vinícola Clos Apalta (Valle De Apalta, Colchagua), para que possa manter o controle total da qualidade. Após o desengace são colocadas em tonéis de carvalho francês de fermentação por gravidade, utilizando leveduras nativas para fermentar o suco de uva em vinho, com controle de temperatura de 28°C. **Corte com as castas:** 95% Cabernet Sauvignon, 4% merlot e 1% Carménère. Maturado 18 meses em 33% barricas novas de carvalho francês por gravidade, 33% em barricas de 1 ano de uso e 34% em cubas de carvalho francês de 7500 Litros.

Vermelho rubi intenso e profundo com bordas roxas e cereja. Complexo e expressivo. Muito intenso com aromas de fruta preta como baga de maqui, cassis e groselha. Aromas de frutas vermelhas como cereja e morango com notas de ervas frescas e um toque de baunilha. Especiarias e notas de cedro. Grande estrutura e bom volume, equilíbrio com uma acidez notável. Guarda de 10 anos. Harmonização com Carnes de caça, cordeiro e pratos de alta gastronomia.

Prêmios: 93 RP, 95 JAMES SUCKLING, 94 WINE SPECTATOR

LE SERRE NUOVE 2017 – Criado com a mesma paixão e atenção aos detalhes reservados a Ornellaia, Le Serre Nuove dell’Ornellaia é um verdadeiro Second Vin. Blend bordalês, que combina prazer e complexidade com ótimo potencial de guarda.

O Vinho La Serre Nuove Dell Ornellaia Bolgheri é um tinto que combina prazer imediato e complexidade olfativa com um comprovado potencial de envelhecimento. Na taça, libertam-se aromas de frutos silvestres, acompanhados por notas florais de rosa selvagem e notas picantes de pimenta rosa e alcaçuz. Harmonize com Carnes vermelhas grelhadas e assadas, churrasco, cordeiro, pratos com cogumelos, massas com ragu de carne, embutidos e queijos duros.

Corte de uvas: 54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot. **Tempo em barrica:** 15 meses em barricas, sendo 25% novas. Por 12 meses cada varietal ficou em sua própria barrica, e ao final o blend foi feito – retornando para mais 3 meses em barricas. **Potencial de guarda:** até 25 anos.

Prêmios: 93 RP, 93 JAMES SUCKLING

BRAMARE COBOS MALBEC CHANARES ESTATE 2015 - Viña Cobos é a visão de um sonhador que um dia resolveu fazer um grande vinho na Argentina, um tinto que estivesse no nível dos mais reconhecidos no mundo e como Paul Hobbs faz vinhos sublime e de excelente qualidade, foi parceiro neste sonho e projeto. Paul foi para a Argentina em 1989 e ficou imediatamente intrigado com o terroir e a tradição cultural do país, onde encontrou um potencial único para Malbec e outras variedades. A Viña Cobos, leva esse nome referindo-se a Cobos Street, que é uma vinha muito especial. A vinha Marchiori Cobos e Bramare foram os primeiros vinhos da nova adega, originado em parcelas especiais dentro do vinhedo de Marchiori. Duas etiquetas desde o início mostraram que uma alta qualidade poderia ser alcançada nos vinhos argentinos, e o engajamento dos enólogos com um rigoroso controle desde a vinha até a preparação. Desde então, os vinhos de Viña Cobos foram reconhecidos por prestigiados meios de comunicação internacionais. Atualmente a vinícola expandiu seu portfólio com rótulos que são o resultado de um trabalho longo e paciente em explorar terroirs e parcelas de Luján de Cuyo e Valle de Uco em Mendoza específicos.

O Cobos Bramare Chanares Malbec 2015 é produzido com uvas Malbec cultivadas em vinhedos selecionados na região de Luján de Cuyo. Este vinho é ideal para acompanhar pratos elaborados com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, bem como massas com molhos intensos.

Apresenta uma cor vermelho rubi bem definida com tons violáceos intensos. Um vinho de elevada complexidade aromática, onde se misturam ervas frescas do campo, como tomilho e alecrim, camomila, violetas, frutos vermelhos maduros, cassis, com algumas notas sutis de baunilha. Na boca destaca-se por ser um vinho delicado com excelente estrutura com taninos aveludados que continuam a evoluir. Maturação por 17 meses em barril de carvalho.

Prêmios: 93 Wine Searcher

ROCAS DE SEÑA 2020 – Localizado no Vale do Aconcágua, ao norte de Santiago, Chile, Señá é um dos grands crus icônicos da América do Sul. Este excepcional vinho é fruto da colaboração, desde 1995, entre Eduardo Chadwick, um dos mais emblemáticos embaixadores dos vinhos chilenos, e o americano Robert Mondavi, reconhecido como um dos maiores pioneiros dos vinhos do Novo Mundo. Agora produzido exclusivamente pela família Chadwick, Señá oferece uma expressão refinada, elegante e equilibrada dos melhores terroirs chilenos.

Rocas de Señá é composto por uma mistura de vinhas jovens do vinhedo Señá com variedades mediterrâneas (Syrah e Grenache) de outra propriedade da família Chadwick desde 1999. Este vinho leva o nome dos solos rochosos, característicos do Vale do Aconcágua.

Apresenta cor rubi intensa com reflexos púrpura. No nariz é expressivo, com destaque a notas de café, frutas vermelhas e pretas maduras, como amoras, cerejas e



mirtilos, especiarias, além de toques defumados e mentolados. No paladar é vibrante e encorpado, com taninos firmes e boa acidez. Elegante, exhibe frescor aliado a um final longo e suculento. **Corte de uvas:** 38% Malbec, 25% Syrah, 15% Cabernet Sauvignon, 14% Grenache, 8% Petit Verdot. Passagem de 22 meses em barricas de carvalho francês (65% Novas). **Consumo ideal:** Até 2039. **Gastronomia:** Carnes vermelhas assadas, carnes de caça, cordeiro assado, massas com ragu de carne e queijos duros. **Premiação:** 96 James Suckling, 93 Robert Parker, 93 Vinous



ALTER EGO DE CHATEAU PALMER 2017 – Charles Palmer era um dos generais sob o comando do duque de Wellington. Além das conquistas militares, ele também colecionou algumas conquistas amorosas. Tanto que, em sua passagem pela região de Bordeaux em 1814, conheceu Marie Brunet de Ferrière, viúva de Blaise Jean Charles Alexandre de Gascq, então dona do Château de Gascq, e adquiriu a propriedade, que assim ganhou seu nome. Entre idas e vindas na história, acabou em 1938, nas mãos de um consórcio de famílias ligadas ao vinho.

O Château Palmer e o Alter Ego (antes conhecido como Resérve de General) costumam manter proporções semelhantes de Merlot e Cabernet no blend (o que é raro no Médoc). Alter Ego tende a ter um pouco mais de Merlot e estar pronto mais cedo para ser desfrutado. O Alter Ego nasceu em 1998 com a aquisição de 8 hectares de vinhedos em Margaux, que se tornaram a alma de Alter Ego.

Localizada no distrito de Haut-Médoc, Margaux é uma das appellations vinícolas mais prestigiadas do mundo. Nesta região está a propriedade Château Palmer, que foi categorizado como um Troisième Cru na Classificação de Vinhos de Bordeaux de 1855, criada a pedido de Napoleão III. Mais de 160 anos após a qualificação, esse Terroir segue dando vida a rótulos de qualidade admirável, como o Alter Ego. Fruto da desafiadora safra de 2017, que enfrentou geadas intensas, este exemplar surpreende com goles frutados.

Rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas pretas maduras, como cerejas pretas, amoras e cassis, notas de violetas, defumados, tostados e de especiarias, como pimenta preta e alcaçuz, além de toques de café, chocolate, tabaco, grafite e couro. De médio corpo, com taninos aveludados e acidez equilibrada. Seu final de boca é marcado por frutas pretas maduras, notas defumadas, e toques de chocolate. Harmonize com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, preparações a base de cordeiro, além de embutidos curados e queijos maduro. **Corte de uvas:** 53% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon e 6% Petit Verdot. Amadurecimento por 16 a 18 meses em barricas de carvalho (40% novas). A idade média das vinhas é de 30 anos e o cultivo obedece aos preceitos da biodinâmica.

Premiação: 94 James Suckling, 92 Robert Parker, 91 Decanter e 92 Wine Enthusiast, 93 Jancis Robinson (17/20).

O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos Grandes Vinhos, e que os dos do Novo Mundo podem surpreender, como em Paris e Berlim. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao Concerto e Feira de Vinhos).

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 FRIO CHEGOU, ENFIM” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 01/06/2024

O maior teor alcoólico e a harmonização com pratos mais substanciosos pedem um vinho tinto.

Dias frios pedem vinho tinto? Sim, essa máxima é verdadeira aqui no Brasil. Para alegria dos importadores e dos lojistas, os consumidores se animam a provar um tinto com a queda de temperatura, o que começa a acontecer agora, tardiamente, na região Sudeste. É o teor alcoólico da bebida, que traz uma sensação de calor ao corpo, e os taninos, que pedem uma receita mais substanciosa de acompanhamento, que explicam a preferência pelos tintos nessa estação.

Mas não são todos os tintos e, também não são apenas os tintos que combinam com a estação. Lembro de uma das minhas primeiras viagens de vinhos para a Itália, no início dos anos 2000. Fazia bastante frio na região de Valpolicella e o produtor Sérgio Zenato (já falecido) me ofereceu um lugana, vinho branco do Lago di Garda, hoje importado pela World Wine, para acompanhar o jantar. Confesso que estranhei, mas foi a primeira vez que um produtor me chamou atenção para os brancos no inverno e, mais, defendeu o seu consumo.

BRANCOS DE INVERNO - Para quem gosta de brancos com baixas temperaturas, hoje não iria para esse estilo de vinho, que é mais fresco. Dias frios pedem brancos mais encorpados, aqueles elaborados com passagem em barricas de carvalho e maior teor alcoólico – muitos chardonnays da Argentina têm esse perfil, assim como os brancos de Rioja. Se a ideia for prestigiar os vinhos gaúchos, um deles é o Gran Chardonnay DO, que amadurece 12 meses em barricas e foudres de carvalho e tem 14% de álcool (R\$ 179, no www.famigliavalduga.com.br).

Também nem todos os tintos se casam com o frio. Aqueles mais leves e menos alcoólicos não combinam com a estação. Fuja da maioria dos pinot noir, dos gamays e dolcetos, por exemplo. São tintos de corpo leve, que combinam mais com a meia estação e alguns até com os dias quentes (lembrando que sempre tem exceções).

.....

Os malbecs argentinos também entram nessa vasta lista. Mesmo com a tendência de tintos mais elegantes e não tão alcoólicos, é uma uva que aquece neste inverno e que combina com uma boa carne... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-frio-chegou-enfim/>

“O MOMENTO FAVORÁVEL À RIESLING” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 31/05/2024

Considerada no setor “a rainha das uvas brancas”, a casta representa uma festa para o paladar, com uma quase inigualável vocação à mesa.

Nas duas últimas décadas, o setor vitivinícola registrou uma tendência global positiva na produção e consumo de vinhos brancos (idem rosés) enquanto os tintos diminuíram, segundo o Departamento de Estatística da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), organização intergovernamental que congrega 50 países, divulgado em dezembro passado, acrescentando que “esta mudança estrutural pode ser atribuída principalmente a mudanças globais nas preferências dos consumidores”.

O relatório, apoiado em gráficos, mostra que a procura e a oferta de vinho branco em nível global aumentaram desde 2000. A produção de brancos cresceu 13% em 2021 desde o seu nível mais baixo em 2002, superando a produção de tintos a partir de 2013. No início deste século, o vinho branco representava, em média, 46% do total mundial, enquanto nos anos mais recentes esta fatia subiu para 49%.

.....

Secos, meio secos e alguns dos melhores doces do gênero, os rieslings são uma festa para o paladar, com uma quase inigualável vocação à mesa. Sua afinidade com sopas frias, frutos do mar, peixes e receitas rebuscadas com pescados, além de ótima parceria com a sofisticada cozinha japonesa e os provocantes pratos condimentados da culinária thai, continuando até as sobremesas, engrandece qualquer refeição.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-guia-para-conhecer-os-vinhos-alemaes-riesling-a-rainha-das-uvas-brancas.ghtml>

“POR QUE OS VINHOS BRANCOS ESTÃO EM ALTA?” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 16/02/2024

Um fenômeno que considero altamente positivo ocorreu no mercado no ano que passou. As categorias de vinhos brancos de preço mais alto registraram um crescimento notável nas importações, acima dos 20%.

Para efeito de análise, classificamos as faixas de preço dos importados em cinco categorias. Sempre contando o preço no atacado na origem (sem impostos, transporte etc.), com preços em dólares, por caixa de doze garrafas.

Assim, a categoria popular vai até 20 dólares (por caixa de doze), a categoria low vai de 20,01 até 34 dólares, a premium, de 34,01 dólares a 50,99 dólares, super premium de 51 dólares a 100,99 dólares e ultra premium acima de 101 dólares.

Entre 2022 e 2023, a importação de vinhos brancos cresceu 23% nas categorias premium, e mais de 25% nas categorias super e ultra premium. Mais notável ainda é saber que este desempenho foi em um ano em que o mercado como um todo caiu em cerca de 10%. Os números são da Product Audit.

Os possíveis motivos deste movimento são, primeiro, o estoque alto dos tintos nestas mesmas categorias, que giraram menos, resultando em menor importação para a reposição de estoque. Depois, as ondas de calor, que motivam o consumo de brancos, rosados e espumantes.

Também, quem sabe, finalmente os enófilos brasileiros estão descobrindo que somos um país tropical, com uma costa imensa, suscitando o consumo de todo o tipo de vinho, para todo o tipo de ocasião, com inúmeras possibilidades de harmonização.

Por fim, o mais positivo, este aumento é um indício de amadurecimento e de sofisticação do mercado. Explico: entre profissionais, costumamos dizer que quanto mais um consumidor aprende sobre vinhos, mais educa seu paladar, mais vinhos brancos consumirá, em especial os de maior valor.

Quanto mais experiente o consumidor, mais disposto estará a pagar um valor maior pela qualidade, e mais reconhecerá a qualidade em todos os tipos de vinhos, sejam brancos, rosados, espumantes, de sobremesa e fortificados, não ficando apenas nos tintos, mas sem esquecer deles, é claro.... Leia a reportagem completa em:

<https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/comer-e-beber-brancos-premium/>

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

LA MANCHA, NA ESPANHA, É A MAIOR REGIÃO DE VINHEDOS DO MUNDO

A maior região vinícola do mundo é a espanhola DO La Mancha. Abrange uma área maior do que todas as regiões da Alemanha e da Áustria juntas. Até Riesling e Gewürztraminer crescem aqui. Quando se fala da maior região vitivinícola do mundo, Bordeaux é frequentemente mencionada. Com 113.000 hectares, é maior do que todas as áreas vitivinícolas da Alemanha juntas. Mas a DO espanhola La Mancha, ao sul de Madrid, é ainda maior: tem cerca de 152.500 hectares (em 2022). Esta região em crescimento é, portanto, maior do que as regiões vinícolas da Alemanha e da Áustria juntas.

Juntos, eles cobrem pouco menos de 148 mil hectares. Só na sub-região DO de Ciudad Real, a vinha está plantada em cerca de 74.300 hectares, o que é muito mais do que toda a área vitivinícola da Geórgia ou da Croácia. A denominação de origem está protegida desde 1932 e a região foi classificada como DO em 1976. Há algumas décadas, a região era ainda maior do que é hoje. Antigamente compreendia até 200.000 hectares de vinhedos.

A enorme área de cultivo é caracterizada pelo vinho tinto. As uvas tintas crescem atualmente em cerca de 105.800 hectares em La Mancha. São 15 castas tintas autorizadas: a tradicional Tempranillo ocupa o primeiro lugar por larga margem, ocupando quase 30.000 hectares. Só isso é o dobro do tamanho das áreas de cultivo na Suíça. Segue-se a Syrah, a casta regional Garnacha Tinta, bem como Cabernet Sauvignon, Merlot e Garnacha Tintorera. Cabernet Franc e Pinot Noir também são produzidos em áreas menores.

Cerca de 47 mil hectares pertencem ao vinho branco, produzido a partir de 13 castas autorizadas. A variedade mais importante é a pouco conhecida Airén, que é cultivada em 88.000 hectares – uma área apenas um pouco menor que toda a Alemanha. Também aqui as bodegas produzem uma mistura de variedades regionais e internacionais. Entre elas estão as surpresas: o Gewürztraminer ainda pode ser encontrado lá em 23 hectares, o Riesling em 57 e o Viognier em 129 hectares. A proporção de rosé na produção ronda os 6%.

Calcário e giz, quente e seco - Apesar da enorme área, o DO é uma região seca, quente e relativamente homogênea: a estrutura do solo do planalto é constituída principalmente por argila arenosa marrom-avermelhada, que contém muito calcário e giz. As camadas de calcário são generalizadas e muitas vezes quebradas pelos produtores para permitir que as raízes das videiras cresçam mais profundamente. As diferenças de altitude também são moderadas: as regiões em torno de Aranjuez, ao norte, situam-se a uma altitude de 480 metros, enquanto as colinas morenas ao sul atingem 700 metros.

A produção está estruturada de forma completamente diferente da Alemanha. Na Alemanha, cerca de 16.400 vinícolas, adegas e cooperativas produzem seus vinhos a partir da colheita anual (DWI, 2020). Na DO La Mancha, apenas 238 bodegas foram registradas como produtoras em 2022, apesar da enorme área. Eles compram e processam a colheita de pouco menos de 13.800 produtores de uvas. Em média, isso equivale a cerca de 58 produtores por bodega. Isto é significativamente mais do que em muitas cooperativas alemãs... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-largest-growing-region-in-the-world-did-you-know?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_22&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – Uwe Kauss | Norbert Tischelmayer - 28/05/2024).

A REDUÇÃO DE PREÇOS NO DOMAINE JOSEPH DROUHIN ANUNCIA UMA REVIRAVOLTA NA BORGONHA

Os clientes não pagam mais qualquer preço!

A decisão do Domaine Joseph Drouhin de reduzir os preços dos vinhos da safra 2022 em cerca de 15% provavelmente desencadeou uma reversão de tendência na Borgonha. Como disse Frédéric Drouhin, presidente da empresa familiar, em conferência de imprensa, os clientes fiéis “não conseguem mais acompanhar. As taxas de juros são altas, há concorrência em todo o mundo e os conhecedores que se apreciam estão prestando mais atenção aos preços.”

O aumento constante dos preços nos últimos vinte anos manchou a imagem da Borgonha e ultrapassou os limites psicológicos. “Temos uma safra 2022 linda e em boa quantidade. A safra 2023 também é boa, mas temos que vender. Precisamos preparar a bomba novamente”. A afirmação é notável, já que o próprio Domaine Drouhin aumentou os preços em mais de um terço entre 2020 e 2021.

Os preços caíram cerca de 15% no leilão do Hospices de Beaune em novembro, que foi considerado um evento marcante. O leilão do Hospices de Nuits, realizado em março, viu os preços caírem 30%, embora a qualidade dos vinhos seja considerada muito boa. O presidente da associação de produtores BIVB,

Laurent Delauney, também espera que o mercado se acalme: “Os preços de transação entre viticultores e retalhistas apresentam tendência descendente, como podemos ver na colheita de 2023 em Chablis”.

De acordo com La Revue du Vin de France (LRVF), tem havido muitos rumores sobre armazéns e adegas cheios desde o outono. Alguns importadores terminaram a sua colaboração com determinados fornecedores e algumas atribuições nem sequer foram solicitadas. A LRVF cita um varejista não identificado que até recusou suas alocações no Domaine Leroy. Os clientes não estavam mais preparados para pagar qualquer preço. Mas nem todas as casas perceberam isso, explicou o retalhista: “25% dos nossos fornecedores decidiram baixar os seus preços para 2022, o que é bom, embora devamos retornar ao nível de 2020.” (al/Fonte: LARVF).. Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/drouhin-price-reduction-heralds-a-turnaround-in-burgundy-customers-no-longer-pay-any-price?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_22&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 31/05/2024).

VINHO E QUEIJO PODEM REDUZIR O RISCO DA DOENÇA DE ALZHEIMER

Estudo mostra ligação entre dieta e demência.

Vinho tinto e queijo podem ajudar a reduzir o risco de demência. Este é o resultado de um estudo publicado no “Journal of Alzheimer’s Disease” da Universidade Estadual de Iowa, que analisou quase 1.800 britânicos.

Os participantes do estudo, com idades entre 46 e 77 anos, foram selecionados com base em informações genéticas e de saúde detalhadas e questionados sobre seu consumo alimentar. Eles então fizeram testes de inteligência, que foram repetidos várias vezes entre 2006 e 2016. Pessoas que bebiam regularmente quantidades moderadas de vinho tinto e comiam queijo e cordeiro uma vez por semana tinham menos probabilidade de sofrer de demências como a doença de Alzheimer. O nível de proteína no cérebro pode ser responsável por isso.

Por outro lado, houve uma ligação clara entre o elevado consumo de sal e a função cognitiva prejudicada e o risco de desenvolver a doença de Alzheimer. Como sublinham os investigadores, os fatores genéticos também podem desempenhar um papel, mas a escolha dos alimentos certos pode prevenir completamente a doença e o declínio cognitivo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-and-cheese-can-reduce-the-risk-of-alzheimer-s-disease-study-shows-link-between-diet-and-dementia?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_22&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 31/05/2024).

RIOJA CONTINUA A SER A REGIÃO MAIS IMPORTANTE DA ESPANHA PARA O ENOTURISMO

Número de visitantes ultrapassa nível pré-pandemia.

As vinícolas da região de Rioja receberam quase 880.000 visitantes em 2023. Isto é 17,5% a mais do que em 2022 e 2,5% a mais do que no ano pré-pandemia de 2019. O gasto médio por visitante também aumentou para um recorde de 37,89 euros. O efeito global do ecoturismo na região cresceu 30 milhões de euros, para quase 186 milhões de euros. O valor acrescentado gerado pelas adegas totalizou 62 milhões de euros.

33% dos visitantes eram turistas internacionais, um aumento de 4%. A maioria deles veio dos EUA (27%), Grã-Bretanha (16%) e França (14%). As adegas investiram mais de dois milhões de euros em ofertas turísticas e dois terços de todas as adegas acreditam que o enoturismo desempenhará um papel cada vez mais importante no seu negócio. Eles querem desenvolver mais serviços premium e empregar mais pessoal para isso.

O número de garrafas de Rioja vendidas caiu mais de 3% em 2023. As exportações também caíram 6,6%, mas resistiram melhor do que os vinhos tintos de outras DO’s espanholas, que sofreram uma queda de mais de 14%. Estes números foram anunciados pelo Consejo Regulador DOCa Rioja... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/rioja-remains-spain-s-most-important-region-for-wine-tourism-number-of-visitors-exceeds-pre-pandemic-level?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_22&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 29/05/2024).

BORDEAUX PODE PERDER MAIS 20 MIL HECTARES DE VINHA

Desmatamento em escala maior do que o esperado.

O presidente da Coopération Agricole Nouvelle-Aquitaine, Denis Baro, disse em entrevista à revista do setor Vitisphere que até 20.000 hectares de vinhas poderiam ser arrancados em Bordeaux até o final de 2024. Além dos 8.000 hectares que foram arrancados no último inverno com apoio estatal de até 6.000 euros por hectare, ele estima que é provável que chegue pelo menos esse mesmo valor, provavelmente mais.

Isto significaria uma redução de 10 a 15% na produção das cooperativas. Embora o pequeno volume da colheita de 2023, de 900 mil hectolitros, tivesse

reequilibrado a oferta e a procura, o mercado não está se recuperando à velocidade desejada. A forte pressão do míldio dos últimos dois anos também está levando muitos pequenos viticultores à beira da ruína. Quase não lhes sobra dinheiro para tratar as vinhas.

Baro explicou que o declínio global do consumo não se recuperaria tão rapidamente – e nem todos os produtores conseguiriam acompanhar. Teriam de diversificar ainda mais, por exemplo, em vinhos espumantes ou vinhos com menor ou nenhum teor alcoólico... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-could-lose-another-20-000-hectares-of-vines-deforestation-on-a-larger-scale-than-expected?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_22&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 27/05/2024).