



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DEFEITOS EM VINHOS – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



11

DEFEITOS EM VINHOS – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“VINHOS DO OUTRO MUNDO”
- POR JORGE LUCKI**



13



14

**“AS EXPERIÊNCIAS NO ENOTURISMO” - POR
SUZANA BARELLI**

03 VINHO DA SEMANA

11 ARTIGO

13 SELEÇÃO DE ARTIGOS

18 VIAGENS

20 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. 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 que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

** 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\$ - Estelar !

Nesta semana provamos numa bela degustação, vinhos feitos em Minas Gerais pelo sistema de dupla poda, também conhecidos como Vinhos de Colheita de Inverno. Os Terroirs da Colheita de Inverno estão transformando o mapa da vitivinicultura no Brasil. Por meio da tecnologia, que permite que a colheita das uvas seja realizada durante o inverno, diversas vinícolas estão produzindo vinhos finos de reconhecimento nacional e internacional, principalmente com a casta Syrah. Calor de dia, bastante frio à noite e clima seco garantem vinhos complexos, com muita acidez e álcool.

ESPUMANTE MARIA MARIA SOUS LES ESCALIERS NATURE – BOA ESPERANÇA - MINAS GERAIS – BRASIL

Tudo começou no ano de 2006 quando Eduardo Junqueira Nogueira Junior, quinta geração de uma tradicional família de cafeicultores do Sul de Minas Gerais, sofreu um ataque cardíaco e precisou repensar seus hábitos alimentares. Seu médico receitou uma taça de vinho por dia. Dessa forma, teve a grande ideia de produzir seu próprio vinho. Foi nesta época que reencontrou Murillo Albuquerque Regina, que o apresentou à questão da dupla poda ou poda invertida, viabilizando o seu projeto. As primeiras mudas de Syrah, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc foram encomendadas e no final de 2009 plantadas na Fazenda Capetinga.

Notas de Degustação: Um vinho fresco e fácil de beber. Ótima coloração, amarelo palha, perlage constante e intenso, com bolhas muito finas, coroa bem formada e de longa duração. Aromas fermentativos, com leve toque remanescente de fruta tropical e amarela (abacaxi, maçã verde, melão), leve pão torrado. Em boca, acidez agradável, bom corpo, cremosidade e confirmação dos aromas. Um longo final cremoso em boca.

Reconhecimentos Internacionais: Medalha de Prata com 90 pontos no Concurso Decanter World Wine Awards 2019 e Medalha Grand Gold Wines of Brazil Awards.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 2 a 3 anos. Pessoalmente considero um vinho para ser bebido jovem, com foco no perfil de frutas tropical (abacaxi). Feito pelo método Tradicional, no estilo Blanc de Blancs (100% Chardonnay).

Notas de Harmonização: Ótimo para beber como aperitivos ou acompanhar mariscos, uma massa com frutos do mar, ou com molho de cogumelos, queijos meio maduros. Harmonizou maravilhosamente com uma entradinha de azeitonas e tomatinhos concassés e pães de queijo e ainda Queijo Bianco afinado pelo maturador de queijos mineiros Renato Simoni.

Serviço: servido entre 7 e 8° C, numa taça estilo Flute. (Num dia muito quente vale a pena servir um pouco mais refrescado!)

Faixa de Preço – \$\$

Em BH - REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



MAR DE MORROS 2020 - SAUVIGNON BLANC – SÃO GONÇALO DO SAPUCAÍ – MINAS GERAIS – BRASIL

Primeiro rótulo da Vinícola Artesã, lindo projeto que nasce na região cafeeira do sul de Minas Gerais. A qualidade da uva e do vinho é objetivo principal dos produtores, que buscam entender as particularidades do próprio vinhedo e aplicam o manejo mais adequado. Colheita de inverno em São Gonçalo do Sapucaí, onde a diferença entre as temperaturas do dia e da noite somada às características de poucas chuvas e dias ensolarados durante o inverno, aumentam a qualidade das uvas e produzem este excelente rótulo mineiro de Sauvignon Blanc.

Corte de uvas: 100% Sauvignon Blanc.

Notas de Degustação: Marcado por aromas de frutas cítricas e maracujá azedo, com leve toque de arruda, o Mar de Morros Sauvignon Blanc 2020 tem equilíbrio perfeito entre álcool e acidez, é consistente e untuoso. Amarelo palha, cristalino, apresenta aromas intensos, com notas de café verde, seguidos por um acabamento fresco. O paladar repete o perfil aromático.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 3 a 4 anos. Vale a mesma consideração de que pessoalmente considero um vinho para ser bebido jovem, com foco no perfil de frutas, o que o torna fácil de beber e com ótima relação qualidade x preço.

Notas de Harmonização: Ótimo para beber como aperitivos ou acompanhar mariscos, uma massa com frutos do mar, ou com molho de cogumelos, queijos meio maduros. Harmonizou maravilhosamente com queijo Dinho – QMA Canastra servido com pãezinhos quentes e azeite Gamarra.

Serviço: servido entre 7 e 8° C, numa taça estilo Degustação. (Num dia muito quente vale a pena servir um pouco mais refrescado!)

Faixa de Preço – \$\$

Em BH - REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



STELLA VALENTINO 2019 – ANDRADAS – MINAS GERAIS - BRASIL

Descendentes de italianos, a família Stella veio para o Brasil por volta de 1910 com o intuito de trabalhar nas lavouras de café dos Barões da região de divisa dos estados de Minas Gerais e São Paulo. Chegaram em Andradas junto com outras 250 famílias, deram início à produção própria de café, única fonte de renda da família na época, e plantavam uvas para a produção de vinho no intuito de consumo próprio.

Com o fim da produção do café, tais lavouras deram lugar às parreiras de uva que eram vendidas para adegas. Andradas na época contava com diversas adegas e era referência na produção de vinho. Com o passar dos anos, tal cultura foi perdendo forças e o vinho passava a ser buscado no Rio Grande do Sul e comercializado em terras andradenses. Em 2002 iniciaram o projeto de produção de vinhos finos com a Vinícola Stella Valentino. O projeto conta com a produção dos Vinhos Sauvignon Blanc, Syrah e Tempranillo. Um projeto de estrutura tradicional, que contrasta com a modernidade das adegas em construção e seus vinhedos.

Corte de uvas: 100% Tempranillo.

Notas de Degustação: Gran Reserva Tempranillo é um vinho de intensa coloração rubi, com muita profundidade e vivos aromas de frutas negras e notas defumadas, integradas com a madeira de 10 meses de envelhecimento em carvalho. Em boca, mostra-se aveludado, com ótima estrutura tânica e volume de boca, combinação perfeita para torná-lo um grande vinho de guarda.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 4 a 6 anos (vinho de corpo). Vale a pena decantar por 30 minutos.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas grelhadas (Filet aux Poivre), massas como um Ravioli de Carne Seca e Requeijão, Massas com molho de Cogumelos, queijos meio maduros. Harmonizou maravilhosamente com uma Salaminhos e Queijo Catauá QMA Campo das Vertentes e azeite Fio de Ouro.

Serviço: servido entre 15 e 16°C, numa taça estilo Degustação.

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH - Fazenda de Minas - Coisas da Fazenda em Geral - End.: Rua Santa Rita Durão, 941 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3656-8240.



DIAMANTE DE MINAS MALBEC 2019 – DIAMANTINA – MINAS GERAIS – BRASIL

Instalada em Diamantina, em plena Serra do Espinhaço, no Vale do Jequitinhonha, a Quinta do Campo Alegre é o resgate cultural de uma atividade com mais de século de tradição na região, pioneira na produção de vinhos através do clero, após a chegada da coroa portuguesa ao Brasil. Vinhedos em Diamantina existem desde o século 18, há mais de 200 anos. A cidade também se destaca na produção de cafés e oliveiras, culturas favorecidas por sua altitude, 1280 metros acima do nível do mar e temperaturas amenas, em média 18°C. Diamantina é uma das cidades mais frias de Minas Gerais, com um inverno bem rigoroso e seco. Clima propício para a produção de uvas.

O plantio das uvas vitiviníferas na Quinta iniciou-se em 2011 e desde então vem expandindo em área e castas – hoje conta com as variedades Syrah, Tempranillo, Malbec, Pinot Noir, Tannat, Merlot e Sauvignon Blanc.

Corte de uvas: 100% Malbec.

Notas de Degustação: cor rubi escuro, brilhante, que no nariz mostra uma tipicidade de aromas, com frutas escuras frescas e maduras (ameixas) e um toque de especiarias. No paladar o perfil aromático se repete. Encorpado com boa estrutura e taninos presentes, garantindo guarda. Boa harmonia num vinho com bom frescor, corpo médio e final que lembra os vinhos Malbec de Cahors. Um bom vinho para acompanhar comida e que evolui na taça e pede alguns minutos no decanter antes de ser degustado.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 3 a 5 anos. Vale a pena decantar por 30 minutos. Pessoalmente considero um vinho para ser bebido jovem, com foco no perfil de frutas e presença de taninos, o que o torna excelente para um churrasco e com ótima relação qualidade x preço.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas grelhadas (Filet aux Poivre), massas como um Ravioli de Carne Seca e Requeijão, Massas com molho de Cogumelos, Churrasco, queijos meio maduros. Harmonizou muito bem com Paté de Fígado de Galinha do Atelier Miranda Food & Art [(31) 98495-3812] e Queijo Santana – QMA do Serro e azeite Fio de Ouro.

Serviço: servido entre 14 e 16°C, numa taça estilo Degustação.

Faixa de Preço – \$\$

Pedido com a Quinta do Campo Alegre - Contato: Ana Julia – Cel.: (38)99136-0306.



CASA GERALDO COLHEITA DE INVERNO SYRAH 2018 – CALDAS – MINAS GERAIS – BRASIL

O Vinho Casa Geraldo Colheita de Inverno Syrah foi elaborado segundo a técnica de dupla poda, o que faz com que o ciclo da videira se altere. Conduzidas em espaldeiras pelo sistema de dupla poda, as vinhas dão frutos com elevado grau de maturação, devido à amplitude térmica da Serra da Mantiqueira no inverno, suas noites frias e dias quentes.

Corte de uvas: 100% Syrah.

Notas de Degustação: Cor intensa rubi profundo. Nariz complexo com mistura de notas de couro, defumados, frutas pretas maduras como ameixas, cassis, uvas passas e especiarias como pimenta. No paladar apresenta corpo firme, boa estrutura com taninos macios e agradáveis. É equilibrado com tanicidade sutil. Envelheceu durante 12 meses em barricas hermitage.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 3 a 5 anos. Vale a pena decantar por 30 minutos.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas grelhadas (Filet aux Poivre), massas como um Ravioli de Carne Seca e Requeijão, Massas com molho de Cogumelos, Churrasco, queijos meio maduros. Harmonizou muito bem com Lagarto Desfiado do Atelier Miranda Food & Art e servido com pãezinhos quentinhos e Queijo Coronel – Queijo d´Alagoa - QAA e azeite Casa Mantiva.

Serviço: servido entre 15 e 16°C, numa taça estilo Degustação.

Faixa de Preço – \$\$\$

EM BH – CASA GERALDO - Av. do Contorno, 7060 - Loja 2 - Lourdes, Belo Horizonte. Tel.: (31) 3223-7328.



TERRA RUBRA SUÇUARANA SYRAH 2020 HELVECIO TELES – ITABIRA – MINAS GERAIS – BRASIL

Elaborado com uvas 100% Syrah plantadas em 2016 em Bom Jesus do Amparo, próximo a Itabira-MG, a 70km de BH, sem passagem por madeira. Projeto pioneiro desenvolvido pelo médio Helvécio Teles.

Notas de Degustação: Cor rubi violácea muito escura, opaca. Aroma fechado, foi se abrindo na taça ao longo da prova, com notas de geleia de amora, musgo, nota picante, pimenta, ervas frescas, algo vegetal como caldo de cana/melaço, nota mineral. Paladar encorpado, denso, taninos doces, 15% de álcool, muito longo. Vinho bastante expressivo e com boa presença no nariz e boca. Falta talvez um polimento, mas é uma bela estreia, com ótimo potencial. Recomento decantação de 30 minutos.

Reconhecimentos: 90 pontos Marcelo Copello.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 3 a 5 anos. Vale a pena decantar por 30 minutos.

Notas de Harmonização: Ótimo para acompanhar pratos de carnes vermelhas grelhadas (Filet aux Poivre), massas como um Ravioli de Carne Seca e Requeijão, Massas com molho de Cogumelos, Churrasco, queijos meio maduros. Harmonizou muito bem com uma Tortinha de Alho Poró Silvia Franchini [(31) e Molho de Queijos e ainda um Queijo Defumado Sítio da Onça - QAA e azeite Casa Mantiva.

Serviço: servido entre 15 e 16°C, numa taça estilo Degustação.

Faixa de Preço – \$\$

EM BH – Contatos com Helvécio Teles - Cel.: (31) 97131-8086.



CARVALHO BRANCO 2018 – CALDAS – MINAS GERAIS – BRASIL

A Vinícola Estrada Real pioneira na elaboração de vinhos finos com uvas de colheita de inverno criou o Espumante Carvalho Branco Nature, explorando um outro terroir do Sul de Minas Gerais e revelando o bom casamento entre as uvas brancas e o clima de altitude do planalto de Poços de Caldas.

O espumante Carvalho Branco Nature é elaborado a partir de uvas Chardonnay, pelo método tradicional e com 24 meses de autólise.

Notas de Degustação: cor brilhante, com tonalidade amarelo palha, perlage fina, atraente e persistente de um produto de elevada qualidade. Aroma frutado de maçã verde e abacaxi, mesclado com notas amanteigadas e de panificação, provenientes do tempo de contato com as leveduras. Perlage fina e persistente, bom corpo e estrutura, além de excelente frescor e vivacidade em boca. Seus aromas na taça, e sua equilibrada e elegante acidez entregam muito frescor e vivacidade. Lembra em muitos momentos, os belos Champagnes.

Reconhecimentos: Gold Medal, Wine Brazil Awards e 89 pontos - Decanter World Wine Awards

Estimativa de Guarda: pronto para consumo, mas pode guardar por mais 2 a 3 anos. Pessoalmente considero um vinho para ser bebido jovem, com foco no perfil de frutas de polpa branca e amarela, com toques de leveduras. Feito pelo método Tradicional, no estilo Blanc de Blancs (100% Chardonnay).

Notas de Harmonização: Ótimo para beber como aperitivos ou acompanhar mariscos, uma massa com frutos do mar, ou com molho de cogumelos, queijos meio maduros. Harmonizou muito bem com um Caldo de Moranga com Queijo Gorgonzola e Queijo Zenith Bello - QMA Cerrado e azeite Casa Mantiva.

Serviço: servido entre 7 e 8°C, numa taça estilo Flute.

Faixa de Preço – \$\$

EM BH – Contatos com German Alarcon - Cel.: (31) 99834-2261.



DEFEITOS EM VINHOS – PARTE 3

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a falar sobre os defeitos em vinhos, nesta semana vamos abordar os temas ligados a Acidez Volátil, e Danos causados por Radiação UV ou calor, e ainda dar toques sobre presença de gás em vinhos tranquilos e vinhos decrépitos.

Cansados do excesso de globalização dos aromas e sabores, e ainda da manipulação e de práticas pouco convencionais que resultaram em vinhos sem personalidade, muitos consumidores resolveram migrar seu consumo para vinhos de menor intervenção, buscando vinhos mais puros, com menos aditivos e que sejam elaborados a partir de uvas cultivadas com agricultura orgânica ou biodinâmica. Mas nem sempre eles escapam de terem defeitos, uma vez que, feitos de modo natural são vinhos mais sensíveis.

Entretanto, feitos de maneira errada, são vinhos em que os defeitos sobrepujam a bebida, defeitos tão fortes que não há mais nada a fazer porque estragam o prazer da busca por aromas e sabores.

Então vamos aos defeitos analisados neste artigo....

ACIDEZ VOLÁTIL - A acidez volátil (com sigla em inglês VA) é, como sugere o nome, formada por ácidos do vinho que podem ser cheirados e sentidos, em oposição a aqueles detectados pelo paladar. Os principais culpados são o ácido acético (com cheiro de vinagre) e seu éster associado, o acetato de etila (com cheiro que lembra esmalte de unhas); o equilíbrio desses compostos depende de cada lote de vinho afetado.

Como a *brettanomyces*, a bactéria que causa a acidez volátil prospera em ambientes com elevado teor de açúcar e baixa acidez. O vinho Vega Sicilia Unico de safras antigas, é um clássico exemplo de vinhos com toques aceitáveis de acidez volátil.

Embora a presença de níveis elevados de VA seja considerada indesejável, em alguns casos um toque de VA não é ruim – especialmente em vinhos botritizados. “Os melhores Sauternes estão repletos de volatilidade”, diz Jan Konetzki, chefe sommelier do Restaurant Gordon Ramsay. “Ela dá um caráter saboroso que ajuda a equilibrar o vinho. Sem ela, os vinhos doces podem ser pouco complexos”.

A volatilidade também tem seu lugar no perfil aromático de alguns vinhos tintos, especialmente aqueles que passam muito tempo em barrica. Pode ser esta a razão pela qual a VA costuma estar associada (algo cada vez menos válido) a tintos italianos, em particular aos estilos tradicionais de Amarone e Barolos.

É claro que a VA não está limitada à Itália: o Chateau Musar, mais famoso tinto do Líbano, tende à VA, assim como alguns Châteauneufs-du-Pâpe. Mesmo a mais delicada das uvas, a Pinot Noir, pode se beneficiar de um vestígio de VA, que, em pequenas doses, pode destacar seus tons florais. A presença da VA em brancos secos, no entanto, costuma ser considerada um defeito indesejável.

Se o vinho parece estar no caminho para se tornar vinagre, é possível que ele esteja nessa categoria. Acidez Volátil é um termo usado para descrever a presença de ácido acético no vinho. Este ácido é produzido pela bactéria acética ou acetobacter, que age sobre o álcool, na presença de oxigênio. Ele não apresenta nenhum aroma característico, sendo mais facilmente identificado pelo sabor acre e levemente adocicado.

Assim como o Brett, em pequenas doses a Acidez Volátil pode proporcionar à bebida um olfato interessante. Porém, quando a AV cresce fora do controle, é desequilíbrio na certa.



DANOS CAUSADOS POR RADIAÇÃO UV OU CALOR - Vinhos expostos a qualquer tipo de luz e calor (acima de 27,5 ° celsius) por longos períodos também podem sofrer redução. Por isso, mantenha seus vinhos na posição horizontal e em locais com nenhuma ou muito pouca iluminação, evite acomodá-los em cozinhas e em locais onde haja variação de temperatura. Procure mantê-los em locais com temperatura amena e constante.

Se você encontrar uma garrafa com a rolha empurrada para cima, dessas que chega a atravessar a cápsula de alumínio, pode crer que o vinho foi danificado pelo calor, ou seja, “cozido”. Quando exposto ao calor extremo, o vinho pode se expandir na garrafa, direcionando a rolha para fora, e às vezes até vazando o líquido.

A bebida perde seus aromas de frutas frescas e adquire sabores de frutas passadas ou, até mesmo, “cozidas”. Porém, alguns exemplares de alto teor alcoólico já

carregam naturalmente essas impressões, como é o caso do Zinfandel, Amarone e vinhos fortificados (como o Vinho do Porto).

Para evitar esse problema, nunca deixe suas garrafas dentro do carro no sol quente (comprar vinho e ir à praia, de jeito nenhum!). Em casa, armazene suas garrafas em local fresco e ao abrigo do calor. Se você não tiver uma adega, vale posicionar seus vinhos na horizontal por cima de qualquer superfície que proporcione esse efeito, como piso frio ou ardósia, por exemplo.

PRESENÇA DE GÁS EM VINHOS TRANQUILOS - Os vinhos tranquilos são todos aqueles que não recebem adição de álcool vínico, isto é, não são fortificados. E certamente, os que não possuem gás de dióxido de carbono, ou seja, não fazem espuma.

Pode ocorrer de alguns vinhos tranquilos sofrerem fermentação na garrafa e esse defeito pode ser facilmente identificado pela presença de gás e aquisição de um aspecto turvo, devido às leveduras e partículas de proteína.

Embora alguns vinhos – em especial os mais leves e vivos como o Vinho Verde e Rieslings mais jovens – possam apresentar “agulhadas” no paladar, nenhum vinho tranquilo deve conter bolhas. Se o seu vinho tem, é provável que o vinho ainda tivesse algum açúcar residual e leveduras na época do engarrafamento, e agora eles estão refermentando na garrafa.

VINHO DECRÉPITO - Mais de vinte anos de envelhecimento muitas vezes resulta em um vinho “passado”. A decrepitude é o termo que designa um vinho passado, um vinho demasiado velho que perdeu as suas qualidades e em particular os seus aromas por ter, sem dúvida, permanecido demasiado tempo na cave.

Outras razões podem estar relacionadas com este declínio, a degradação da cortiça ou demasiada variação de temperatura por exemplo.

Na próxima semana completaremos o tema com outros defeitos em vinhos!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)



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

“VINHOS DO OUTRO MUNDO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 24/09/2021

Novos e sedentos mercados levam preços de algumas marcas a níveis sem precedentes.

A abertura de novos e sedentos mercados consumidores de vinho, processo que vem se repetindo desde meados da década de 80, afetou e continua afetando profundamente o panorama vinícola mundial. A oferta de vinhos de volume é suficiente para atender com sobras o crescimento da demanda, porém, o mesmo não acontece com os rótulos especiais, de prestígio consolidado e produção limitada. E os preços têm disparado.

Há um número cada vez maior de novos compradores de alto poder aquisitivo que não se importa tanto com o preço, mas em ter rótulos de grife para enriquecer suas adegas. Esta é a triste história por trás dos grandes vinhos, aqueles sobre os quais os verdadeiros apreciadores poderiam dizer eu tinha, já bebi e era fantástico.

A ânsia por grandes vinhos, contudo, vai ainda mais longe. Há os interessados em conseguir exemplares únicos, exclusivos. Vale como exemplo os borgonhas da adega de Henri Mayer, celebrado produtor da região que morreu em 2006, aos 84 anos, cujas filhas decidiram se desfazer deles por meio da casa de leilões suíça Baghera. Realizado em junho de 2018, o leilão das 1.064 garrafas, das quais 209 eram magnuns, safradas entre 1970 e 2001, alcançou perto de US\$ 35 milhões, mais que o dobro do estimado. Graças ao fato de nunca terem saído da vinícola, o que garante perfeita conservação e inquestionável autenticidade.

Até aí, faz parte do jogo. São vinhos que fazem parte de uma seleta categoria com história e qualidade comprovada, que não ganharam reconhecimento internacional da noite para o dia, nem foi por acaso.

Complicado é explicar (engolir) como um vinho que nasceu agora consegue abalar esse modelo construído naturalmente e virar objeto do desejo de alguns perdulários.

Refiro-me num primeiro momento, ao Liber Pater, vinho proveniente da região de Graves, em Bordeaux, cuja primeira safra foi 2006. A mais recente, 2015, foi lançada há dois anos por €30 mil a garrafa, cerca de sete vezes o preço do Petrus do mesmo ano, desde sempre o bordeaux mais caro do mercado. O autor dessa proeza mercadológica é Loic Pasquet, um ex-engenheiro da Peugeot que comprou uma propriedade de cinco hectares e montou sua estratégia se propondo a produzir um vinho “au goût oublié” (“de paladar esquecido”), como aqueles que eram bebidos 150 anos atrás, quando surgiu a filoxera, praga que dizimou os vinhedos e se começou a utilizar porta-enxertos americanos.

A proposta de Pasquet era resgatar castas antigas que existiam na época e foram abandonadas (tarnay, castet, st-macaire), além das conhecidas cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot e malbec, e plantá-las sem enxertia, em pé-franco, confiante que no solo daquele lugar, composto basicamente por areia e cascalho, a praga não se desenvolveria.....

O 2015 foi o primeiro Liber Pater elaborado a partir de vinhas não enxertadas e com algumas castas antigas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-do-outro-mundo.ghtml>

“BRASILEIROS INVESTEM EM VINÍCOLAS EM PORTUGAL” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO - 24/09/2021

Apesar de ser um mercado bastante competitivo, com muitos rótulos para um país pequeno, Portugal tem atraído novos produtores de vinho na última década. Entre os estrangeiros há alguns brasileiros, que visam sempre o Brasil como destino de exportação.

Nem sempre quem se arrisca tem alguma experiência no ramo. É o caso da vinícola Duas Árvores, no Douro, fundada por dois amigos, engenheiros, cariocas e residentes em São Paulo. José Álvares Castanheira e Luiz Antônio Viana de Oliveira encontraram nos sobrenomes a inspiração para batizar a vinícola, sediada na Quinta da Marcela. Nenhum deles era frequentador de Portugal, embora tivesse origens familiares.

“De brincadeira falamos: Vamos comprar uma quinta? Na realidade começamos como um hobby, um desejo particular. Nossa primeira preocupação era ter certeza de produzir um vinho bom, a pretensão de fazer disso um negócio veio depois, diz Castanheira, que é presidente do conselho da BR Malls. Viana de Oliveira foi CEO da Net, Pão de Açúcar e Br Distribuidora.

A brincadeira era segura. A Quinta da Marcela, que no passado fazia vinho do Porto, tinha se tornado apenas uma fornecedora de uvas para a Symington, empresa de destaque na região. A garantia da venda para a Symington permitiu um passo ousado: tentar produzir vinho de mesa. Depois de uma avaliação das vinhas, os proprietários contrataram um enólogo com o intuito de utilizar apenas o melhor da colheita, 20%, para produzir os rótulos que estão no mercado atualmente.

A produção é de boutique. Fica entre 15 mil e 20 mil garrafas por ano somados os seis rótulos. Uma parte é vendida em Portugal, outra vem para cá. O preço dos básicos vai de R\$ 170 a R\$ 350... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-do-outro-mundo.ghtml>

“AS EXPERIÊNCIAS NO ENOTURISMO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 21/09/2021

Passeios em vinhedos, junto à natureza, e degustações em locais abertos tornam turismo nas vinícolas cada vez mais promissor

Passeios em vinhedos, junto à natureza, e degustações em locais abertos, com o necessário distanciamento social. Estas características únicas do turismo nas vinícolas vem tornando cada vez mais promissor o enoturismo, nestes tempos de reabertura controlada dos locais públicos. Até porque aqueles que não apreciam muito o vinho, agora procuram atividades de lazer em locais abertos ou, na linguagem do momento, querem uma “nova experiência”. E os espumantes, brancos e tintos passaram a se encaixar perfeitamente nestes objetivos.

Foi a demanda por este turismo, somada à abertura das fronteiras de alguns países para o turista brasileiro, que possibilitaram a VSX Club reabrir seus roteiros... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,as-experiencias-no-enoturismo,70003845222>

“ZODÍACO DOS VINHOS: AQUÁRIO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 24/09/2021

Toda vez que penso no signo de Aquário, ele me remete ao filme Hair, um musical incrível, lançado em 1979 no cinema, inspirado em peça estreada na Broadway uma década antes e que remete à contracultura hippie dos anos 60. Não há lá um consenso sobre quando se dá a aguardada era de Aquarius, mas quanto às características associadas ao signo certamente há: liberdade, revolução, originalidade, utopia etc.

Aquário é o último signo de ar do zodíaco e, como os demais, ele também é muito mental. Enquanto Gêmeos investe essa energia mental no campo da sociabilidade, e Libra, na estética, Aquário está movido por grandes ideais. Não quer nada menos do que mudar o mundo: tem um senso humanitário aguçado, vislumbrando movimentos que extrapolem as aspirações individuais. Faz isso de modo excêntrico, mas racional, sem respeitar muitas vezes os limites emocionais e culturais que justificam um comportamento mais conservador.

E o que estaria na base desse perfil? Aquário é regido por dois planetas: Urano e Saturno. O primeiro, que remete muito mais às suas representações sígnicas, só foi descoberto oficialmente em 1781, período próximo à Revolução Francesa e extremamente significativo para a humanidade. Ali, temos que uma ética mais conservadora é substituída por uma visão de mundo mais racional, que coloca o homem e a ciência no centro das decisões e não as premissas religiosas e morais.

Astronomicamente falando, Urano tem uma configuração única, porque seu eixo de rotação é inclinado para o lado, quase no plano de translação do planeta. O seu interior é formado por rochas e gelo, o que faz de sua atmosfera planetária a mais fria do Sistema Solar. Rebelde, singular, racional e, emocionalmente, frio: eis os atributos de Aquário.

A passagem de Capricórnio a Aquário ainda se dá sob a égide de Saturno, regente do primeiro e corregente do segundo. A excentricidade aquariana é bem discreta no primeiro decanato, ela se insinua no vinho por meio de uma cepa branca, que faz vinhos muito frescos e com aromas às vezes excêntricos de petróleo. Riesling é uma mistura da solidez saturniana com a singularidade uraniana. É uma cepa consagrada, que faz grandes vinhos secos e licorosos, acostumada às baixas temperaturas uranianas. É dela o eiswein, o “vinho do gelo”, de origem alemã; um vinho de sobremesa, cujas uvas são colhidas praticamente congeladas em regiões de rigoroso inverno, a fim de concentrarem mais açúcar natural.

Continuamos com um vinho branco no segundo decanato, mas um branco bem diferente. Nada mais ousado e excêntrico do que um vinho laranja ou âmbar. O vinho laranja está atualmente na moda, mas ele se inspira no passado longínquo da produção de vinhos na Geórgia, país ao qual se atribui a origem da vitivinicultura... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/zodiaco-dos-vinhos-aquario/>

“O BRASILEIRO QUE RESGATOU OS LAÇOS DA FAMÍLIA SÉGUR COM O MUNDO DOS VINHOS” - MOACIR DRSKA

NEOFEEED - 26/09/2021

À frente do Enseada Family Office, que gere os investimentos da família controladora da SulAmérica, Louis de Ségur de Charbonnières fundou a vinícola portuguesa Ségur Estates e retomou o passado familiar que está por trás de propriedades históricas de Bordeaux.

Corriam os primeiros anos do século XVIII. Após a morte do pai, o jovem Nicolas Alexandre de Ségur se viu obrigado a assumir os negócios da família. O clã já era dono de duas das principais propriedades de Bordeaux, as vinhas de Lafite e Latour. E, nos anos seguintes, estendeu suas fronteiras.

Seus vinhos ganharam fama e chegaram às cortes inglesa e francesa. Como sinal desse prestígio, Nicolas recebeu do rei Luís XV a alcunha de “Príncipe das Vinhas”. Após sua morte, porém, em 1755, as terras foram vendidas e deram origem a outras vinícolas de renome. Entre elas, a Baron Philippe de Rothschild.

Três séculos depois, no entanto, a família Ségur está resgatando seus laços e negócios no mundo dos vinhos. E um dos responsáveis pelo retorno é um brasileiro que carrega justamente esse sobrenome.

“Foi uma feliz coincidência”, diz o carioca Louis de Ségur de Charbonnières, ao NeoFeed. Assim como seu antepassado, ele também cuida dos negócios do seu clã. Nesse caso, o Enseada Family Office, que gere os investimentos da família fundadora e controladora da SulAmérica.

O family office é o nome por trás da Ségur Estates, que reúne as vinícolas portuguesas Encostas de Estremoz e Ségur Estates Redondo Winery, na região do Alentejo, e Quinta do Sagrado, no Vale do Douro. O grupo tem mais de 100 rótulos próprios e produz 10 milhões de garrafas por ano.

A construção dessa operação teve início em 2014, quando o Enseada escolheu Portugal como a próxima escala em sua estratégia de diversificação de investimentos e analisou mais de 60 negócios no país.

A escolha recaiu sobre o mercado de vinhos, que preenchia todos os critérios buscados: produtores com boa reputação, representatividade local e capacidade de exportação, mas com uma gestão ineficiente. Em meio às pesquisas, a descoberta da conexão familiar com o setor só reforçou a decisão.

A aposta não ficou restrita, porém, ao sobrenome. “É importante ter o brasão da família, isso conta uma história”, diz de Charbonnières. “Mas minha cabeça é de negócios. Precisávamos ir além para fazer o turnaround dessas operações.”

O escolhido para liderar essa tarefa foi o português João Barbosa. “Pegamos essas empresas abaixo de zero, com Ebtida negativo e um nível de endividamento monstruoso”, diz Barbosa, CEO da Ségur Estates.

Uma de suas primeiras iniciativas foi identificar quais vinícolas do país estavam sob o guarda-chuva de bancos, pelo fato de não quitarem suas dívidas. Depois de identificar quais fariam sentido dentro da tese, Barbosa propôs ficar com os ativos e ainda teve acesso a financiamento dessas instituições.

Já em 2019, a Ségur Estates foi uma das selecionadas em um programa do Banco de Desenvolvimento de Portugal, que resultou na entrada da instituição como acionista da empresa. Desde então, o banco já fez três aportes na companhia. O Enseada, por sua vez, injetou cerca de € 12 milhões na operação.

Alguns números traduzem o que foi feito desde então. A dívida total estava em mais de € 8 milhões na época. Hoje, está em cerca de € 3 milhões. Em 2020, o grupo reportou uma receita de € 10 milhões, contra os € 6 milhões de 2019.

“Hoje, temos uma série de marcas, recuperamos a credibilidade dos rótulos e um negócio que para em pé”, afirma de Charbonnières. “Nosso desafio agora é como dar mais escala a esse modelo.”... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-brasileiro-que-resgatou-os-lacos-da-familia-segur-com-o-mundo-dos-vinhos/>

“COMO CUIDAR DE SOBRAS DE VINHO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 25/09/2021

Alguns conselhos práticos e muitas recomendações de um branco alemão seco a seco. Uma das perguntas mais comuns sobre vinhos que me fazem é por quanto tempo alguém pode manter uma garrafa de vinho que foi aberta. Isso não está alheio ao número de garrafas abertas para as quais tenho que encontrar um lar. Provavelmente experimento em média entre seis e dez vinhos diferentes por dia em casa no momento, um número que foi dramaticamente aumentado pelo efeito paralisante dos bloqueios no calendário de comércio de vinhos de Londres, geralmente lotado.

A grande maioria dos vinhos que provei nos últimos 18 meses foi degustada em casa com uma garrafa cheia, em vez de uma garrafa compartilhada com 20 ou mais outros degustadores em uma degustação profissional. Então, meus filhos e vizinhos se beneficiaram consideravelmente, mas todos eles querem saber com que rapidez eles têm que beber minhas sobras antes de “sumirem”.

Pelo menos eu tenho permissão para compartilhá-los. Lembro-me de quando visitei o famoso crítico de vinhos americano Robert Parker em sua casa, bem no meio da floresta de Maryland, ele me disse que, uma vez que era contra a lei estadual transportar um recipiente aberto de bebida alcoólica, até mesmo para a casa ao lado, seu As sobras tiveram que ser despejadas em uma encosta particularmente bem cultivada em frente ao Château Parker.

A resposta sobre quanto tempo manter uma garrafa de vinho aberta antes que ela perca seu fruto e frescor depende de como você a mantém, quão vazia está a garrafa e qual é o vinho.

A melhor maneira de prolongar a vida do vinho é mantê-lo fresco, de preferência na geladeira, mesmo os tintos - na verdade, especialmente os tintos porque em geral eles tendem a perder seu frescor mais rápido do que os brancos, talvez porque os vinhos brancos tendem a ter níveis mais elevados de sulfitos conservantes. As reações envolvidas no envelhecimento são mais lentas em baixas temperaturas. O vinho tinto aquece surpreendentemente rápido na geladeira - e, de qualquer forma, a maioria dos tintos é melhor servida inicialmente um pouco mais fria do que a chamada temperatura ambiente, a cerca de 16 ou 17 ° C (61-63 ° F), o que irá destacar suas frutas e qualidades refrescantes. Eles vão aquecer em breve.

O inimigo do vinho à medida que envelhece é o oxigênio excessivo. (Os sulfitos são antioxidantes.) Portanto, quanto mais ar houver na garrafa - quanto menos vinho - mais rápido ela irá degenerar e oxidar, terá um sabor opaco e achatado e começará a dourar. Por causa disso, algumas pessoas adicionam shot ou bolinhas a garrafas de vinho pela metade para ocupar o espaço que o ar ocuparia de outra forma. Obviamente, é necessário cuidado ao servir...

Mas quais vinhos duram mais? Tenho perguntado aos meus colegas e a pessoas que conheço que bebem uma grande variedade de vinhos e todos concordam que os vinhos brancos não endurecidos feitos com o máximo esforço para preservar a fruta jovem, muitas vezes com um nível de acidez bastante elevado, são os que duram mais longo em uma garrafa aberta. Na minha experiência, os Rieslings são quase imortais. Riesling tem um pH muito baixo - quanto menor a medida, mais concentrada é a acidez ativa. Vinhos com pH baixo permanecem notavelmente frescos e podem permanecer jovens por décadas em uma garrafa fechada, e semanas, senão meses em uma garrafa aberta, se mantida fria o suficiente.

Eu voltei para casa depois de muitas semanas longe e encontrei garrafas meio cheias de vinho alemão

O Vacuvin já existe há muito tempo e eu não achei que fosse muito eficaz, mas há uma nova rolha para frascos abertos chamada Repour. É plástico e foi tratado de forma que literalmente suga o oxigênio de uma garrafa aberta. Recebeu algumas críticas entusiásticas que sugerem que pode manter o vinho fresco por até seis semanas. O inventor Tom Lutz me mandou alguns para experimentar e tenho vergonha de dizer que ainda não testei direito. Estou esperando duas garrafas do mesmo vinho para experimentar, pois sinto que é necessário um controle para realmente colocá-lo à prova. Cada rolha pode ser usada apenas uma vez, mas 10 delas custam apenas \$ 17,99. (No entanto, o envio para um endereço no Reino Unido adiciona outros US \$ 24,70.)

Posso ouvir muitos conhecedores perguntando, mas e quanto a Coravin? Este é o principal sistema de preservação do vinho que permite aos amantes do vinho extrair, por meio de uma agulha fina e cartuchos bastante caros de gás argônio neutro, apenas a quantidade que desejam beber de uma garrafa. Desde o seu lançamento em 2013, várias novas iterações foram lançadas, incluindo um preservador para garrafas com tampa de rosca e, mais recentemente, um dispositivo para preservar vinho espumante.

O Coravin é tão popular em todo o mundo que estão surgindo concorrentes, sistemas mais sofisticados do que o Vacuvin, que bombeia o ar da garrafa e as latas de gás neutro projetadas para serem injetadas em uma garrafa aberta para manter o oxigênio do lado de fora.

Na verdade, não acho Coravin tão útil no meu próprio contexto de degustação de vinhos. Geralmente gosto de compartilhar garrafas inteiras de nossa adega. E se eu pegasse apenas uma pequena amostra de cada garrafa que provo profissionalmente sem arrancar a rolha, minha casa seria completamente tomada por um exército de garrafas, e eu não teria nenhuma para distribuir. Não acho que meus vizinhos ficariam satisfeitos.

Ótimos brancos alemães secos - ib significa em fiança, portanto, o imposto e o IVA do Reino Unido devem ser pagos na parte superior. GG significa Grosses Gewächs, expressões áridas dos melhores vinhedos por membros da associação de produtores VDP de elite... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/how-look-after-wine-leftovers>



VAMOS A MONTANHA 2021 – FÓRUM ENOLÓGICO - 11 A 14 NOV 2021

O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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 (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, na sexta-feira, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento), no Sábado à noite. Estas duas

atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

O VAM vai visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, novamente organizado por Alberto Cury. A programação principal acontecerá de 11 a 14 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 10 e 11 de Novembro em Florianópolis e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 14 a 22 de Novembro pelos Planaltos de Santa Catarina e Paraná e suas vinícolas.

VALOR DA TAXA DE INSCRIÇÃO no VAM (11 a 14 de novembro):

- R\$ 670,00 para os participantes que ficarem hospedados no hotel do Evento (Hotel São Joaquim Park)
- R\$ 780,00 para os participantes que optarem por outra forma de hospedagem.

Esta TAXA DE INSCRIÇÃO dá direito à participação nas seguintes atividades:

- 11/11- Happy-Hour de Boas-vindas com queijos e espumantes, no Hotel São Joaquim Park
- 12/11 SEX. Jantar TSV (Traga Seu Vinho) no restaurante Pequeno Bosque
- 13/11 SAB. Evento de encerramento na Vinícola Pericó (inclui transporte de ida e volta).

Atenção: a Taxa de Inscrição não inclui o valor referente à hospedagem, a qual deve ser contratada diretamente com a Operadora Zenithe Travelclub.

Veja informações detalhadas de hospedagem no link abaixo: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2021/site/embed/VAM%202021%20Hospedagem%20NOV%20010921.pdf>

• AS INSCRIÇÕES JÁ ESTÃO ABERTAS!

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: VAM2021 – Site Oficial: www.vam2021.com.br

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 - [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261) (German) | Contato: german@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



10 E 11.NOV.2021 - PRÉ-VAM FLORIANÓPLIS

- A finalidade deste Pré-VAM, por um lado é o conagraçamento em Florianópolis durante o dia antes ao início do VAM em São Joaquim, com as diferentes chegadas de voos de diversas cidades de origem no Brasil, sem ter que estar preocupado em subir a São Joaquim em tempo para as Boas Vindas da tarde da 5ª feira.

E por outro lado, desta forma fica resolvido o traslado para subir a São Joaquim, já numa condução em grupo todos juntos na manhã da 5ª feira, aproveitando este traslado para fazer parada no caminho e conhecer os lindos vinhedos da Vinícola Thera, próximo a Urubici onde fazer almoço harmonizado.

14 A 22.NOV.2021 - POS-VAM "VAMOS ... AOS PLANALTOS CATARINESES E PARANAENSES

- Como motivo que em JUN deste ano de 2021 esta região dos VINHOS DE ALTITUDE em SC tem recebido finalmente a denominação de IP (Indicação de Procedência), iniciando em São Joaquim, após o VAM 2021, e finalizando em Curitiba será realizado este PósVAM! Trata-se de um roteiro que pretende visitar ou degustar os vinhos destes dois Planaltos. O PLANALTO CATARINENSE com as suas duas sub-regiões: A de São Joaquim ao Sul, ficando mais 2 noites, onde conhecer outras vinícolas as que estejam previstas no VAM 2021. E a do Caçador e Vale do Contestado ao Norte, passando por Campo Belo do Sul onde visitar a vinícola **Abreu&Garcia**, em Videira a **Santa Augusta**, em Treze Tílias a **Kranz**, esta última cidade com 2 noites, e também em Água Doce a **Villaggio Grandio**. Finalmente passar ao PLANALTO PARANAENSE, com 4 noites em Curitiba, visitando na RMC (Região Metropolitana de Curitiba) as vinícolas **Legado** e **Família Fardo**, assim como alguma atividade com a VINOPAR, a Associação dos Viticultores do Paraná. Uma das Cervejarias Artesanais de Curitiba e realizar algum jantar harmonizado e especial num dos seus conhecidos restaurantes da cidade.



Maiores Informações e Reservas: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Contato: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br Cel./WA: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261)

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

NA BORGONHA, RENDIMENTOS HISTORICAMENTE BAIXOS

Chuva, geada, granizo, doença ... Nos vinhedos da Borgonha, as colheitas confirmam a amarga constatação de que, este ano, “tudo deu duro” para gerar perdas catastróficas de “até 95%”. No final de um terreno localizado na prestigiada denominação de Pouilly-Fuissé, o trailer estacionado no caminho lamacento está lutando para se encher de cachos de Chardonnay. “Um ano normal, está cheio por volta das 9h30”, explica Julien Cheveau, co-administrador da propriedade que leva o nome de sua família.

Hoje, com a aproximação do intervalo do meio-dia para os colhedores, o monte de uvas brancas ainda não chega ao topo do balde. “Às vezes fazemos uma linha inteira sem ter que esvaziar o balde”, lamenta Aurélie Cheveau, cunhada de Julien e co-gestora da propriedade familiar de 20 hectares.

“Tivemos grandes geadas por volta de 7 de abril: caíram para 8 graus negativos. As vinhas finalmente foram embora, mas tivemos um grande granizo em 21 de junho, que destruiu todas as nossas esperanças em 15 minutos. As chuvas de setembro colocaram muita pressão sobre as doenças. 2021 é o ano em que tudo foi feroz”, resume o viticultor.

AQUI, PERDI ENTRE 75 E 80% - “Não sobrou muito. Não estaremos longe de 95% de perdas em alguns setores”, diz a agricultora, apontando com sua tesoura de poda ora folhas de videira cortadas pelo granizo, ora cachos minúsculos, onde o lindo brilho o amarelo do chardonnay às vezes deu lugar a bagos arroxeados cobertos de pelos brancos, revelando um apodrecimento devido à chuva “Geral”, para a denominação de Pouilly-Fuissé, no sul da Borgonha, as perdas são “entre 70 e 90 %”, avalia Aurélie Cheveau, que também é presidente do Sindicato dos Produtores de Pouilly-Fuissé (360 associados por quase 800 ha).

Do outro lado da Borgonha, a situação dificilmente é melhor. “Aqui, perdi entre 75 e 80%”, estima Ludivine Griveau, gerente do Hospices de Beaune, enquanto as caixas meio cheias de uva pinot noir colhidas na prestigiosa colina de Corton (Côte d’Or). “Em outro lugar, terei no máximo 50% de perdas”, diz Griveau, responsável pelos 60 hectares de vinhas nos Hospices. “Este ano encomendei 35 barris, contra 120 a 150 normalmente”.

Enquanto, em toda a França, a produção de vinho vai cair 29% em relação a 2020, para ficar em 33,3 milhões de hectolitros, de acordo com o Ministério da Agricultura, a Borgonha ainda parece mais afetada. Nesta região, “os rendimentos são historicamente baixos”, estima François Labet, presidente do Interprofessional Bureau of Burgundy Wines (BIVB). Geralmente temos perdas entre 30 e 50%, mas há grandes diferenças, com perdas de 70 e 80% para os brancos da Côte de Beaune e -50% no Chablis e nos Mâconnais “.

O gerente afirma que “não conhece local que tenha escapado da geada” e espera uma “carência” para a safra de 2021. “Vamos fazer a menor safra que a Borgonha já fez”, garante Thiébault Huber, presidente da Confederação de Denominações e Viticultores da Borgonha (CAVB).

BELA MATURAÇÃO - Mas a qualidade pode vir a compensar a pequena quantidade, espera Eric Pilatte, enólogo independente, evocando “os belos dias desde 15 de agosto”, que, antes das chuvas, permitiam uma boa maturação. Porém, além desse *annus horribilis*, é a repetição dos distúrbios climáticos que preocupa a profissão.

“Desde 2010, só tivemos dois anos sem grandes problemas: 2017 e 2018”, lembra François Labet. “Em 2019, tínhamos metade da safra, já por causa das geadas. Se tivermos uma em dois anos assim, nos perguntamos o que será da nossa profissão”, preocupa-se Aurélie Cheveau. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/en-bourgogne-des-rendements-historiquement-bas,4772969.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe de Redação – 24/09/2021)

O LEILÃO DE VINHOS HOSPICES DE BEAUNE DEDICADO ESTE ANO À “CAUSA DAS MULHERES”

Além da moeda de caridade, a venda dos Hospices de Beaune é utilizada para custear as obras realizadas nos hospitais e lares de terceira idade administrados pelos Hospices. Parte dos lucros do leilão de vinhos Hospices de Beaune, organizado no dia 21 de novembro pela Sotheby’s, será doado a uma associação que luta contra a violência contra as mulheres.

O próximo leilão beneficente dos vinhos dos Hospices de Beaune, os mais importantes do mundo, será em parte em benefício da “causa das mulheres”,

anunciou terça-feira 21 de setembro a instituição, cuja venda será este ano organizada pela Sotheby's, em substituição de sua concorrente Christie's.

Um dos barris postos a leilão (630 barris foram vendidos no ano passado), será dedicado à "causa das mulheres em todas as suas dimensões", indicou o presidente dos Hospices François Poher, durante uma conferência de imprensa em Beaune (Golden Costa).

A escolha das beneficiárias da venda deste barril, que atingiu o recorde de 660 mil euros no ano passado, ainda não foi feita mas será uma associação de luta contra a violência contra as mulheres e outra na área médica, disse o Presidente.

Lugar na Sotheby's - Os leilões, que vão ocorrer no dia 21 de novembro, não serão mais organizados este ano pela casa britânica Christie's, mas pela concorrente americana Sotheby's, que pretende aproveitar o encontro para lançar seus primeiros leilões de vinhos e destilados na França.

"Depois de Londres há cinquenta anos, depois Nova York e Hong Kong, a França se tornará nossa quarta plataforma para leilões de vinhos e destilados", disse Mario Tavella, presidente da Sotheby's France. "Esta decisão já devia ser tomada porque os vinhos franceses representam mais de 85% do valor das vendas da Sotheby's nesta área", acrescentou na mesma conferência de imprensa.

A Sotheby's vendeu em 2020 por 92 milhões de dólares (78,5 milhões de euros) de vinhos e bebidas espirituosas e já por 58 milhões de dólares (49 milhões de euros) durante o primeiro semestre deste ano, sublinhou o presidente, evocando um "mercado em pleno crescimento".

Mercado em crescimento - "Acreditamos que a França pode se tornar nosso mercado número um no mundo", disse Jamie Ritchie, diretor mundial de vinhos e destilados da Sotheby's.

Neste boom, os vinhos da Borgonha são particularmente bem-sucedidos. "Em 2014, representaram 26% das vendas, contra 50% em 2019. Os Bordéus, por sua vez, representaram 62% das vendas em 2014 e 26% em 2019", disse.

Além da moeda de caridade, a venda dos Hospices de Beaune é utilizada para custear as obras realizadas nos hospitais e lares de terceira idade administrados pelos Hospices. Este instituto é financiado desde o século XV por donativos, nomeadamente da vinha, da qual possui 60 hectares. Os últimos leilões, em 2020, renderam 12,76 milhões de euros (sem taxas). (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-vente-aux-encheres-des-vins-des-hospices-de-beaune-dediee-cette-annee-a-la-cause-des-femmes.4772896.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe de Redação – 14/09/2021).