

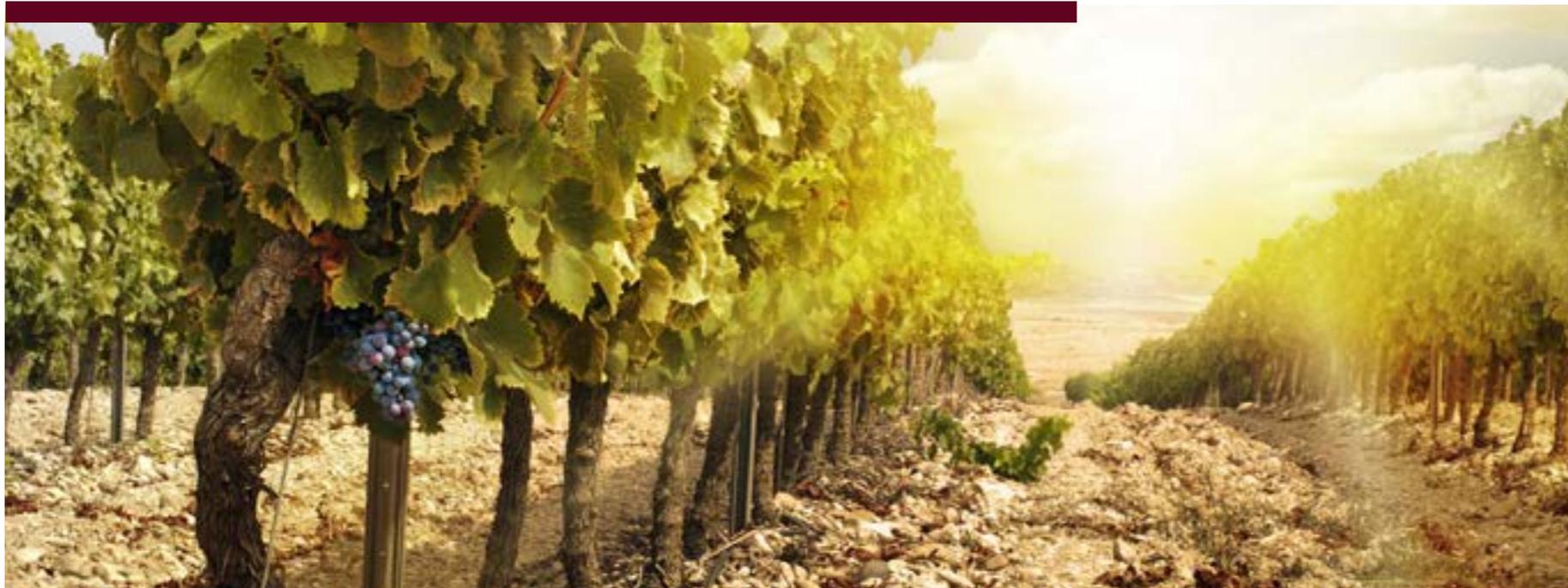


VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

VITIVINICULTURA FLUMINENSE – PARTE I
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VITIVINICULTURA FLUMINENSE – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“ESQUEÇA A VARIEDADE, PENSE NO TERROIR” - POR SUZANA BARELLI



07



09

“SEM MEDO DA LATA” - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

11 **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

5 VITE PUGLIA IGT – ITÁLIA

A Família Rocca atua no ramo de vinhos desde 1880, quando o ancestral Francesco fundou a “Vinicola Rocca”. Tradição, paixão por vinhos merecedores, juntamente com dedicação à viticultura e produção de vinho, foram fortemente afirmadas pela Família durante essas 5 gerações.

A Empresa cresceu ao longo do tempo e desenvolveu uma abordagem internacional, prestando grande atenção às necessidades do mercado, mas sempre cuidando e respeitando o terroir e a tipicidade dos produtos. A Rocca é uma realidade dinâmica e flexível, ao mesmo tempo, extremamente ligada às suas raízes e hoje inclui uma vinícola de prestígio na Púglia, uma vinícola moderna em Agrate Brianza, perto de Milão, e tem o controle da vinícola histórica Dezzani no Piemonte. Os vinhos Rocca denotam características únicas hoje reconhecidas em mais de 40 países ao redor do mundo e aqui temos um blend para celebrar as cinco gerações da família, combinando 5 uvas autóctones que simbolizam o amor e a paixão pela Puglia.

Composição de Uvas: Negroamaro, Nero di Troia, Malvasia Nera, Primitivo e Susumaniello. Parte do vinho amadurece 6 meses em barricas de carvalho

Notas de Degustação: cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas e escuras em compota e especiarias como noz moscada e canela. Aromático e expressivo no paladar, com taninos elegantes e macios e, retrogosto deliciosamente frutado. Neste corte temos os taninos suaves e elegantes da Negroamaro, a textura densa da Nero di Troia, o aroma delicado da Malvasia Nera que combinam perfeitamente com a fruta escura da Primitivo e a intensidade aromática da Susumaniello. Um vinho fácil de beber e gostar! !

Reconhecimentos Internacionais: Está safra recebeu 96 pontos Luca Maroni 2024 e 93 pontos Gilbert e Gaillard 2023.

Estimativa de Guarda: está num momento excelente para ser bebido. Guarda sugerida pela vinícola de 7 anos. Portanto, bebível até 2028.

Notas de Harmonização: Acompanhará bem pratos de carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, carnes suínas, massas com molho de tomate, pizzas, polpetones, embutidos e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 e 17° C (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



VITIVINICULTURA FLUMINENSE – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Tendo participado da 25ª Edição do VAM (Vamos à Montanha), em que um grupo de apaixonados por vinhos se reuniu em Teresópolis, num evento muito bem-organizado por Ana Maria Gazolla e equipe, o tema que chamou a atenção de todos foi a rápida evolução da vitivinicultura fluminense.

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 se transformou num encontro informal tradicional entre enófilos do Brasil!

O Encontro não tem fins lucrativos. 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!

HISTÓRIA DA VITIVINICULTURA FLUMINENSE - Há relatos de experimentos de plantio de uvas para produção de vinhos na época colonial, sem grande sucesso, até que em 1880 o português Manuel Fernandes Enes começou a produzir um vinho no estilo do Vinho Verde e sua atividade vai até o ano de 1920. Havia inclusive propaganda do vinho em 1892 no jornal “O Friburguense”.



Em 2008, depois de uma chuva de granizo que destruiu toda a plantação de café, mantida por José Cláudio e Ângela Aranha em Inconfidência (antiga Sebollas), começou a história do vinho da Serra Fluminense. Pensando em uma solução para a crise, surgiu a ideia de produzir uvas. Em 2010, depois de um trabalho ao lado do engenheiro agrônomo Murillo de Albuquerque Regina foi feita uma análise de solo e a correção de acidez para, enfim, serem plantadas 8 mil mudas na propriedade que viria a ser a Vinícola Inconfidência.

A produção de vinhos finos na serra se tornou possível graças à técnica da dupla poda, desenvolvida pelo pesquisador Murillo de Albuquerque Regina, na Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig). Era início dos anos 2000 e, fazendo seu doutorado na França, ele constatou semelhanças climáticas entre o verão das colheitas em Bordeaux e o inverno no sul mineiro. Desta observação surgiu a ideia de fazer a inversão do ciclo das videiras, quando as plantas são podadas no chuvoso verão do Sudeste, e começam a frutificar para amadurecer na temporada do frio na região serrana.

As primeiras vinhas da região foram plantadas com a técnica de dupla poda, em que se altera o ciclo da videira e permite que a colheita ocorra no inverno (nos meses de junho e julho, a estação mais fria, ensolarada e atrativa nessa bela área montanhosa do Rio), quando o clima da região é seco e a diferença de temperatura entre o dia e a noite cria condições ideais para a maturação das uvas.

A primeira colheita da Vinícola Inconfidência foi feita em 2014 e as uvas foram levadas para Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais em Caldas, em viagens noturnas para aproveitar o frio e preservar a qualidade da matéria prima. Quatro anos depois, foi construída a primeira estrutura para a produção, que passou a ser feita na própria vinícola.

A produção inicial foi feita com uvas Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. Mais recentemente, foram plantadas experimentalmente as videiras de Petit Verdot, Nero d’Avola e Viognier. A ousadia dos Aranha inspirou outros produtores a seguir o mesmo caminho.

Atualmente há 35 projetos vitivinícolas em evolução no Estado do Rio de Janeiro, que já soma 80 hectares de vinha plantada. Entretanto, 25 produtores têm vinhas com área menor que 3 hectares. Há somente 1 produtor de vinho orgânico, que planta fileiras de uvas viníferas intercaladas com fileiras de uvas americanas.

A vitivinicultura se desenvolveu rápido na Serra Fluminense. É uma área que ainda está sendo estudada, mas a acidez das uvas, que resulta das noites muito frias e a concentração de taninos e açúcares pelos dias ensolarados, promete um bom potencial para produção de vinhos finos de qualidade. Nesses terroirs, já que a vitivinicultura está presente em Teresópolis, Nova Friburgo, Areal, Petrópolis, a versátil uva syrah, de origem francesa, foi a que melhor se adaptou ao ciclo de dupla poda, despontando como carro-chefe nos rótulos fluminenses. Em geral, na garrafa, o que se encontra são vinhos que primam pela suavidade, no caso das uvas tintas, e mais complexos entre as brancas. Junto à espetacular paisagem verde, elas tornam o passeio um belo programa.

Durante o VAM de Teresópolis visitamos as seguintes vinícolas:

FATTORIA VINHAS ALTAS – uma vinícola em estilo boutique, está localizada em Teresópolis, a 1 200 metros de altitude. Oferece wine tour nos vinhedos com degustação da linha própria Uberto Molo, nos varietais syrah e viognier, seguida de brunch com produtos regionais. O proprietário Murilo Pilotto recebe a



todos muito bem e faz uma apresentação contando sua história de piloto de corridas a produtor de Vinhos. A “prata da casa” é o vinho Uberto Molo Syrah. Provamos o vinho de 2022 que se mostrou rubi escuro, com notas típicas da syrah, com frutas escuras e ameixa, especiarias e uma sabor gostoso de quero mais. Depois fizemos um belo passeio pelas vinhas que sobem as encostas. Para dizer a verdade, como a região é montanhosa, achar terrenos de grande extensão plana não é fácil e nem sempre é o melhor local para a vinha que gosta de se expor ao sol. **Endereço:** Estrada Guiomar Fleury Broux, s/nº, Campanha, Teresópolis. Reservas pelo tel.: (21) 97145-3703 ou pelo Instagram @fattoriavinhasaltas.

VINÍCOLA MATURANO – uma megaestrutura de produção, situada em Teresópolis, RJ, programada para inaugurar em 2025 como um complexo enoturístico completo. Haverá um hotel, restaurante, wine bar, uma capela e uma moderna vinícola com capacidade de produzir até 320.000 garrafas por ano.

A família Maturano tem raízes na região e vai cultivar as castas Syrah, Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot e Chardonnay, juntamente com 11 variedades experimentais. Orientados pela enóloga Monica Rosetti, reconhecida por seu trabalho em eventos globais, e a consultoria Floeno, pretendem produzir garantindo práticas sustentáveis e de alta qualidade.

O hotel será um refúgio luxuoso, integrado à paisagem natural. Equipado com spa, academia e centro de convenções, oferecerá aos hóspedes conforto e comodidade incomparáveis. Um heliporto e um hangar para até 5 helicópteros garantirão fácil acesso. O hotel promete uma experiência de hospedagem única, unindo luxo à beleza serena de Teresópolis.

O restaurante oferecerá uma fusão de cozinha internacional utilizando ingredientes de origem local, valorizando pratos sazonais, da fazenda à mesa, perfeitamente combinados com os vinhos da vinícola. Os hóspedes estarão em meio a vistas deslumbrantes dos vinhedos.

Maiores informações com os contatos: Instagram: @vinicolamaturano e e-mail; vinicolamaturano@gmail.com



VINÍCOLA INCONFIDÊNCIA - a primeira vinícola fluminense fica em Pedro do Rio, em Petrópolis, e tem a mais extensa linha com sete rótulos, incluindo um tinto de corte diferente de syrah e sauvignon blanc. A visita aos vinhedos de mais de 20.000 videiras é guiada por José Claudio Aranha que conta a história da fundação da empresa, seguida de degustação de quatro rótulos da casa. Durante a degustação provamos 4 vinhos, começando pelo Sauvignon Blanc Luísa, que revelou notas típicas e bom frescor. João Paulo é um corte inusitado de Syrah e Sauvignon Blanc. Passamos ao Matheus feito com Cabernet Franc, seguido pelo Rafael feito com Syrah. Terminamos degustando a grappa produzida na vinícola. Destaque para o Rubro que foi provado numa Master Class – um corte de Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, feito sem filtração e sem passagem por madeira, que mostra um grande equilíbrio e complexidade. **Endereço:** Estrada do Fagundes, 4000, Pedro do Rio, Petrópolis. Reservas pelo tel.: (21) 97970-9966 ou pelo Instagram @vinicolainconfidencia.

Na próxima semana escreverei sobre os vinhos provados em Master Classes, Almoços e Jantares.

Então, que tal provar um vinho fluminense ir acompanhando a evolução destas vinícolas no futuro? 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

“ESQUEÇA A VARIEDADE, PENSE NO TERROIR” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 14/09/2024

Na comemoração dos 20 anos do Pangea, vinho tinto ícone da Ventisquero, o foco é no lugar e não na uva syrah.

Recentemente, o enólogo chileno Felipe Tosso veio ao Brasil para comemorar os 20 anos do Pangea, o primeiro tinto premium da Viña Ventisquero. Trouxe na mala seis safras deste vinho que é feito apenas com a uva syrah, cultivada no Vale de Apalta, ao sul de Santiago.

O Pangea é elaborado a quatro mãos. Desde sua primeira safra, em 2004, Tosso conta com a parceira com o enólogo australiano John Durval, famoso por ter criado o Grange, até hoje a melhor referência australiana em shiraz – a uva, de origem francesa, ganhou grafia própria quando chegou no país do canguru, mudando de syrah para shiraz.

As seis taças degustadas - 2005, 2008, 2011, 2013, 2017 e 2021 - revelam a evolução deste tinto. A começar com o fato de suas vinhas terem ficado mais velhas, suas raízes mais profundas e, com isso, seus vinhedos gerarem frutas mais complexas, até o maior aprendizado dos dois enólogos, em cultivar a variedade aos pés da Cordilheira dos Antes.

As primeiras mudas de syrah foram plantadas no ano 2000 pela Ventisquero e a pioneira safra de 2004 chegou ao mercado em 2006. E se a safra de 2005 traz um tinto com bons aromas de especiarias e notas ligadas à sua evolução, como frutos secos, a de 2021, que será lançada em breve, apresenta maior complexidade, seja nas especiarias e nos aromas frutados, seja na sua maior amplitude no paladar – no Brasil, os vinhos da Ventisquero são importados pela Cantu.

.....
Mas a grande diferença nestes 20 anos está no conceito do vinho. Na apresentação, Tosso descreveu o terroir local e contou que a inclinação das vinhas está entre 30 e 35 graus, o que influi na incidência solar; comentou o manejo para que as uvas possam ser colhidas em março (antes, a colheita avançava para abril); e falou do plano de aumentar os vinhedos de syrah para o Pangea – e só neste ponto, o enólogo falou da syrah.

Não que a variedade não seja importante – ela é, e muito. Mas cresce entre os enólogos do Novo Mundo (fora da Europa) a ideia de trazer de volta o conceito do lugar onde o vinho é elaborado (e a palavra terroir é a união do solo, do microclima local e da variedade). Atualmente, para Tosso é mais importante falar de Apalta do que da syrah. O nome da uva, inclusive, nem aparece no rótulo.

“Nos grandes lugares, precisamos valorizar o local e não a variedade”, resume ele... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/esqueca-a-variedade-pense-no-terroir/>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA VIRGEM” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 13/09/2024

Entre o nocaute imersivo de Peixes e um jantar gourmet com Touro, a complexidade em selecionar vinhos para Virgem

Vamos ao artigo do mês sobre sinastry. O signo vigente neste período é Virgem, com início em 23 de agosto e término em 22 de setembro. Pensar em sinastry para um virginiano é levemente desafiador, pois apesar de ser portador de uma definição um tanto “angelical e pudica”, este é um signo com certa fama de “mau”.

Todos os signos apresentam alguns estigmas e, no caso de Virgem, o ponto polêmico se dá em torno de seu perfeccionismo crítico. Sua imagem é de alguém difícil de agradar, ultra exigente consigo e com os demais. E, como falamos de conexões afetivas, muitas análises de sinastry para Virgem entendem que não seria tão fácil assim arrebatá-los os seus nativos.

Mas o nosso objetivo aqui é de falar das conexões com vinhos e vamos começar então por certas definições do virginiano, recapitulando o que foi visto no Zodíaco dos Vinhos para este signo. Virgem é um signo de elemento Terra e que tem como planeta regente Mercúrio. Se, por um lado, tem uma energia mais estática, pé no chão, o seu planeta é associado à atividade mental e à comunicação. Isso faz dele um signo que combina intelecto, inventividade com metodologia e pragmatismo.

Os vinhos que sugeri como “virginianos”, ou seja, que se parecem com seus nativos, apresentaram esse caráter híbrido de vinhos com certa fluidez e elegância, mas que demandam uma sistematização mais preciosista do produtor. Agora o objetivo é encontrar vinhos que não tenham necessariamente a mesma essência, mas que possam oferecer um contraponto à rigidez virginiana, mantendo certo brilhantismo produtivo, já que se trata de alguém exigente.

Sendo assim, após verificar as compatibilidades apontadas pelos textos de sinastry astrológica, achei interessante escolher dois signos: um regido por Água, elemento que traz plasticidade e emoção aos seus nativos, e outro regido por Terra, elemento mais identificado com a fixidez e concretude virginiana.

O primeiro é Peixes, considerado o signo oposto a Virgem, sempre uma possibilidade de complementaridade relacional. Eis aqui um exemplo radical de oposição: realidade x fantasia; racionalidade x sensibilidade; pragmatismo x romantismo e por aí vai. A ideia é sacudir as emoções do virginiano.

Os vinhos que escolhi para Peixes eram pautados pela suavidade, pelo perfil mais acolhedor, sem arestas, mais redondos e adocicados. Dentre eles, apostarei no clássico pisciano para transportar o virginiano para o mundo dos sonhos. Trata-se do Amarone della Valpolicella, um dos vinhos tintos italianos mais aclamados, produzidos na região do Veneto, próximo de Verona, na Itália. É elaborado a partir de uvas desidratadas depois de colhidas, para concentrar açúcar e aromas. O resultado é um vinho encorpado, intenso, arrebatador! Chamado de “vinho de meditação”, ele deve ser degustado com calma e esta imersão na complexidade parece bem adequada ao concentrado virginiano.

A segunda sinastry é com Touro, um signo também de Terra (como Virgem), mas combinado ao planeta Vênus, que traz à tona a simbologia de Afrodite, deusa do amor e da beleza para a mitologia grega. O taurino é um terráqueo mais emocional do que o virginiano. Trata-se de um signo que provoca o desejo, o interesse pelo sexo e pela boa mesa.

Dentre os três vinhos taurinos indicados pelo Zodíaco, escolhi aquele que difere mais da possibilidade de sinastry pisciana. Aqui a união se faz mais pela afinidade e o vinho escolhido é o do terceiro decanato de Touro. Cabernet Franc é a uva, casta tinta nobre do sudoeste da França. Apesar de sua importância ser meio ofuscada pelas outras cepas do corte de Bordeaux, tem grande valor junto aos degustadores mais especializados. Vinificada solo, oscila de peso, entre um perfil mais robusto, de Saint Emilion ou de lugares quentes da América do Sul e o menos encorpado, do Vale do Loire, com boa acidez, taninos delicados e certo requinte, que certamente deve atrair o virginiano... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-virgem/>

“SEM MEDO DA LATA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 13/09/2024

Vinho em lata não é uma coisa nova. Segundo o Guinness Book, a maior coleção de vinhos em lata pertence ao norte americano Allan Green, que possui 449 exemplares, datando desde 1936. Estes vinhos traziam, contudo, um indefectível gosto metálico.

O que evoluiu desde então foi o revestimento interno das latas, uma tecnologia que foi aperfeiçoada nas últimas décadas.

Este revestimento, um spray de material neutro à base de epóxi, é resistente à corrosão pelo álcool e acidez do vinho, e evita que o líquido entre em contato com o metal, adquirindo seu gosto.

Sua eficácia foi posta à prova pela primeira vez em 2019, quando uma pesquisa foi realizada pela WiC Research (WICresearch.com). Nela 86 pessoas provaram às cegas 4 amostras de vinhos, cada uma em duas versões. O mesmo vinho envasado em lata e em garrafa. Como resultado 46,5% preferiu o vinho em lata, 48,5% da garrafa, e 5,8% não viu diferença entre as duas amostras.

No Brasil a marca pioneira no formato é a Vivant, que chegou ao mercado em 2019. “A empresa cresceu cerca de 10 vezes nos últimos dois anos. Em 2022, estamos mais que dobrando os investimentos em marketing, com expectativas de dobrar o faturamento de 2021”, celebra Alex Homburger, co-fundador da Vivant.

No Brasil não há números específicos deste mercado, mas, segundo Homburger, nos EUA o tamanho do segmento multiplicou-se por 10 em 10 anos, indo de US\$ 2 milhões em 2012, para US\$ 253 em 2021.

Como foi amplamente noticiado, a pandemia alavancou o consumo de vinhos no Brasil, causando escassez de garrafas de vidro, criando uma oportunidade para as latas. Além disso a lata traz algumas vantagens, além do menor custo. A praticidade é enorme. É mais fácil de transportar, de gelar, de abrir, dispensa saca-rolhas e copos. Aliás, os fabricantes sugerem que para ter a verdadeira experiência com o vinho em lata este devem ser consumidos diretamente da mesma.

Outro ponto importante, principalmente para o consumidor jovem, de geração Z, foco deste segmento e mais preocupada com o planeta, é o fato de o alumínio das latas ser menos agressor que o vidro. E no vinho o vidro é um grande peso na balança ecológica. Cerca de 30% da emissão de carbono na produção de vinhos vem da produção de suas garrafas.

Esta tendência do mercado é tão forte que um gigante do E-Commerce, a Evino, mergulhou de cabeça nesta onda ao lançar sua marca própria de vinhos em lata. “A linha Vibra! surgiu de nossa vontade de inovar e explorar um formato novo... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/sem-medo-da-lata/>

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

VinoGOURMET 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

BILIONÁRIO DO ALIBABA COMPRA VINHEDOS EM GEVREY-CHAMBERTIN

Joe Tsai e parceiros investem na Borgonha.

O cofundador da gigante do varejo online Alibaba, Joe Tsai, adquiriu várias parcelas de vinhedos na Borgonha junto com parceiros, incluindo em Gevrey-Chambertin. Isso foi relatado pela agência de notícias Bloomberg, citando uma fonte anônima e relatórios da empresa. Um dos parceiros é Oliver Weisberg, CEO da empresa de investimentos de Tsai, Blue Pool Capital. Ambos se recusaram a comentar a transação. Os detalhes financeiros não foram divulgados.

A autoridade reguladora francesa Safer relatou recentemente que os preços médios dos vinhedos na Côte d'Or aumentaram em onze por cento para 983.800 euros por hectare em 2023. De acordo com a Safer, os vinhedos Grand Cru na Borgonha foram vendidos anteriormente por vários milhões de euros por hectare. Algumas transações envolveram parcelas menores que um hectare. Joe Tsai tem um patrimônio líquido de 8,9 bilhões de dólares americanos, de acordo com a Forbes. (Fonte: Decanter)...
Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/alibaba-billionaire-buys-vineyards-in-gevrey-chambertin-joe-tsai-and-partners-invest-in-burgundy?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_37&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS - 12/09/2024).

COLHEITA DE UVAS FRANCESAS É MENOR DO QUE O ESPERADO ANTERIORMENTE

Bordeaux cai dez por cento, Jura cai setenta e um por cento.

Espera-se que a colheita de vinho na França seja ainda menor do que o previsto originalmente. De acordo com um novo relatório do Ministério da Agricultura francês, condições climáticas extremas, doenças e desmatamento estão levando a um volume de colheita de 39,3 milhões de hectolitros. Isso está abaixo dos 40 a 43 milhões de hectolitros estimados em agosto.

A produção em Bordeaux deve cair para menos de 4 milhões de hectolitros, uma redução de dez por cento em comparação com a já pequena colheita de 2023. No Loire, o declínio deve ser de 35 por cento, na Borgonha e Beaujolais 25 por cento, em Champagne 16 por cento, 13 por cento na Alsácia, doze por cento no Sudoeste (Provença e Vale do Rhône) e quatro por cento em Languedoc-Roussillon. O Jura foi o mais atingido por geadas, estilhaços e mofo: lá, o volume da colheita será 71 por cento menor. Somente no Sudoeste do país é esperado um ligeiro aumento de um por cento em comparação com 2023. No geral, no entanto, a produção francesa ainda será maior do que nas colheitas particularmente pequenas de 2017 e 2021.

Uma colheita menor também é esperada para a Alemanha em 2024. Na Áustria, o volume é estimado em cerca de dois milhões de hectolitros, mais de 15 por cento abaixo da média de cinco anos. Na Itália, o declínio é de cerca de 12%, e na Espanha, pode chegar a 20%... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-grape-harvest-smaller-than-previously-expected-bordeaux-down-ten-percent-jura-down-seventy-one-percent?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_37&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 09/09/2024).