



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CURIOSIDADES SOBRE O CHATEAUNEUF-DU-PAPE
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CURIOSIDADES SOBRE O CHATEAUNEUF-DU-PAPE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"QUEM PRECISA DE UM VINHO"- POR SUZANA BARELLI



07



08

"10 MOTIVOS QUE NOS LEVAM A COMPRAR UM VINHO" - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée, 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 1.000 - Estelar

CHATEAU LANGOA BARTON 2005 – SAINT JULIEN - BORDEAUX

A família Barton, de origem franco-irlandesa, está entre as mais influentes na história de Bordeaux, desde 1722. Os chateaux Léoville-Barton e Langoa Barton foram classificados como Grand Cru Classé em 1855, mas a verdade é que foi Anthony Barton, um dos mais lendários nomes em Bordeaux, quem elevou o status das propriedades a ícones mundiais!

No começo dos anos 2000, Robert Parker praticamente canonizou o produtor quando se referiu a Anthony como um “santo”, pois ele tinha uma política de preço diferente da maioria dos outros Châteaux, o que tornava seus vinhos, de propriedades Grand Cru Classé de Saint Julien, entre os AOCs mais cobiçados da França, acessíveis ao comparar com seus conterrâneos.

O Château há gerações tem vinhos conhecidos por suas texturas ricas, sabores de frutas complexos e forte estrutura tânica, com vários críticos sugerindo que melhorará com o tempo, tornando-o uma adição notável a qualquer adega.

O Chateau Langoa Barton costumava originar vinhos um pouco mais delicados que os de Leoville Barton, mas recentemente o Château tem elaborado vinhos de potência e concentração comparáveis aos de sua “propriedade irmã” - “vinhos elaborados para nossos netos beberem” nas palavras de Robert Parker, que utiliza adjetivos como “incrivelmente tânico”, com uma “concentração quase medieval”. A Wine Spectator, por sua vez, destaca os “maravilhosos aromas” do tinto e sua adorável textura no palato”. Uma primorosa interpretação do terroir de Saint-Julien.

O vinhedo de Langoa Barton tem um terroir com solos de cascalho e argila. Em média, as videiras têm 35 anos de idade. Embora eles tenham videiras mais velhas, em geral, elas são frequentemente substituídas quando atingem 40 anos de idade. No entanto, eles têm videiras velhas que datam de 1953. O vinhedo é plantado com uma densidade de videiras de 9.100 videiras por hectare.

O estilo do Chateau Langoa Barton é bem diferente do de sua outra propriedade, Chateau Leoville Barton. Uma grande parte disso, é claro, tem a ver com seus vinhedos e sua localização. As videiras de Langoa Barton ficam ao sul de Leoville Barton, com exposição norte a noroeste. Isso coloca a maioria de suas vinhas perto do centro da denominação Saint Julien. Por causa dessa diferença geográfica, o vinhedo Langoa Barton recebe menos sol. Assim, o Chateau Langoa Barton tem um terroir mais frio. Os vinhedos, que são todos no interior, são colocados em 5 blocos principais. Esses blocos são então divididos em mais de 15 parcelas separadas com videiras não muito longe dos vizinhos Chateau Leoville Barton, Chateau Leoville Poyferre. As parcelas de vinhedos são próximas, mas não contíguas. Uma pequena porção do vinhedo, pouco mais de 10%, é cultivada organicamente.

Composição de Uvas: um vinho composto com Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, sem dar indicação da proporção de cada uva.

Notas de Degustação: o vinho oferece bastante concentração no nariz: amoras, mirtilo, um toque de cedro e tabaco emergindo da taça, abrindo e ganhando intensidade o tempo todo. O paladar é de corpo médio com tanino macio pelo tempo de guarda. É lindamente equilibrado na boca, com grande complexidade e persistência. Tem o frescor e a vitalidade para ir mais à frente.

Estimativa de Guarda: Creio que aguenta mais 4 a 5 anos de guarda (a guarda sugerida é por 30 anos)

Reconhecimentos: 92 WS | 90 RP.

Notas de Harmonização: Acompanhará bem carnes vermelhas e queijos maturados

Serviço: servir entre 15 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Importado pela Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100. Trazido por um Confrade numa Confraternização de Final de Ano.



CURIOSIDADES SOBRE O CHATEAUNEUF-DU-PAPE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Dando continuidade ao artigo das curiosidades sobre os vinhos que trazem muitas perguntas e curiosidades, agora vamos escrever sobre CHATEAUNEUF-DU-PAPE.

No sul do Rhône, na França, a mais importante denominação de vinhos é a Châteauneuf-du-Pape. Foi na década de 1970 que houve um aumento significativo do número de produtores de vinho de boa qualidade no Rhône e, atualmente, os importantes tintos de Châteauneuf-du-Pape definem o sul da região. Inclusive, mais de 90% de seus vinhos são tintos, embora haja brancos e rosés.

O nome Châteauneuf-du-Pape, que em português significa “novo castelo do papa”, refere-se à época do século XIV em que o papa não residia em Roma, e sim na cidade de Avignon, localizada ao sul desses vinhedos, na própria França ao invés de Roma. O papa responsável por essa mudança de residência foi o francês Clemente V. Mais tarde, o seu sucessor João XXII, construiu uma nova residência papal de verão entre os vinhedos.

Châteauneuf-du-Pape é um vinho tinto eminente da região francesa do Vale do Rhône. Geralmente é feito de uma mistura de uvas Grenache, Syrah e Mourvèdre, além de outras, resultando em um vinho complexo e encorpado com sabores fortes de frutas escuras, especiarias e ervas. É caracterizado por sua profundidade e valor de envelhecimento, é o ícone de seu terroir e frequentemente mostra toques de garrigue (uma formação vegetal constituída por arbustos, mais ou menos dispersos, gramíneas e herbáceas como o alecrim) e terra.

POR QUE ELE É TÃO FAMOSO? - Châteauneuf-du-Pape é famoso por muitas razões. A primeira de todas, sua história gloriosa começando no século XIV, quando o Papa Clemente V

mudou a corte papal para Avignon e promoveu a cultura da vinha na região. Em segundo lugar, este terroir em si é único devido aos galets (rochas arredondadas de vários tamanhos, seixos) que têm a capacidade de armazenar calor e passá-lo para as videiras, ajudando no amadurecimento das uvas. Os diversos tipos de solo da região e o vento mistral também auxiliam na boa saúde das uvas e na natureza complexa do vinho. Uma elevação de sua reputação também foi trazida pelos padrões de qualidade que os produtores de vinho mantêm, bem como as técnicas tradicionais de vinificação, para que os vinhos que produzem sejam dignos de envelhecimento e sejam valorizados pelos amantes do vinho em todo o mundo.

POR QUE A GARRAFA DO VINHO CHATEAUNEUF-DU-PAPE TEM UM BRASÃO E RÓTULOS ESPECIAIS?

- O brasão sob o rótulo mostra que o Châteauneuf-du-Pape não é um vinho qualquer. Em estilo gótico, o símbolo representa uma coroa papal protegida pelas chaves de São Pedro, o primeiro dos papas, que guarda a porta do reino dos céus. Geralmente, os produtores desta denominação costumam aderir ao brasão nos rótulos, porém, não é um símbolo obrigatório.

POR QUE O CHATEAUNEUF-DU-PAPE É TÃO CARO? - O vinho Châteauneuf-du-Pape é celebrado por

sua alta qualidade devido ao terroir especial da área, regulamentações de produção rigorosas e técnicas notavelmente intensivas em mão de obra utilizadas pelos produtores de vinho. Devido à pequena área de vinhedos e baixo rendimento por hectare, alta demanda e nome muito respeitado, os vinhos Châteauneuf-du-Pape são famosos por sua complexidade, longevidade e raridade, o que contribui para seu alto valor de mercado.

QUANDO DEVO BEBER CHATEAUNEUF-DU-PAPE? - A complexidade dos vinhos Châteauneuf-du-Pape é ainda mais reforçada pelo envelhecimento que lhes permite expressar todo o seu potencial. Alguns podem ser bebidos jovens, mas mantê-los por 5 a 20 anos permitirá que o vinho harmonize seus sabores de forma deliciosa, expondo frutas ricas, especiarias e notas terrosas. Os vinhos brancos elaborados em Châteauneuf-du-Pape, conhecidos como Châteauneuf-du-Pape Blanc, apresentam grande intensidade aromática, relevando, no nariz, aromas de frutas brancas, como pêsego, notas florais, como de madressilva, além de nuances de especiarias, como anis-estrelado. A maior parte dos Châteauneuf-du-Pape Blanc são rótulos que devem ser consumidos ainda jovens. Mas existem exemplares que contam com um maior potencial de guarda, podendo envelhecer por até dez anos na garrafa.

No entanto, algumas safras podem atingir seu auge mais cedo e, portanto, uma fonte confiável ou especialista em vinhos deve ser consultado para garantir que as janelas de consumo adequadas sejam observadas.

O CHATEAUNEUF-DU-PAPE É UM VINHO PESADO? - Os vinhos tintos de Châteauneuf-du-Pape são vinhos complexos e profundos e oferecem uma gama completa de sabores, desde frutas vermelhas ricas maduras até notas terrosas. No entanto, outros têm um toque mais leve, influenciados pela variação no estilo de safra e vinificação. De uma maneira geral, os vinhos



tintos possuem uma cor escura. Os aromas lembram frutas como cereja e amora, além de canela, baunilha, figo. É um vinho tinto redondo, com alto teor alcoólico e bastante complexo. É encorpado, aveludado e elegante. Os brancos possuem bem menos corpo, mas os com presença maior da Roussanne costumam ser mais cheios e aromáticos. Em geral, os vinhos Châteauneuf-du-Pape proporcionam uma bebida muito agradável.

QUAIS SÃO AS UVAS USADAS PARA CRIAR O VINHO CHATEAUNEUF-DU-PAPE? - Os vinhos tintos de Chateauneuf du Pape são baseados em Grenache, que é tipicamente harmonizada com Syrah e Mourvèdre, com possibilidade de introduzir até 14 variedades de uvas que têm permissão para serem usadas. No final, as uvas permitidas são: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscardin, Counoise, Vaccarèse, Terret Noir, Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul e Picardan. Apesar da permissão de tantas uvas, normalmente utiliza-se uma quantidade menor de castas, podendo ser produzido inclusive com apenas uma única uva. Na maioria das vezes o blend do Châteauneuf-du-Pape é comandado pela Grenache (respondendo normalmente por 50% a 70% da composição), com a Mourvèdre ou Syrah como coadjuvantes. Embora a predominância absoluta da produção seja de vinho tinto, algumas cepas brancas são também utilizadas, como a Grenache Blanc e a Roussane.

COMO O CHATEAUNEUF-DU-PAPE SE DIFERENCIA DE OUTROS VINHOS DO RHONE? - O terroir do Chateauneuf du Pape é único com seus galets, grandes pedras redondas que durante o dia aquecem e à noite liberam o calor, os solos arenosos e o clima mediterrâneo, resultando em vinhos ricos, complexos e minerais não vistos em outras regiões vinícolas francesas.

O QUE DISTINGUE OS PRODUTORES TRADICIONAIS DOS MODERNOS DE VINHOS CHATEAUNEUF-DU-PAPE? - Os produtores clássicos de vinho Chateauneuf du Pape seguem métodos da velha escola, como períodos de maceração mais longos e envelhecimento mínimo em carvalho, onde os vinhos acabam sendo mais rústicos, enquanto os produtores modernos estão se concentrando na pureza da fruta e mais uso de carvalho novo, resultando em um estilo mais suave e bem polido.

QUAL É A TEMPERATURA RECOMENDADA PARA SERVIR OS VINHOS DE CHATEAUNEUF-DU-PAPE? - Os vinhos tintos Chateauneuf du Pape devem ser servidos entre 16 e 18°C para permitir que seus sabores e nuances se abram, enquanto os vinhos brancos Chateauneuf du Pape devem ser servidos a temperaturas ligeiramente mais baixas, entre 8 e 10°C, para revelar seu frescor e acidez naturais sem esconder seu caráter delicado. A temperatura é um fator importante para obter todos os sabores e texturas desses vinhos.

QUE COMIDA HARMONIZA MELHOR COM OS VINHOS CHATEAUNEUF-DU-PAPE? - Com seus sabores fortes e taninos firmes que combinam com alimentos saborosos e ricos, os vinhos tintos de Chateauneuf du Pape combinam bem com carnes grelhadas, como cordeiro e carne bovina, pratos de caça, como veado, e ensopados substanciosos. Experimente, também o Châteauneuf-du-Pape Rouge com massas, risotos e queijos azuis, como o Roquefort. Já os vinhos brancos de Châteauneuf-du-Pape harmonizam bem com saladas, aves, peixes e frutos do mar.



A qualidade dos vinhos de Châteauneuf-du-Pape não é apenas marketing. De fato, são belos vinhos, elaborados em excelente terroir, com a dedicação e conhecimento de anos dos produtores. Em geral são vinhos profundos, densos, atrevidos, frutados e de encher a boca, e os nossos corações...

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Vinho de Chateauneuf-du-Pape? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (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

“QUEM PRECISA DE UM VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 14/12/2024

Alentejo promove degustação para chamar atenção para os seus brancos e tintos de maior qualidade.

No mundo dos vinhos alentejanos no Brasil, há um encanto ao redor do Pêra Manca, o tinto premium da Fundação Eugenio de Almeida. O interesse por este vinho é tão grande que sua mais recente safra foi lançada primeiro no Brasil e só depois seguiu para os demais mercados, inclusive em Portugal.

Mas, no universo dos quase 118 milhões de litros de vinho produzidos por ano pelo Alentejo, não é apenas o Pêra Manca que pode ser considerado um rótulo ícone e nem a sua garrafa mais cara – o Jupiter, um tinto de edição única, foi lançado em 2021 pelo valor de 1.000 euros (a safra 2018 do Pêra Manca é vendida aqui por R\$ 5.100, na Adega Alentejana).

Na procura pelos seus vinhos de maior qualidade, a Comissão Vitivinícola Regional Alentejana decidiu realizar uma grande degustação com uma seleção de alguns dos seus melhores vinhos. A prova aconteceu em São Paulo e em Londres, com vinhos diferentes. Tiago Caravana, diretor de marketing da CVRA, informa que o plano é organizar a degustação às cegas também na Angola e nos Estados Unidos. “Devemos realizar essa degustação todos os anos, sempre com vinhos diferentes”, informa.

No Brasil, a degustação chamada de “A batalha de novos ícones” surpreendeu logo no início. Dos nove rótulos, havia três brancos e seis tintos. Boa surpresa e indica a tendência mundial de se consumir mais brancos, principalmente nas faixas mais altas de preço.

Aos degustadores cabia provar e pontuar as amostras em escala de até 100 pontos. Na revelação dos rótulos, uma nova surpresa: dois vinhos, um branco e um tinto, fermentam em ânforas, ou talhas, como os portugueses chamam os potes de terracota utilizados para fazer vinho desde os primórdios. Nos brancos, o escolhido foi o Mestre Daniel Talha X Branco, da vinícola XXVI Talha, um bom representante de como os vinhos neste estilo podem ser bem elaborados, com todas as notas terrosas e mais rústicas.

No tinto, foi o Vinha da Micaela, da Herdade do Rocim, com uvas do mesmo vinhedo que deu origem ao Jupiter. Depois de fermentar em ânforas e ali ficar por seis meses, o tinto amadureceu por dois anos em barricas e não trouxe, na taça, as notas associadas à rusticidade das talhas.

No ranking final, só foram revelados os três vinhos mais bem pontuados. Em primeiro lugar ficou o Enxarrama 2014, elaborado pelo enólogo António Maçanita, da Fita Preta, que não está disponível no Brasil (a Grand Cru traz outros vinhos da vinícola). Em segundo, e novamente a surpresa, foi o branco Conde d’Ervideira Branco de Inverno Escolha do Enólogo 2020 (R\$ 288, na Caves Santa Cruz) e, em terceiro, o Quinta do Carmo Reserva 2017, da Bacalhoa (R\$ 544, na Casa Santa Luzia).. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quem-precisa-de-um-vinho-icone/>

“10 MOTIVOS QUE NOS LEVAM A COMPRAR UM VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 13/12/2024

Do preço à embalagem, quais os fatores decisivos para comprarmos um vinho.

Uma série de fatores, conscientes e inconscientes, objetivos e subjetivos, influenciam na hora que decidimos comprar um determinado vinho. Enumerei dez destes fatores mais importantes:

1-PREÇO: talvez o principal fator – quanto estou disposto a gastar naquele momento. Quando muito baixo, o preço coloca o vinho na categoria de commodity, ou genérico. Quando alto, o preço pode colocar o vinho como “objeto de desejo”. As vezes não é o preço que vende, mas sim o desconto.

2-EMBALAGEM: o design do rótulo e da garrafa influenciam enormemente em vinho mais baratos. Quanto mais você conhece sobre vinhos, menos a aparência influenciará.

3-GOSTO PESSOAL: o gosto pessoal de quem vai beber o vinho e também a memória afetiva influi, pois pode-se ter uma história pessoal com um determinado vinho.

4-ORIGEM: para quem conhece um pouco mais, uma boa origem, um bom produtor, as uvas, o terroir, o método de elaboração, certificações, ajudam na decisão de compra.

5-SOCIAL: o que os outros vão pensar deste vinho – em especial se for presente ou para levar para um evento com amigos. Neste aspecto saem vencendo as grandes marcas, mais famosas e aceitas.

6-MARCA: a reputação de uma marca, tornando o vinho uma compra segura, socialmente aceita ou objeto do desejo.

7-RECOMENDAÇÃO: uma opinião de confiança, seja de um especialista ou de um amigo.

8-PRÊMIOS: medalhas, concursos, os reconhecimentos positivos podem aumentar a atratividade de um vinho.

9-MODA: estilos de vinho que podem estar em voga, como vinhos em ânforas, por exemplo. O Beaujolais Nouveau já foi uma febre.

10-NARRATIVA: “vinho se vende com história”. Uma história, real ou fictícia, pode ser um diferencial, ajuda a chamar à atenção ou criar conexão com o consumidor.

MARKETING: este 11º fator está embutido em vários itens enumerados acima, pois além de promoções e publicidade direta, o marketing está na embalagem, na construção da marca, nos prêmios, na experimentação no ponto de venda etc.

Os fatores enumerados acima podem se confundir e se misturar, e certamente influenciam de forma e intensidade diferente os diversos perfil de consumidores de vinho... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/10-motivos-que-nos-levam-a-comprar-um-vinho/>

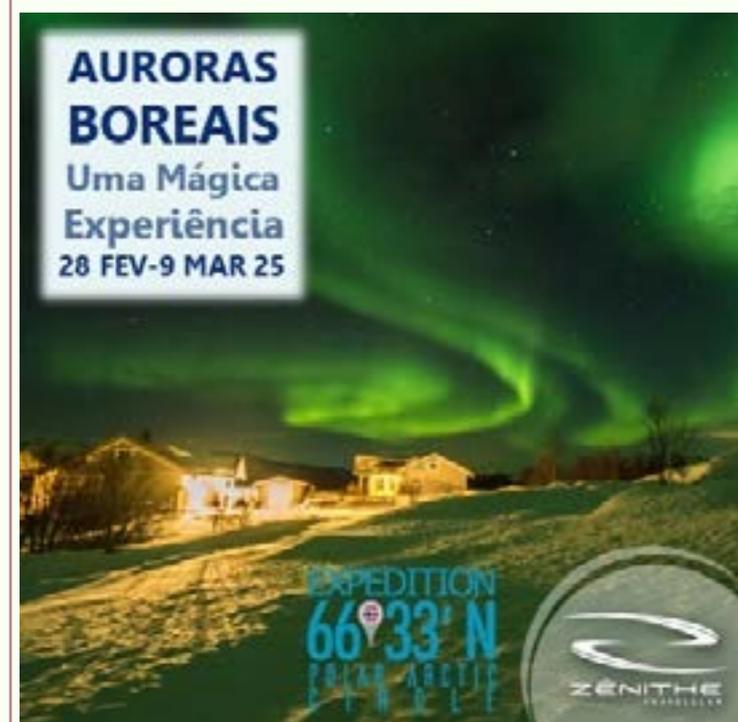
28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

O que é a Aurora Boreal? A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!



Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:5531998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHAMPAGNE: FLAVESCÊNCIA DORÉE ESTÁ SE ESPALHANDO RAPIDAMENTE

Plano de ação para conter doença temida.

A doença da videira flavescência dourada (amarelamento dourado) se espalhou maciçamente em Champagne em 2024. O número de videiras infectadas aumentou de 920 em 2023 para mais de 10.300 em 2024, levando as associações da região a exigir testes obrigatórios em todos os vinhedos e o desenvolvimento de um plano de ação para conter a doença.

“Com mais de 10.000 videiras afetadas em 2024, estamos falando de vários quilômetros de parcelas marcadas”, disse Sébastien Debuisson, diretor técnico do Comité Champagne, durante a assembleia geral da Association Viticole Champenoise (AVC) em 5 de dezembro em Épernay. Sete comunas são particularmente afetadas, incluindo Mailly-Champagne, Festigny e Mareuil-le-Port, que têm mais de 1.000 videiras infectadas, cada uma delas.

Em 2024, um total de 12.100 hectares foram inspecionados, dos quais 4.000 hectares eram voluntários e 8.200 hectares estavam sujeitos a uma inspeção obrigatória. “É crucial que ajamos agora”, disse Maxime Toubart, presidente do Syndicat Général des Vignerons de Champagne (SGV). “Viver com a doença significa morrer com ela. Precisamos examinar todas as comunas da denominação e introduzir controles obrigatórios para toda a área.”

A partir de janeiro de 2025, uma força-tarefa será criada, portanto, composta por representantes do SGV, da Union des Maisons de Champagne (UMC) e do Comité Champagne. “Essa força-tarefa desenvolverá um plano de longo prazo para erradicar a flavescence dorée”, anunciou Toubart. O objetivo é educar todos os participantes da indústria, intensificar a pesquisa e desenvolver ferramentas sustentáveis para combater a doença. “Devemos agir agora e redobrar nossos esforços enquanto ainda é possível”, enfatizou. O plano de ação anunciado será apresentado no início de 2025 e deve formar a base para uma solução sustentável.

Flavescence dorée é uma doença quarentenária causada pelos chamados fitoplasmas. O principal vetor dessas bactérias é o nematoide do cisto da videira americana. A infestação de fitoplasma causa distúrbios metabólicos na planta. Isso resulta em sintomas de amarelecimento, distúrbios de crescimento e, às vezes, a morte das videiras. Os meios mais importantes para conter a flavescence dorée são arrancar as videiras doentes e controlar a broca da videira americana com inseticidas...

Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/champagne-flavescence-doree-is-spreading-rapidly-action-plan-to-contain-dreaded-disease?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 12/12/2024).

TOSCANA IGT APRESENTA CATEGORIA SPUMANTE

Novas regras e marca padronizada.

A denominação de origem Toscana IGT introduziu a categoria “Spumante”. Ela se aplica a vinhos espumantes fermentados em garrafa (Método Clássico) e produtos fermentados em tanque (Método Charmat). Isso significa que as vinícolas toscanas agora podem comercializar seus vinhos espumantes, que são produzidos há décadas, com uma denominação de origem pela primeira vez.

De acordo com uma declaração do consórcio Toscana IGT, a mudança nas regras de produção já foi aprovada pela região da Toscana. “Em vista da crescente demanda por vinhos espumantes nos mercados nacional e internacional, esta inovação oferece às vinícolas toscanas a oportunidade de diversificar e aumentar sua produção”, disse Stefania Saccardi, vice-presidente da região da Toscana.

Além da introdução da nova categoria, o consórcio deu mais um passo para consolidar o valor da marca. A partir da safra de 2025, somente o nome “Toscana” poderá aparecer nos rótulos das garrafas. Até agora, os produtores tinham permissão para escrever “Toscano ou Toscana” em suas garrafas. A decisão de reduzir o nome para “Toscana” visa fortalecer a identidade territorial dos vinhos.

“O processo foi longo e complexo, mas finalmente demos o primeiro passo para dar mais valor aos vinhos da ‘Toscana IGT’”, explicou Cesare Cecchi, presidente do consórcio. Com mais de 1.500 membros, uma produção de 95,5 milhões de garrafas e uma participação de exportação de 69 por cento, o consórcio é um dos participantes mais importantes da região.

A proposta será agora examinada pelo Ministério da Agricultura italiano antes de ser submetida para aprovação em nível europeu. O objetivo é colocar as mudanças em vigor a tempo para a colheita de 2025... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/toscana-igt-introduces-spumante-category-new-rules-and-standardised-brand-name?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 10/12/2024).

FRANÇA: CONSUMO DE ÁLCOOL DIMINUI SIGNIFICATIVAMENTE

Os franceses estão cada vez mais abandonando o vinho.

O consumo de álcool na França caiu 7,5% em 2023. De acordo com um relatório do Observatoire Français des Drogues et des Tendances Addictives (OFDT), os volumes de vendas de álcool puro caíram 3,8% em comparação a 2022. O consumo per capita agora é de 5,42 litros de álcool puro para pessoas com mais de 15 anos. Esse desenvolvimento se deve principalmente a uma mudança no consumo de vinho. As vendas de vinho caíram 4,2% em comparação ao ano anterior. As bebidas destiladas também registraram uma queda de 3,9%, com um consumo de 2,19 litros por pessoa. A cerveja apresentou o menor declínio, de 2,6%. Isso corresponde a um consumo per capita de cerveja de 2,6 litros.

Apesar do declínio nos números de vendas, o vinho continua sendo a categoria dominante, respondendo por 52 por cento do consumo total de álcool, seguido pela cerveja (25 por cento) e destilados (21 por cento). O estudo também mostra que o consumo de álcool entre adultos na França caiu 13 por cento entre 2021 e 2023. Entre os jovens de 17 anos, o consumo diário caiu 31 por cento entre 2017 e 2022, enquanto o consumo mensal caiu 14 por cento.

Em uma declaração, o OFDT explicou que os resultados refletem uma "reorientação dos hábitos de consumo de álcool franceses". "O consumo é menos frequente diariamente e, em vez disso, mostra um comportamento de consumo de álcool mais episódico e pesado. Ao mesmo tempo, as preferências estão mudando para cerveja e se afastando do vinho", disseram os pesquisadores... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/france-alcohol-consumption-declines-significantly-the-french-are-increasingly-giving-up-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_50&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 09/12/2024).