



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"NAS TELAS, A HISTÓRIA DA VIÚVA CLICQUOT" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"NOVO LEILÃO TRAZ VINHOS RAROS UNIDOS A AÇÃO SOCIAL" - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

13 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

VITA ETERNA PÉT-NAT 2021 – PINTO BANDEIRA – RIO GRANDE DO SUL

A história da Vinícola Vita Eterna começa muito antes de 2017, com a chegada da família Tocchetto ao Brasil. Desde que migrou da Itália, a família se instalou em Pinto Bandeira, sendo uma das primeiras famílias a habitar a região. Sempre focada no cultivo de uva, logo após a migração, em uma época muito sofrida para os imigrantes italianos, a família iniciou a produção de vinhos de mesa, utilizando basicamente as uvas que conseguiam cultivar facilmente na região. O foco inicial era a sobrevivência e outras prioridades, mas com o tempo, essa atividade evoluiu para um negócio. A vinícola produzia em grande escala, mas com vinhos de menor qualidade e preços mais acessíveis.

Com o passar dos anos, a família enfrentou brigas e divergências, levando-os a seguir diferentes rumos. Em 2017, após o falecimento de Narciso, Eduardo e sua família decidiram retomar o projeto de vinificação em homenagem ao avô. Assim nasceu a Vinícola Vita Eterna, simbolizando a vida eterna do nono.

Dessa vez, o foco era completamente oposto ao antigo negócio familiar: a produção de vinhos de alta qualidade, com um projeto exclusivo e de valor agregado, refletindo a dedicação e o respeito à memória de Narciso.

A vinícola está localizada em Pinto Bandeira, uma região que possui Denominação de Origem (DO), reconhecida pela qualidade de seus vinhos e espumantes. Desde o início, a Vita Eterna focou na produção de espumantes pelo método champenoise, um processo tradicional que exige cuidado e dedicação. A filosofia da vinícola é baseada na mínima intervenção e na agricultura biodinâmica, práticas que respeitam a natureza e buscam a harmonia entre o homem e o meio ambiente. Isso reflete a visão de Narciso, que sempre valorizou a simplicidade e a conexão com a terra.

A Vita Eterna rapidamente se destacou no cenário vinícola, recebendo importantes prêmios e reconhecimentos. Foi eleita a melhor vinícola do ano pelo Guia Descorchados (2024) e ganhou o prêmio de Melhor Espumante Nature de Pinto Bandeira pelo Guia Adega. Esses reconhecimentos refletem o compromisso da vinícola com a excelência e a inovação.

Este é um espumante ancestral natural, similar ao Pétillant Naturel (Pét-Nat), gerando um vinho espumante com maior complexidade de aromas e sabores, além de uma incrível cremosidade, tendo 13 meses de autólise. Espumante rosé onde o manejo dos vinhedos é feito com práticas biodinâmicas. É um vinho espumante que possui menos pressão e menos álcool que um espumante tradicional. Passou pelo processo de dégorgement para retirada das leveduras, é um espumante delicado, refrescante e de grande personalidade.

Composição de Uvas: 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay.

Notas de Degustação: De visual límpido e cor rosé clara, o vinho mostrou boa complexidade no nariz, com notas de frutas de polpa amarela e cítricas, algo de abacaxi, tudo bem integrado ao conjunto. No paladar é bem fresco, cremoso, com leve estrutura. O fim de boca é bem complexo, gostoso e persistente, convidando a um segundo gole.

Estimativa de Guarda: está excelente para ser bebido.

Reconhecimentos: 91 Pontos no Guia Descorchados

Notas de Harmonização: Acompanhou muito bem "lâminas de manga marinada com pimenta de cheiro e surubim defumado, no Menu executado por Rusty Marcelini em evento em parceria com Márcio Oliveira. Pode harmonizar muito bem com frutos do mar, camarão, peixes e carnes brancas, arroz de polvo ou de mariscos, casquinha de siri, bobó de camarão. Muito versátil

Serviço: servir entre 7 e 9° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$

Em BH – HISSOPO – Contatos com Ariel Perez - Cel.: (31) 99357-0814.



FAMILLE BOUGRIER L'ARTESTE PINOT NOIR 2022 – VIN DE FRANCE - FRANÇA

Elaborado por Bougrier, L'Artiste Pinot Noir homenageia Jean-Claude, vinicultor da 4ª geração da família que se dedicou para que os vinhos da família evoluíssem para o melhor estilo.

Desde 1885, 6 gerações moldaram a história da FAMÍLIA BOUGRIER. Tudo começou em 1885, quando Achille GUENAULT-COUSIN descobriu o "plateau des Hauts Lieux" na região de Touraine (Loire), na aldeia de Saint Georges sur Cher.

Nasceu uma paixão por este Terroir e pelo potencial dos seus vinhos. Ele nunca mais saiu e criou o "domaine GUENAULT".

Em poucas palavras, a Famille Bougrier é uma das últimas empresas familiares que cobrem todas as áreas do Loire, desde a área de Muscadet até Sancerre.

Tinto elaborado exclusivamente a partir de Pinot Noir, sem passagem por madeira. Bem-feito em seu estilo de frutas vermelhas mais maduras, com sua boa acidez e seus taninos firmes e de boa textura trazendo equilíbrio ao conjunto e certa fluidez ao vinho.

Composição de Uvas: 100% Pinot Noir

Notas de Degustação: De visual límpido e cor rubi intenso com reflexos violáceos. No nariz mostra frutas vermelhas e pretas maduras, como morangos, cerejas e amoras, notas florais, além de toques herbáceos. De corpo médio, com taninos macios e ótima acidez. O final de boca de boa complexidade é marcado por frutas vermelhas maduras (groselhas) e notas florais, além de toques minerais e defumados com uma acidez elegante e final de boca persistente, suculento e com toques terrosos. Um Pinot Noir despretensioso e fácil de beber e gostar e que pode surpreender.

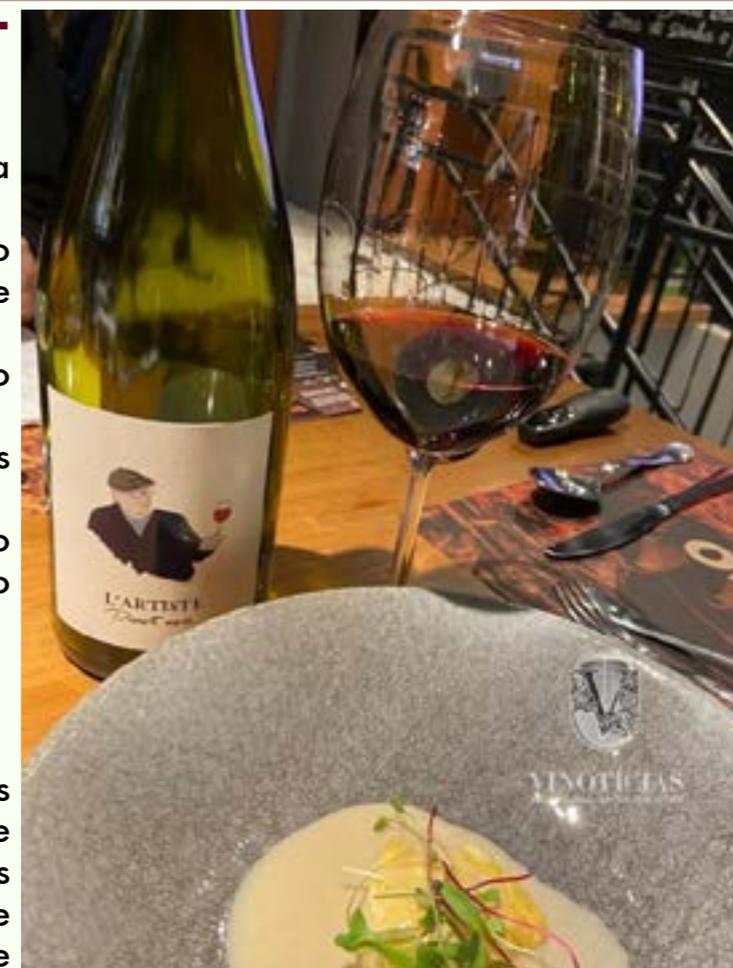
Estimativa de Guarda: está excelente para ser bebido neste momento e creio que pelos próximos 2 anos.

Notas de Harmonização: Acompanhou muito bem "gnocchi de milho verde com frango e molho de queijo canastra e vinho do Porto, no Menu executado por Rusty Marcelini, em evento em parceria com Márcio Oliveira. Por ser bastante versátil, combina com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de aves, como pato, carnes suínas, embutidos e queijos maduros;

Serviço: servir entre 15 e 16° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407



O NORTE VINÍCOLA DA ARGENTINA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Já que faremos um Roteiro Enogastronômico pelos Vales de Salta e Jujuy, no Norte Vinícola da Argentina, nada melhor que escrever sobre o que conheceremos, já que os Vales do Norte oferecem um cenário cativante que funde a tradição mágica com altitudes extremas.

Os vales de Jujuy, Salta, Tucumán e Catamarca tem uma área total cultivada de 6.495 hectares, com vinhas situadas em altitudes variando entre 730 e 3.329 metros acima do nível do mar.

No extremo norte do país, a 23° de latitude sul, a zona vinícola compreende uma área significativa de hectares cultivados a noroeste das províncias de Salta, Catamarca e Tucumán, atravessados pela magia e pela cor dos Vales Calchaquí, e um porção menor de Jujuy, nos Valles Templados e na Quebrada de Humahuaca, onde se encontra o ponto mais alto da viticultura argentina. Na cidade de Uquía (Jujuy), um vinhedo situado na agora desativada mina Moya atinge 3.329 metros acima do nível do mar e é considerado o vinhedo mais alto do mundo.

Os Vales Calchaquí são um sistema de vales montanhosos formados há 5 milhões de anos, que se estendem por 270km. Uma região com forte herança da civilização Diaguita Calchaquí que atingiu alto grau de desenvolvimento cultural e deixou sua marca gravada nas rochas. Com uma tradição vitivinícola que remonta ao século XVIII, os Vales Calchaquí possuem vinhedos de altitude que variam de 1.500 a 3.060 metros acima do nível do mar. O Vale do Cafayate em Salta destaca-se como o principal centro produtor da área com 60% dos vinhedos.

O clima é árido e seco, com temperaturas médias muito elevadas, ampla amplitude térmica diária e intensa radiação solar potencializada pela altitude, e verões longos. Os solos são geralmente franco-arenosos ou arenosos com elevada proporção de areia fina que favorece a drenagem.

Os vinhos da região apresentam notável influência do terroir, fortemente marcado pela altitude, e grande carácter varietal. O Torrontés é o emblema por excelência da região, com o seu perfume característico de Malvasia, embora o Malbec seja a casta mais cultivada e com um grande aumento de superfície nos últimos 20 anos.

Os vinhos mais fáceis de encontrar do norte da Argentina vêm de Salta porque é a maior região vinícola desta pequena zona vinícola. Mas se você olhar com mais atenção, encontrará vinhos com histórias de origem mais surpreendentes. Por exemplo, em Jujuy, há um vinhedo que fica a 3.329 m acima do nível do mar – o vinhedo de maior altitude do mundo!

Além disso, os remotos Vales Calchaquí, que se estendem por Salta, Catamarca e Tucuman, têm uma história profunda. Os primeiros vinhedos da Argentina foram plantados aqui por missionários no século XVI. Estes vales foram habitados há milhares de anos com antigas evidências agrícolas pelos Incas e seus antecessores.

As variedades predominantes são a Cabernet Sauvignon, Torrontés, Criolla Chica, Cereza (uma uva local), Malbec e Syrah.



SALTA - Vários vinhedos da região de Salta ficam em latitudes mais baixas e altitudes mais altas do que em qualquer outro lugar da Terra. Curiosamente, estes dois fatores equilibram-se para criar um clima excelente para a viticultura, uma vez que as temperaturas frias associadas à altitude elevada são atenuadas pelas altas temperaturas encontradas nestas latitudes.

Com área total cultivada de 3.795 hectares com vinhas plantadas na altitude de 1.500 a 3.062 metros acima do nível do mar Salta é a maior região produtora do Norte Argentino.

A atividade vitivinícola está localizada principalmente na **IG Vales Calchaquí**, um sistema de vales interligados que se estende por 270 km, que compartilha com as províncias de Catamarca e Tucumán. A viticultura de Salta é fortemente marcada pela presença de vinhedos de grande altitude: a área cultivada começa em 1.500 e chega a 3.062 metros acima do nível do mar em Payogasta, no departamento de Cachi.

O **Vale do Cafayate (GI - Indicação Geográfica)**, no sudoeste da província, constitui o centro de referência da vitivinicultura do Norte, destacando-se pela excelente qualidade e grande carácter varietal de seus vinhos. Contém 75% dos vinhedos de Salta e 60% da área total plantada nos Vales Calchaquí.

A paisagem montanhosa de Salta cria uma sombra de chuva sobre os vinhedos abaixo, garantindo céu limpo e baixos níveis de precipitação. A precipitação média anual em toda a região oscila entre apenas 185 a 250 mm. O outro lado conveniente é que as montanhas também fornecem irrigação, enviando um suprimento confiável de água derretida dos picos nevados.





Este mesoclima beneficia de uma grande variação diurna de temperatura, o que permite às uvas desenvolver a maturação fenólica mantendo uma boa acidez. As temperaturas do verão em Salta chegam a 38°C durante o dia, enquanto caem para 12°C à noite. Os invernos aqui são frios, com temperaturas que chegam a -6°C, o que representa um grande risco de geadas prejudiciais.

Cafayate tem clima quente e noites frescas. Caracteriza-se por uma ampla amplitude térmica com verões longos que permitem um bom crescimento das vinhas, sendo também favorecida por solos arenosos e profundos.

A região tem um perfil de solo aluvial semelhante, de solo arenoso sobre uma base argilosa, a Mendoza, 800 quilômetros (500 milhas) ao sul, o que explica por que essas variedades se dão tão bem em ambas as regiões.

As principais áreas vitivinícolas de Salta são El Arenal, Cafayate e os vinhedos de Molinos, os melhores do mundo. Cafayate, em particular, está ganhando rapidamente reputação internacional pela alta qualidade dos vinhos ali produzidos, bem como pelas peculiaridades de seu terroir.

Os vinhos são vivos, com boa cor, aromas e sabores com taninos intensos e maduros. Tanto os brancos como os tintos são frutados com tipicidade varietal proeminente e o álcool tende a ser elevado.

Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat são as variedades de vinho tinto mais proeminentes em Salta, com Malbec ocupando o primeiro lugar com 60% dos vinhedos em toda a região. Embora Chardonnay e Torrontes sejam os vinhos brancos mais respeitados da região, as variedades de uvas brancas ocupam

menos de 35%.

Tem havido um crescimento das variedades tintas, especialmente do Malbec, graças à excepcional qualidade alcançada na província. Entre os vinhos tintos mais emblemáticos destacam-se Cabernet Sauvignon e Tannat com taninos delicados e estrutura. Entre os brancos, Torrontés Riojano é considerado a melhor expressão de Salta.

As variedades predominantes são: Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot, Tannat e Torrontés

Na próxima semana escrevemos sobre JUJUY!!! 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

“NAS TELAS, A HISTÓRIA DA VIÚVA CLICQUOT” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 17/08/2024

Longa-metragem é sobre o amor, sobre a força e o empreendedorismo feminino, e um pouco sobre o governo de Napoleão.

A história do filme A Viúva Clicquot: A Mulher que Formou um Império não é sobre vinho, apesar de a heroína ter uma trajetória interessantíssima no mundo das borbulhas. Mas o roteiro do diretor Thomas Napper é sobre o amor, sobre a força e o empreendedorismo feminino, e um pouco sobre o governo de Napoleão. E tem a história de Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin (1777-1866), uma referência nos champanhes, como fio condutor deste roteiro.

Baseado no livro de mesmo nome, de Tilar J. Mazzeo, a película chega oficialmente aos cinemas no próximo dia 22 de agosto, já com muitos elogios da crítica internacional. O filme é mesmo interessante, com fotografias e ambientação muito bem-feitas. E a história de Barbe-Nicole é mesmo roteiro para o filme: viúva aos 27 anos, e com uma filha para criar, ela decidiu cuidar da vinícola do marido, desafiando o sogro, muitos dos funcionários, que não gostaram de ser liderados por uma mulher, e até as regras comerciais de Napoleão. E, como o próprio subtítulo informa: ela construiu um império. Atualmente, a marca pertence ao grupo de produtos de luxo LVMH e é um dos seus champanhes mais vendidos.

O vinho vai aparecendo para compor o drama. Um dos herdeiros de Claude Moët, que mais tarde viria fundar a Moët & Chandon, aparece tentando comprar os vinhedos dos Clicquots. Há várias referências à cor laranja para identificar as garrafas, e foi por esta cor que o champanhe Clicquot se tornou conhecido mundialmente.

Na trama, tem a aposta de Barbe-Nicole, vivida pela atriz Haley Bennett, em elaborar um champanhe rosé – e ela foi mesmo a criadora dos champanhes rosados. Assim como as cenas que mostram ela pensando em como retirar das garrafas as leveduras, ou o que sobrou delas, com o término da segunda fermentação. Um dos méritos de Barbe-Nicole foi exatamente criar os processos de remuage e dégorgement, que possibilitam tirar as leveduras do champanhe, tornando-o límpido e não mais turvo, como era na época... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/filme-conta-a-historia-da-viuv-clicquot/>

“A ASCENSÃO DE BIERZO ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 16/08/2024

Região espanhola no extremo noroeste da província de Castilla y León é berço da hoje cultuada mencia e produtora de grandes tintos e brancos.

Ao contrário do Chile, que tem dificuldade para se dissociar da imagem de vinhos baratos, a Espanha consegue se destacar internacionalmente com marcas como, em especial, das regiões de Rioja e Ribera del Duero, além de ser conhecida pelos Cavas e Jerez.

Muitas outras Denominações de Origem apareceram após uma nova estrela surgir no mapa vitivinícola espanhol no início da década de 1990, ocupando espaço importante e permanecendo em evidência. Trata-se da região catalã do Priorato, que logo obteve o status de Denominación de Origen Qualificada (D.O.Q). patamar que só a histórica e renomada Rioja ostenta na Espanha.

O Priorato não apareceu do nada. Em termos vitivinícolas, a região ressurgiu nos anos 1990 depois de décadas de abandono. É uma área montanhosa, em que os vinhedos são plantados em encostas íngremes e solos com formações rochosas de xisto e piçarra, circunstâncias que dificultam enormemente o trabalho do viticultor.

Cada vez menos gente se interessava em trabalhar em condições inóspitas, sem ter retorno financeiro compensador. As condições não se modificaram, continuam exaustivas. O que mudou foi a constatação que era possível extrair vinhos de primeira grandeza com caráter e identidade própria, havendo interessados em comprá-los, ainda que tivessem de pagar mais por eles.

O sucesso alcançado pelo Priorato abriu caminho para resgatar outras áreas pelas quais não havia grande interesse, entre elas Bierzo, no extremo noroeste da província de Castilla y León, divisa com a Galícia e berço da hoje cultuada mencia, casta tinta gêmea da Jaen do Dão, em Portugal.

A ascensão de Bierzo no panorama vitivinícola da Espanha veio com a chegada, em 1999, de Álvaro Palácios, um dos mais talentosos e visionários produtores da Espanha e tido como um dos responsáveis pelo prestígio alcançado pelos vinhos do Priorato. Quando Álvaro Palácios se dirige a uma nova região, mobiliza todo o mercado e seus seguidores querem trilhar o mesmo caminho.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-um-dos-mais-talentosos-e-visionarios-produtores-de-vinho-da-espanha.ghtml>

“NOVO LEILÃO TRAZ VINHOS RAROS UNIDOS A AÇÃO SOCIAL” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 13/08/2024

Serão 275 lotes, com valores entre R\$ 250,00 e R\$ 56.000,00, de safras que começam em 1878 e seguem por quase todas as décadas do século XX.

Amigos, estou lançando uma novidade, um novo leilão que unirá a venda de vinhos raros a uma ação social.

Esta iniciativa combina meus mais de 30 anos de carreira no mundo do vinho, com os 40 anos de experiência da galeria paulistana Ricardo Von Brusky no mercado de arte.

O pregão, que venderá vinhos raros de todo o mundo, incluirá uma ação social, com lotes especiais de vinhos gaúchos selecionados por Copello e doados especialmente para auxiliar as vítimas das enchentes no Sul do país.

São 275 lotes, com valores entre R\$ 250,00 e R\$ 56.000,00, de safras que começam em 1878 e seguem por quase todas as décadas do século XX presentes (exceto 1910, 1930 e 1950).

Dos rótulos que irão a pregão na parte comercial do leilão, já estão confirmados diversos Borgonhas de 1ª linha como Domaine de la Romanée-Conti La Tache 1995, Musigny Comte Georges de Vogue 1985, Musigny Jacques Prieur 2010.

Bordeaux também estará bastante presente com grandes nomes como Château Margaux (safras 2000, 2005, 2006), Château Mouton Rothschild (1973, 1989, 1995), Chateau Lafite Rothschild (1990, 2005, 2010). Do novo mundo teremos verdadeiras raridades, como Penfolds Grange (1970, 1982, 1990, 1996), Caymus Special Selection (1981, 1982, 1985, 1989), e o cult californiano Sine Qua Non (7 rótulos).

O pregão oferece ainda diversas garrafas Magnum (1,5 litro), como Vega Sicilia Único 1990, Barca Velha 1999, Chapoutier Ermitage L'Ermitage 2000, Vinha da Ponte Magnum, entre outros.

Das garrafas doadas para os lotes beneficentes, constam mais de 17 rótulos especiais divididos em 4 lotes irresistíveis, com alguns dos melhores vinhos gaúchos, como Era dos Ventos, La Grande Bellezza, Miolo Lote 43, Giacomo Buffon, Maria Valduga, Miolo Íride, Arteviva, RAR Don Raul, Don Giovanni 10 anos Sur Lie, Valmarino Blanc de Blancs, Aurora Millésime, Almaunica Syrah S8, Canto dos Livres, entre outros. A renda destes lotes será 100% revertida em doação, em benefício do Rotary Clube de Bento Gonçalves.

Para quem quiser examinar as garrafas ao vivo elas ficam expostas na gelaria em São Paulo (Ricardo Bom Brusky, R. Estados Unidos, 336 – Jardim Paulista, São Paulo – SP) entre os dias 12/08 e 19/08, das 10h às 19h.

O pregão, que será on-line, acontecerá nos dias 20 e 21 de agosto às 20 horas. Para comprar vinhos no leilão é necessário um pré-cadastro feito até 48 horas antes no site <https://vonbrusky.com.br/>, no mesmo onde acontecerá o leilão. Os compradores podem estar em qualquer lugar do Brasil, pois as garrafas serão enviadas posteriormente pela galeria.

Informações: contato@vonbrusky.com.br

tel: (11) 99909-5767... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/novo-leilao-traz-vinhos-raros-unidos-a-acao-social/>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA LEÃO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 16/08/2024

A preferência na escolha de vinhos para o signo de Leão é pelo que reforça o seu brilho e não pelo que lhe falta.

Chegamos à sinastria do signo de Leão. No Zodíaco dos Vinhos, busquei encontrar uvas e tipos de vinhos parecidos com cada signo e, agora, pela sinastria, avalio a compatibilidade entre os leoninos e os vinhos disponíveis no mercado.

Segundo a Astrologia, os nativos do signo de Leão apresentam uma personalidade que mistura soberba com generosidade. Têm como elemento natural o fogo e são regidos pelo Sol. Brilhante, egocêntrico, fonte de energia e calor, o “Rei da Selva” é, ao mesmo tempo, guardião e autoridade. Aos que são capturados pelo seu magnetismo e autoconfiança, ele também será leal e amoroso, aos que o ignorarem, não saberá esconder a ira da vaidade traída.

As análises de sinastria apontam algumas boas compatibilidades com Leão. Me pareceu menos promissora, no caso do Leão, a tradicional atração entre signos complementares que venho utilizando nos artigos anteriores. O signo complementar a Leão é Aquário, o que me levou a escolher um vinho leonino para o aquariano, quando tratei da sinastria de Aquário. Já no caso de Leão, considero que as interações deste com outros dois signos sejam mais favoráveis do que com o signo oposto.

Os vinhos de essência leonina, de acordo com o Zodíaco dos Vinhos, foram vinhos mais inflamados, de cor intensa, brilhantes, calorosos. Escolher um vinho para o leonino apreciar em sua taça certamente não pode ser um vinho também apagado. Afinal, aquilo que eu escolho para mim não deixa de ser parte do que sou, especialmente se falamos de alguém que gosta de ser visto. Justamente por esse traço narcísico, talvez faça sentido pensar que o leonino irá buscar aquele ou aquilo que projete mais a sua identidade do que o que lhe falta (caso dos signos complementares). Penso que os selfies de leoninos podem ser valorizados por uma bela taça de vinho... certamente a cor, a cena importa!

De acordo com as análises de sinastria, um dos encontros interessantes para o Leão é com o signo de Áries. Ambos são de fogo, vigorosos, com fortes personalidades e cheios de ambição. São vaidosos e valorizam parceiros nada apagados. O vinho clássico ariano do Zodíaco de Vinhos é o da uva Tempranillo, a cepa emblemática espanhola, que praticamente encarna a sua dramaticidade, também simbolizada pelas dançarinas de flamenco, pelos altivos e espetaculares toureiros.

É uma uva com certa semelhança às leoninas, com potencial para taninos, álcool e acidez altos e que faz vinhos de cor intensa, aromas sedutores, cheios de energia! Rioja, Ribera del Duero são DOCs de grande prestígio para a Tempranillo e seus vinhos certamente devem atrair os leoninos.

O segundo signo apontado como boa sinastria e que me parece interessante para o leonino é Libra. Aqui a compatibilidade é menos pelo reforço identitário e mais pela conexão com a qualidade diplomática do libriano e seu apurado senso estético. O que a sinastria aponta é que a convivência com o perfil mais ostensivo leonino não incomoda o libriano. Ambos têm apreço pela sociabilidade e o libriano não se importa em conceder o foco da cena ao outro, pelo contrário, ajudaria ainda a valorizar o cenário. E quem seria este libriano a embelezar a mesa do leonino? Certamente, o clássico vinho de Libra indicado pelo Zodíaco: o vinho rosé... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-leao/>

04 A 08.SET.2024 – VAMOS A MONTANHA 2024



VÊM AI O VAM 2024 ! 25 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Teresópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 04 a 08 de setembro de 2024, bem diversificada.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE.....”.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização

–TSV (Traga Seu Vinho), na 6a.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

PROGRAMAÇÃO BÁSICA 2024, COMEMORANDO OS 25 ANOS DE VAM:

Em 2024 estaremos em Teresópolis a 871 m de altitude e subiremos a aproximadamente 1.200 m para conhecermos as vinícolas Fattoria Vinhas Altas e Maturano, nas cercanias da cidade, em 5 SET 24. Visitaremos a Vinícola Inconfidência, no Distrito de Sebollas, em Paraíba do Sul, a primeira vinícola do Rio de Janeiro, a meia hora do centro de Itaipava/Petrópolis, em 6 SET 24.

- Teremos almoços e jantares harmonizados com vinhos de produtores da região serrana, de vinícolas de várias cidades da redondeza, como Vinhas Terras Frias de Nova Friburgo, Família Eloy de Areal, Tassinari de São José do Vale do Rio Preto, ente outras (na região já são mais de 30 vinícolas).
- Teremos Palestras com degustação sobre o rápido desenvolvimento da vitivinicultura fluminense, sobre a vitivinicultura do cerrado brasileiro (BA, DF, GO, MT, MS, TO, ...), sobre métodos de manejo nas várias regiões nacionais onde se produz vinhos, incrivelmente diferenciados. Em breve informaremos os temas e horários das palestras e degustações.
- Também haverá os tradicionais eventos de Boas-Vindas, TSV “Traga seu Vinho” e o Jantar Encerramento, este no tradicional e emblemático Restaurante Dona Irene, de culinária russa em Terê. Reservem as datas e marquem nas agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2024 está chegando!!.

Os eventos oficiais (inclusos na Taxa de Inscrição) serão realizados:

- **4 SET. 4ª feira. 16h00.** Recepção Boas-Vindas e Credenciamento. Hall Hotel SESC Alpina.
 - **6 SET. 6ª feira. 19h30.** Evento TSV (Traga Seu Vinho). Restaurante do Hotel SESC Alpina. Buffet Especial.
 - **7 SET. Sáb. 19h00.** Jantar de Encerramento. Restaurante Dona Irene. Teresópolis.
- **Inscrição e informações específicas: fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: anaschall@gmail.com**
 - **Para reserva de Hospedagem: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:31998342261), german@zenithe.tur.br**

10 A 20 NOV. 2024 – VINO GOURMET SALTA E JUJUY – NORTE ARGENTINA

VINO GOURMET SALTA e JUJUY Norte Argentina

10 A 20 NOV 2024

US\$ 3.725
Por Pessoa DBL

11 DIAS | 10 NOITES
Salta | Cachi
Cafayate | Purmamarca

9 VINÍCOLAS - Puna
Isasmendi | Colomé
Yacochuyá | Piattelli
El Esteco | Amalaya
Viña Flor | Yacoraité

VISITAS
Salinas Grandes
Quebrada de
Humahuaca
Cerro Siete Colores
Trem das Nuvens

ZÉNITHE TRAVECLUB. Cel/WA: (31) 99834-2261

A associação de Mendoza ao vinho é inevitável, já que o destino é uma referência de vinícolas de alta qualidade. Mas a Argentina vai muito além de Mendoza e nosso destino agora é o Norte, num roteiro em busca dos vinhos de altura. O destino é Cafayate, cujos cânions de paredes multicoloridas são de grandeza admirável.

A 1,3 mil km de Mendoza está a região de Salta, com seus vinhos brilhantes e aromatizados, de grandes altitudes: até 3 mil metros acima do nível do mar e latitude baixa de 24° Sul. Além dos passeios pela capital da província, Salta tem uma ótima enogastronomia.

O Roteiro inclui 5 almoços harmonizados entre 3 e 4 tempos em Vinícolas (**Puna** em Cachi, **Colomé** em Colomé, **Piattelli** e **Viñas en Flor** em Calafate e **Yacoraité** em Jujuy), uma Noite Mágica com Pôr do Sol e Estrelas com vinhos e petiscos em forma de jantar na **Bodega El Esteco** em Calafate e um Jantar de Despedida no Restaurante El Baqueano em Salta que ocupa a posição 83ª entre os 100 Melhores Restaurantes de América Latina 2024. As degustações dos melhores vinhos em todas estas vinícolas não faltarão.

Nas visitas culturais e paisagísticas, que ao norte de Salta são espetaculares, teremos um passeio pelo Trem das Nuvens entre San Antonio de los Cobres e o Viaducto La Polvorilla um percorrido de 2 horas a 4.200 metros de altitude, atravessando uma ponte imponente da engenharia do século passado. Pode-se visitar na região belíssimos lugares turísticos como **Purmamarca**, **Cerro de los Siete Colores**, **Tilcara**, **Quebrada de Humahuaca**, **San Salvador de Jujuy**, **Salinas Grandes** e outros. Vamos conhecer e se maravilhar nas Salinas Grandes de Purmamarca ainda mais ao noroeste da Argentina, criando um verdadeiro espelho se confundindo onde está a divisão entre a terra e o céu!

E então, quem está a fim de embarcar nesse outro novo Roteiro Enogastrônômico pelo país de los Hermanos vizinhos?

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AS QUATRO MARCAS DE VINHO E CHAMPANHE MAIS VALIOSAS PERTENCEM À LVMH

Valor da marca Moët & Chandon aumentou 9%. Moët & Chandon é a marca de vinho e champanhe mais valiosa do mundo, com um valor de marca de 1,27 bilhão de euros. O valor da marca Moët & Chandon aumentou em 9% em comparação ao ano anterior. Esses números foram publicados pela empresa de consultoria britânica Brand Finance.

A segunda marca mais valiosa é a empresa americana Chandon, com um valor de 900 milhões de euros. A marca de champanhe Veuve Clicquot está em terceiro lugar, com seu valor de marca aumentando em 2% para 873 milhões de euros, enquanto Dom Pérignon está em quarto lugar com um aumento de 7% para 710 milhões de euros. Ambas as marcas melhoraram sua classificação em uma posição em comparação ao ano anterior. Todas as quatro marcas mais valiosas no ranking pertencem à empresa-mãe LVMH.

Os aumentos de valor são atribuídos ao forte desempenho financeiro. Com sua estratégia focada em valor, o negócio de champanhe da LVMH viu forte crescimento na Europa e no Japão, permitindo que ela mitigasse os impactos de um ambiente econômico desfavorável nos EUA, de acordo com o relatório.

Completando as posições cinco a dez estão (valores de marca em milhões de euros entre parênteses) Changyu da China (644), as marcas australianas Penfolds (614) e Yellow Tail (558), Beringer dos EUA (493) e novamente duas marcas da Austrália: Jacob's Creek (313) e Lindeman's (247).

A Brand Finance também cria um "Índice de Percepções de Sustentabilidade". Na indústria de vinhos e champagnes, a sustentabilidade é um fator decisivo para quase 11% dos clientes ao tomar decisões de compra. Empresas que reduzem o uso de pesticidas, reciclam água e tratam seus trabalhadores de forma justa estão se tornando cada vez mais atraentes para os consumidores. A Moët & Chandon também lidera esse ranking... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-four-most-valuable-wine-and-champagne-brands-belong-to-lvmh-brand-value-of-moet-chandon-increased-by-9-percent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_33&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 16/08/2024).

APESAR DA GUERRA NA UCRÂNIA, PUTIM CONSTRÓI O COMPLEXO VINÍCOLA MAIS CARO DO MUNDO

"Cidade do vinho" está sendo construída perto de sua residência de luxo - O presidente russo Vladimir Putin é conhecido como um amigo de vinhos tintos pesados e ricos em taninos. Agora, de acordo com um relatório do wine-searcher.com, ele parece estar entrando no negócio do vinho com investimentos que totalizam milhões, apesar de sua guerra de agressão contra a Ucrânia.

Um dos complexos de vinho mais caros do mundo está sendo construído em Gelendzhik, uma cidade termal no Mar Negro, a cerca de 150 quilômetros a sudeste da Crimeia. De acordo com a publicação de expatriados em língua russa Agentstvo, a "cidade do vinho" incluirá o maior armazém de vinhos do país, um museu interativo do vinho, salas de degustação, uma escola para sommeliers e produtores de vinho, um centro de exposições e até mesmo sua própria praia.

Gelendzhik também é o local do "Palácio de Putin", a residência de luxo de 1,3 bilhão de euros do presidente russo. A cidade do vinho está sendo construída pela empresa Velesstroy, que supostamente lavou dinheiro da empresa petrolífera estatal russa Transneft. De acordo com Agentstvo, o principal proprietário é um croata chamado Krešimir Filipović, que é chamado na mídia russa de "carteira de Putin". Documentos oficiais se referem ao proprietário da cidade vinícola como "confidencial".

A cidade do vinho também inclui duas vinícolas. Uma no estilo italiano com consultores italianos, a outra no estilo francês com consultores franceses. O Insider, outra publicação de expatriados russos, relatou que o Serviço Fiscal Federal Russo estima o valor das duas vinícolas em 160 milhões de euros. A organização do dissidente Alexei Navalny, que morreu em uma prisão russa, revelou que as escovas de banheiro na vinícola de estilo francês custaram 700 euros cada.

Outra vinícola próxima em Gelendzhik, de propriedade do amigo de Putin, Roman Abramovich, o antigo dono do clube de futebol Chelsea FC, teria um valor relatado de apenas cerca de 3,6 milhões de euros. Isso levou o The Insider a concluir: "De acordo com uma avaliação formal baseada em relatórios financeiros, teria sido possível construir 42 vinícolas ultramodernas de classe mundial em vez de duas reais com escovas de banheiro douradas." O The Insider também relata que as empresas que administram as duas vinícolas perdem tanto dinheiro por ano quanto o orçamento anual de Gelendzhik, uma cidade de 80.000 habitantes. ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/despite-the-war-in-ukraine-putin-builds-the-world-s-most-expensive-wine-complex-wine-town-is-being-built-near-his-luxury-residence?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_33&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 15/08/2024).