



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CARAVANA DOS VINHOS DO TEJO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CARAVANA DOS VINHOS DO TEJO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“O QUE VALE MAIS: O FILME OU A VINÍCOLA?” - POR SUZANA BARELLI



08



09

“OS VINHOS QUE OS EUROPEUS BEBEM NO DIA A DIA” - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGEM**

12 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

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

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

CHATEAU CLERC MILLON GRAND CRU CLASSÉ 2017 – PAUILLAC – BORDEAUX - FRANÇA

O Château Clerc Millon, um Grand Cru Classé na classificação oficial de 1855, se estabeleceu como uma referência e um dos vinhos mais procurados no mercado de vinhos de Bordeaux ao longo dos anos.

O chateau, um 5º Grand Cru Classé se beneficia de todas as vantagens de um grande terroir, está instalado na Margem Esquerda do rio, na denominação de Pauillac. Localizado nos limites dos Châteaux Lafite Rothschild e Mouton Rothschild.

O Barão Philippe de Rothschild adquiriu a propriedade Clerc Millon em 1970, quando ela estava quase abandonada. Ele realizou trabalhos para restaurar seu status de Cru Classé. E graças à Baronesa Philippine de Rothschild, Clerc Millon é hoje um local onde os espaços de recepção e instalações técnicas são dignos da sua reputação.

Um vinho com considerável potencial de envelhecimento feito à maneira tradicional de Médoc, o Château Clerc Millon é o resultado de um casamento particularmente bem-sucedido entre cascalho e terroirs argilo-calcários e uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. Potente, tânico, encorpado e rico em fruta, possui também toda a elegância típica dos melhores vinhos Pauillac.

O Château Clerc Millon 2017 mais uma vez atingiu uma excelente qualidade. Apesar de produzir menos garrafas do que o normal, a safra de 2017 do Château Clerc Milon se mostra bastante promissora. Mesmo sofrendo a geada de 27 de abril, que cobriu toda a área de Bordeaux, o Château Clerc Millon conseguiu manter a qualidade de sua fruta graças às altas temperaturas de maio, que aceleraram o ciclo vegetativo das videiras. Após um junho chuvoso, as temperaturas quentes do verão e a seca severa produziram pequenas bagas com sabores intensamente doces, 2017 foi uma colheita precoce. Eles começaram a colheita em 13 de setembro e continuaram com Carménère (a uva com maior ciclo vegetativo de amadurecimento em Bordeaux) no Château Clerc Millon até 29 de setembro.

Composição de Uvas: corte de Cabernet Sauvignon, 60% | Merlot, 23% | Cabernet Franc, 14% | Petit Verdot, 2% | Carmenère, 1%. que passaram por um estágio de 16 meses em barricas de carvalho francês (30% novas).

Notas de Degustação: Vinho rubi de cor profunda e escura, com reflexos violáceos. No nariz há aromas de amora e grãos de café torrados, na evolução na taça aparecem delicadas notas de grafite e cacau. No paladar o ataque é fresco e encorpado, deixando uma impressão de excelente equilíbrio. Taninos encorpados e agradavelmente frescos. O final levemente calcário é mineral e muito longo. Delicioso.

Reconhecimentos Internacionais: Está safra recebeu 94+ RP, 92 Pontos Vinous, 94 DEC.

Estimativa de Guarda: Janela de consumo ideal: 2025 – 2038

Notas de Harmonização: PPor ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem carnes vermelhas assadas ou grelhadas, pratos de caça, cordeiro e queijos fortes.

Serviço: servir entre 15 e 17º C com sugestão de decantar por um mínimo de 1 hora. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – Estelar

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100. Degustado com uma das Confrarias que oriento.



CARAVANA DOS VINHOS DO TEJO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A região vinícola do Tejo foi onde as primeiras vinhas foram plantadas durante os tempos romanos. Esta região era originalmente conhecida como Ribatejo, mas em 2009 o nome foi encurtado para Tejo.

Este nome homenageia o rio que atravessa a paisagem da região. A região vinícola do Tejo demonstra perfeitamente a maravilhosa capacidade que Portugal tem de produzir vinhos premium e de alta qualidade. Uma viagem a esta região vinícola permite a todos a oportunidade de descobrir as raízes da viticultura portuguesa. De vinhedos ondulados a paisagens naturais de tirar o fôlego, florestas infinitas e fileiras de oliveiras, o Tejo oferece a experiência perfeita de enoturismo para todos os amantes de vinho.

Mas a Região Vinícola do Tejo não é apenas um destino para aficionados por vinho - é uma experiência imersiva que vai além da taça. Além do vinho, a Região Vinícola do Tejo ostenta uma herança cultural e natural, com cidades históricas, castelos antigos e paisagens fluviais cênicas esperando para serem exploradas. Das vinhas aos locais históricos, a Região Vinícola do Tejo oferece uma deliciosa mistura de vinho, cultura e beleza natural para os visitantes descobrirem e saborearem.

O Tejo é uma das regiões produtoras de vinho mais antigas de Portugal. As primeiras vinhas plantadas na região datam da época romana. A região vinícola do Tejo está localizada no centro de Portugal, no interior da famosa cidade de Lisboa. A região é cercada pelas regiões vinícolas de Setúbal, Alentejo, Lisboa e Bairrada.

O Tejo é uma região vinícola substancial, seus 12.846 hectares de vinhas representam 8% da área total de vinhedos de Portugal. Destes, cerca de 2.500 hectares estão na área DOC. Em média, a região produz 68 milhões de litros de vinho a cada ano, o rendimento médio é saudável, mas não excessivo, de 55 hl/ha. Os vinhos Tejo DOC e IGP respondem por 30 milhões de litros, acima dos 15 milhões de alguns anos atrás.

A região vinícola do Tejo é composta por três diferentes zonas produtoras de vinho. Essas zonas são Bairro no Norte, Charneca no Sul e Campo, que fica ao longo do rio. Essas três zonas são divididas em seis sub-regiões de Almeirim, Cartaxo, Chamusca, Coruche, Santarém e Tomar.

Localizada ao longo das margens encantadoras do Rio Tejo, em Portugal, a Região Vinícola do Tejo é um destino cativante que apresenta uma mistura única de tradição, inovação e vinhos excepcionais. Com um terroir diversificado moldado por um clima mediterrâneo e influências atlânticas, a região cultiva uma grande variedade de uvas.

O clima é quente e ensolarado, tipicamente mediterrâneo no estilo, com longos verões quentes e a maior parte da precipitação ocorrendo fora da estação de cultivo. Há 2800 horas de sol por ano, a precipitação média é de 750 mm por ano, com mais presença no norte mais alto da região.

O rio Tejo define a região, correndo diagonalmente de nordeste a sudoeste e cortando-a nitidamente em duas áreas. É um rio grande e afeta o clima, moderando as máximas do verão, particularmente em áreas próximas ao seu fluxo. Ao norte, temos o grande terroir chamado Bairro, que é um pouco mais alto e tem colinas onduladas. A argila predomina, há até um pouco de argila/

calcário aqui, mas também um pouco de xisto bem ao norte. O Campo é a área de cada lado do rio, e isso varia em largura, ficando mais estreito mais ao norte. Os solos aqui são solos aluviais bem drenados e esta também é uma área mais fria devido à proximidade do rio. Então, ao sul do rio, temos um terroir conhecido como Charneca, que é uma sub-região quente e seca com solos predominantemente arenosos, embora também haja algumas partes pedregosas com seixos de rio de tamanhos variados.

O terroir da região do Tejo tem influência direta na alta qualidade dos vinhos produzidos lá. A terra da região é fortemente influenciada pelo rio Tejo que a atravessa. Devido ao vasto tamanho da região do Tejo, o terroir é diferente nas diferentes zonas vinícolas. Isso também significa que essas regiões são capazes de produzir diferentes tipos de vinhos.

As técnicas de vinificação usadas pelos produtores de vinho da região do Tejo tendem a ser impregnadas pela tradição vinícola portuguesa. Em muitos casos, as uvas ainda são pisadas a pé. A colheita é conduzida principalmente pela comunidade local enquanto cantam canções folclóricas tradicionais. No final do processo de vinificação, as garrafas de vinho do Tejo são seladas usando cortiça das florestas de sobreiro ao redor.

Os produtores de vinho da região são conhecidos por seu comprometimento com práticas sustentáveis, combinando técnicas consagradas com abordagens modernas. Os visitantes podem explorar os vinhedos, participar de visitas guiadas e degustações e mergulhar na rica herança vinícola.

As mudanças climáticas tiveram efeitos na região, com alguns produtores abandonando algumas uvas e introduzindo outras, as uvas francesas desempenharam um papel importante, na busca por castas resistentes à seca e ao calor, 70% dos vinhedos são brancos, destes, cerca de 60-70% são Fernão Pires. O estilo tradicional era usar o Fernão Pires para fazer um vinho laranja fermentado com casca.

Hoje, a região vinícola do Tejo está vivenciando o renascimento do vinho com investimento em equipamentos modernos e comprometimento em produzir vinhos de qualidade com o equilíbrio de antigas tradições e técnicas modernas. Os vinhos brancos da região vinícola do Tejo são suaves e fáceis de beber. As variedades de uvas locais aromáticas Fernão Pires e Arinto produzem os vinhos brancos mais refrescantes da região. Os vinhos brancos produzidos na região do Tejo têm um alto nível de acidez com aromas florais e tropicais.

Tejo Wine Region | Map of Terrains



Os vinhos mais famosos da região vinícola do Tejo são os vinhos tintos produzidos localmente. Os vinhos tintos do Tejo têm uma cor vermelha profunda incrivelmente bonita. São vinhos aromáticos e agradáveis, caracterizados por taninos suaves. Mais recentemente, a região vinícola do Tejo também começou a produzir licores e vinhos espumantes de alta qualidade.

PRINCIPAIS CASTAS: Uvas portuguesas autóctones como Touriga Nacional, Trincadeira e Fernão Pires prosperam ao lado de variedades internacionais, resultando em uma gama diversificada de vinhos com características distintas. Os vinhos tintos do Tejo oferecem profundidade e equilíbrio, apresentando sabores de frutas escuras e especiarias, enquanto os vinhos brancos cativam com acidez refrescante e perfis aromáticos que variam de notas cítricas a tropicais.

Castas tintas: Touriga Nacional, Trincadeira, Castelão, Aragonês, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot.

Castas brancas: Fernão Pires, Arinto, Alvarinho, Verdelho, Viognier, Sauvignon Blanc, Chardonnay.

A região do Tejo ostenta um portfólio diversificado de vinhos. Experimente o encanto da Trincadeira, com os seus tons rubi e notas sedutoras de frutos vermelhos e especiarias. Mergulhe no mundo de Fernão Pires, um vinho branco encantador com notas de frutas tropicais e um final refrescante. E não nos esqueçamos do formidável Alicante Bouschet, um vinho tinto ousado e robusto que revela sabores deliciosos de frutos escuros, notas de chocolate e especiarias e uma textura aveludada que acaricia os seus sentidos. Por fim, temos o Arinto, um vinho branco que deslumbra com a sua acidez picante, sabores cítricos brilhantes e tons minerais.

Prepare-se para saborear as complexidades, deliciar-se com os aromas e descobrir os segredos das extraordinárias variedades de vinho do Tejo. Seja você um enófilo experiente ou um conhecedor curioso, prepare-se para se encantar pela notável diversidade e charme inegável do vinho do Tejo.

Fernão Pires (Branco): Fernão Pires é uma variedade de uva branca versátil que produz vinhos aromáticos e vivos. Oferece aromas atraentes de frutas tropicais, cítricos e notas florais. Os vinhos têm acidez crocante, corpo médio e final refrescante.

Arinto (Branco): Os vinhos Arinto do Tejo são vibrantes e refrescantes. Eles apresentam sabores cítricos brilhantes, acidez picante e um tom mineral. Com um perfil limpo e fresco, os vinhos Arinto são uma combinação deliciosa com frutos do mar e saladas.

Touriga Nacional (Tinto): Um vinho emblemático da região do Tejo, o Touriga Nacional é conhecido por sua cor púrpura profunda, aromas intensos de frutas pretas e um toque de notas florais. Oferece um paladar rico e encorpado com taninos firmes e um final longo e persistente.

Trincadeira (Tinto): Os vinhos Trincadeira do Tejo exibem uma cor rubi brilhante e aromas atraentes de frutas vermelhas e especiarias. Eles são de corpo médio com textura suave, acidez equilibrada e sabores de frutas maduras, ervas e um toque de notas apimentadas.

Castelão (Tinto): Castelão é uma variedade de uva tradicional portuguesa que prospera na Região Vinícola do Tejo. Os vinhos apresentam uma cor profunda, aromas frutados de frutas vermelhas e um toque de notas florais. Eles oferecem um corpo médio, taninos acessíveis e um acabamento agradável.

Alicante Bouschet (Tinto): Alicante Bouschet é uma variedade de uva profundamente colorida que contribui para vinhos tintos robustos e poderosos. Esses vinhos apresentam sabores de frutas escuras maduras, notas de chocolate e especiarias e uma textura aveludada. Eles geralmente apresentam bom potencial de envelhecimento.

Espumante Rosé: O Tejo também produz deliciosos vinhos espumantes rosés que são vivos e elegantes. Esses vinhos apresentam bolhas delicadas, sabores de morango e framboesa e uma acidez crocante e refrescante. Eles são perfeitos para celebrações ou como aperitivo.

Tivemos recentemente uma Master Class sobre os Vinho do Tejo, orientada por Marcelo Copello, como embaixador dos vinhos da região que trouxe a Caravana dos Vinhos do Tejo até BH. Neste encontro tivemos a oportunidade de provar os seguintes vinhos:

QUINTA DA LAPA CLARET 2020 – vinícola fundada em 1773, com 100 hectares de área, dos quais 72 hectares plantados com vinha. Corte de 50% Fernão Pires e 50% Castelão. Vinho rubi claro num tom típico dos clarets. Os aromas frutados intensos revelam notas de cerejas e frutas escuras. No paladar, o vinho tem bom volume com fruta persistente e frescor. O vinho combina bem com carnes grelhadas (carne bovina ou cordeiro), ensopados e um bom complemento para queijos envelhecidos e defumados de charcutaria.

FALUA CONDE VINIOSO SOMMELIER EDITION 2021 - Todos os anos, a Falua convida um grupo de sommeliers para participarem da escolha das uvas e do blend do Sommelier Edition. O resultado é uma gama de incrível equilíbrio e elegância, e notável vocação gastronômica. O Tinto exhibe aroma de ameixas maduras, cerejas, especiarias e tostado. Na boca é amplo, intenso, taninos presentes, encorpado, equilibrados pelo frutado intenso, com boa persistência. Corte de uvas Aragonês, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, com passagem por barricas de carvalho francês de 2º e 3º uso por 12 meses.

CASA CADAVAL TRINCADEIRA PRETA 2022 - A Herdade de Muge, com uma história que se entrelaça com a realeza, agora é sinônimo de vinhos extraordinários sob a bandeira da Casa Cadaval. Um dos seus tesouros é o Vinho Casa Cadaval Trincadeira Preta, que captura a essência das vinhas ancestrais. Este vinho revela uma complexidade e profundidade que só podem ser alcançadas em um terroir tão rico e historicamente significativo. Sob a liderança de Teresa Schönborn, a tradição vinícola da Casa Cadaval continua a prosperar, oferecendo vinhos como este, que são verdadeiras obras de arte. Rubi escuro, com aromas de frutas escuras,



toques balsâmicos e cedro. No paladar é elegante, com uma excelente acidez e taninos macios. Apresenta um final longo e persistente.

QUINTA DA BADULA GRANDE RESERVA 2015 - Este vinho resulta da combinação das castas Alicante Bouschet (40%), Touriga Nacional (30%) e Syrah (30%) plantadas em 2007 numa vinha com 20 hectares. De acordo com os métodos tradicionais as uvas foram colhidas à mão e a fermentação a uma temperatura controlada (26°) decorreu em pequenos lagares de inox com pisa a pé. Um vinho de cor rubi intenso, com notas de madeira tostada, chocolate e baunilha bem integrados. No paladar se mostra um vinho de corpo, com boa textura, de acidez fresca e taninos leves. Passa 12 meses em barricas de carvalho francês. Combina com carnes vermelhas e grelhadas.

QUINTA DA RIBEIRINHA VALE DE LOBOS COLHEITA TARDIA - Vinho colheita tardia obtido pela casta Riesling, que estagia durante 5 meses em barricas de carvalho francês. De cor amarela com reflexos dourados e alaranjados, aromas de flor de laranjeira, damasco, mel e amêndoas torradas. Fresco e persistente, finaliza na taça de forma muito gostosa e que convida ao segundo gole.

Todos os vinhos mostraram o grande potencial da região do Tejo para a produção de vinhos elegantes equilibrados e de qualidade.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre vinhos do Tejo? 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

“O QUE VALE MAIS: O FILME OU A VINÍCOLA?” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 02/11/2024

O diretor Francis Ford Coppola lança Megalópolis com recursos da venda de marcas de vinícola de sua propriedade.

O diretor Francis Ford Coppola, de clássicos do cinema como Apocalipse Now e a trilogia O Poderoso Chefão, veio ao Brasil nesta semana para lançar Megalópolis, filme que conta a história de um arquiteto que quer reconstruir Nova York como uma cidade autossustentável que cresce organicamente. A película é uma megaprodução, que custou US\$ 120 milhões, financiado pelo próprio diretor.

O dinheiro, e por isso este texto está em uma coluna de vinhos, veio da venda de vinícolas do diretor, que fez fama, também por seus brancos e tintos na Califórnia. Coppola entrou no vinho em meados da década de 1970, quando comprou parte da vinícola Inglenook, no Napa Valley, recuperando a propriedade histórica e o seu nome. Ao longo das décadas seguintes, ele foi ampliando sua participação no setor, tanto nos vinhos premiados, como naqueles de maior volume e com investimentos em enoturismo.

Em 2021, Coppola anunciou a venda, para a Delicato Family Wines, de vinhos e marcas de sua vinícola. No pacote estavam incluídas marcas como Diamond Collection, Director's Cut e Sofia, e instalações das vinícolas Francis Ford Coppola e Virginia Dare, todos em Sonoma, nos Estados Unidos.

O valor não foi divulgado e o diretor manteve o controle da Inglenook, no Napa Valley, e da Domaine de Broglie, no Oregon. Na época, a análise do mercado foi que o diretor iria se concentrar em suas marcas premiadas. Não deixa de ser verdade, mas a razão principal era que ele queria se capitalizar para investir no seu filme, um projeto que ele teve a ideia 40 anos atrás e viabilizou nos últimos anos.

Há uma piada corrente de que é fácil faturar US\$ 1 milhão com vinhos: basta começar com US\$ 1 bilhão. Brincadeiras à parte, a piada revela que, apesar de todo o glamour, não é fácil ganhar dinheiro com uma vinícola. Mesmo assim, ter um vinho para chamar de seu atrai muitos artistas, conta a sócia Juliana Zannini... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-que-vale-mais-o-filme-ou-a-vinicola/>

“UMA SEMANA PARA CELEBRAR JEREZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 04/11/2024

Vinho do sul da Espanha tem conquistado cada vez mais interesse tanto no Brasil quanto ao redor do mundo.

Nos últimos anos, o jerez tem experimentado um aumento significativo de interesse, tanto no Brasil quanto ao redor do mundo. Esse renascimento global pode ser atribuído a diversos fatores, incluindo a busca por vinhos de alta qualidade e caráter único, e sua versatilidade diante da crescente popularidade de tendências como a gastronomia de fusão e coquetéis. Sem esquecer da vocação para bebericar a qualquer hora ou antes de uma refeição por ter a propriedade de preparar as papilas gustativas para o que vem pela frente, podendo seguir com o primeiro prato e mesmo com os seguintes.

Chamado de sherry na Inglaterra e xerês na França, seu nome original vem de Jerez de la Frontera, cidade situada no centro da província de Cádiz, sul do país. Suas características únicas são determinadas pelo clima extremamente cálido - é uma das regiões mais quentes e ensolaradas da Europa - e pela influência marítima advinda da proximidade com o Oceano Atlântico, particularmente, em função dos ventos úmidos que dele procedem. A luz intensa reverbera no solo branco, ali denominado “albariza”, extremamente calcáreo, que assegura perfeitas condições de maturação das uvas.

Como gênero, o jerez se enquadra na categoria de vinho fortificado (hoje não necessariamente, em função de mudanças na legislação, mas isso é outro assunto), contudo, diferentemente do Vinho do Porto, por exemplo, a aguardente vínica só é adicionada depois determinada a fermentação. Com algumas variantes. Antes da adição da aguardente, os vinhos base, com aproximadamente 11 graus alcoólicos, são separados em dois grupos. Os mais elegantes serão elevados a 15,5 graus e se destinam à categoria jerez “Fino”. Os menos nobres receberão maior proporção de álcool vínico para chegar a 17 ou 18 graus, dando ensejo ao jerez “Oloroso”. Tanto um como outro vão para a fase seguinte, a “crianza” (estágio) em velhas barricas de carvalho americano com cerca de 500 ou 600 litros de capacidade, chamadas de “botas”... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-o-jerez-vem-conquistando-espaco-no-brasil-e-no-mundo.ghtml>

“OS VINHOS QUE OS EUROPEUS BEBEM NO DIA A DIA” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO – VINHO E ALGO MAIS – 02/11/2024

A sétima arte e a enologia tem muito mais em comum do que podemos imaginar e podem ser uma ótima combinação

Hábito salutar de ter vinhos sempre à mesa requer vinhos mais leves e acessíveis.

O brasileiro está descobrindo o vinho. O fato é inegável e apoiado por números. O consumo só aumentou desde que me envolvi com esta bebida há mais de 30 anos. Mas enquanto o interesse e consumo são inexoravelmente crescentes, a cultura, ou o hábito de consumo, permanecem os mesmos. No Brasil vinho é uma bebida de ocasião e na Europa é alimento diário. No Brasil ainda apreciamos o néctar de Baco majoritariamente em momentos especiais, fora de nossa rotina. Em países como França, Itália, Espanha, Alemanha ou Portugal, o vinho simplesmente está lá, sempre, todos os dias, em todas as estações do ano, em todas as refeições. Claro que o europeu faz distinção entre o vinho do dia a dia, o da ocasião especial, o do verão ou o do inverno. Mas o vinho está sempre ao seu lado.

Este vinho do dia a dia, logicamente tem custo menor e é mais leve. Enquanto o habitante do Piemonte-Itália deixa o Barolo e o tartufo para uma ocasião especial, ele acompanha seu risotto do dia adia, sem cerimônia, com um Dolceto, um Freisa, um Grignolino, sem falar é claro nos vinhos locais, da vila onde vive, que sequer chegam a ser engarrafados. O mesmo se dá na Toscana, onde o Brunello-com-Bistecca é para o sabadão, enquanto faz mais sentido durante a semana um Rosso di Montalcino com um picci al sugo.

Esta lógica, quase óbvia, se aplica em todo o continente. Barolos, Brunellos, Amarones, Grand Crus de Bordeaux e da Borgonha, Riojas Gran Reserva, tintos mais estruturados, branco barricados, que normalmente custam mais ao bolso e exigem mais do paladar, pedem ocasião. Enquanto nomes como Valpolicella, Bardolino, Côtes-du-Rhône, Dolceto, Soave, Beaujolais, Frascati, Lambrusco, Montepulciano d’Abruzzo, Chianti, Vinho Verde, Vino da Tavola, (Itália), Vino de la Tierra (Espanha), Vin de Pay (França), vinhos regionais em Portugal, sem falar em rosés e espumantes em geral, são menos custosos, mais leves e companheiros de todo o momento... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/os-vinhos-que-os-europeus-bebem-no-dia-a-dia/>

“EVENTOS DE VINHOS EM BENTO GONÇALVES BRINDAM SUPERAÇÃO DAS ADVERSIDADES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 25/10/2024

Avaliação Nacional de Vinhos 2024 apresenta seleção da nova safra e vem aí Wines of South America em maio de 2025!

A apreciação coletiva dos vinhos brasileiros, que acontece anualmente em Bento Gonçalves, teve sua 32ª edição realizada no último 19 de outubro. A edição de 2024 teve um gostinho especial, porque registra o retorno ao formato 100% presencial, modificado pela pandemia e recuperado gradualmente nos últimos dois anos. Além disso, o estado vivenciou uma tragédia recentemente com as enchentes e a realização do evento dentro de sua normalidade é uma evidência do poder de superação de sua população e do segmento de vinhos gaúcho.

O evento deste ano revela a crescente participação de outros estados na competição e isso é consequência do aumento de empreendimentos vitivinícolas no Brasil em áreas antes pouco ou nada dedicadas ao ofício. Foram inscritas 472 amostras por 67 vinícolas de sete estados brasileiros + Distrito Federal: Bahia 15, Distrito Federal 16, Goiás 01, Minas Gerais 03, Paraná 03, Rio Grande do Sul 408, Santa Catarina 08 e São Paulo 18. O Rio Grande do Sul é sempre muito predominante, por ser o mais tradicional produtor nacional e por ter sempre sediado o evento, onde se encontra a Associação Brasileira de Enologia e um grande número de vinícolas.

O interessante diferencial da Avaliação Nacional é que se trata de uma degustação coletiva, envolvendo produtores, profissionais da área do vinho, estudantes de enologia e apreciadores em geral, mas não no formato de feira, com stands. Uma plateia de cerca de 800 pessoas se reúne no pavilhão do parque de eventos de Bento Gonçalves, diante de um palco onde se encontram organizadores e convidados para anunciar e provar, junto com o público, os vinhos mais representativos da qualidade da nova safra. Neste ano, a amostragem envolveu 16 vinhos de seis categorias: dois vinhos base para espumante, quatro vinhos brancos (tipos aromáticos e não aromáticos), um vinho rosé e nove vinhos tintos (tipos jovem e seco). Quem serviu o grande público (1152 garrafas no total) foram 100 alunos dos cursos de Viticultura e Enologia de universidades do Rio Grande do Sul e de Santa Catarina.

Segundo o presidente da Associação Brasileira de Enologia (ABE), Ricardo Morari, 2024 foi uma safra desafiadora, pelos problemas climáticos. Contudo, os bons resultados indicam uma capacidade de gerenciar as adversidades, pois boa parte das amostras inscritas alcançaram acima de 90 pontos nas degustações às cegas classificatórias, realizadas desde setembro pelas equipes de enólogos. Especialmente, o Rio Grande do Sul, enfrentou muitas chuvas desde a época da floração das uvas, na primavera de 2023, gerando perdas de volume em cerca de 24%. Já próximo da colheita, em janeiro e fevereiro deste ano, mais chuvas afetaram a maturação das uvas.

Os vinhos avaliados ainda não estão prontos para serem comercializados. Dentre os finalistas, servidos no evento, 15 foram da Serra Gaúcha e um de São Paulo. Já entre 148 classificados (30% dos inscritos), figuram vinhos de 44 vinícolas do Rio Grande do Sul, São Paulo e Distrito Federal. Importante informar que qualquer seleção é um recorte do que há e que nem todos os produtores participam dos concursos. Daí concluirmos que há outros bons vinhos no mundo fora das seleções... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/eventos-de-vinhos-em-bento-goncalves-brindam-superacao-das-adversidades/>

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

QUAL A IMPORTÂNCIA DAS ABELHAS NA PRODUÇÃO DOS VINHOS?

As abelhas formam uma grande família de insetos alados com cerca de 2.000 espécies. Devido à sua capacidade de polinização, o inseto desempenha um papel central no ecossistema.

Na videira, a abelha não desempenha um papel na fertilização, que ocorre quase exclusivamente (99%) por meio da autofecundação durante a floração. No entanto, ela atua indiretamente como um organismo benéfico por meio da polinização das flores de plantas selvagens e plantas verdes, promovendo assim a qualidade do solo e o controle natural de pragas. Na Europa, a espécie mais importante é a abelha (*Apis mellifera*). Outras espécies com atividades de polinização incluem o zangão (*Bombus*), a abelha-pedreira (*Osmia*) e a abelha-da-areia (*Andrena*).

As abelhas são puramente vegetarianas. Sua fonte de alimento mais importante são os sucos doces das plantas, especialmente o néctar das flores. Como pragas na vinha, as abelhas ocorrem apenas em uma extensão insignificante devido aos danos causados pela alimentação. As partes bucais da abelha são lambedoras-sugadoras. As mandíbulas superiores muito pequenas mastigam, enquanto as mandíbulas inferiores e os apalpadores labiais formam um tubo de sucção que pode absorver o néctar da flor.

As abelhas não conseguem morder a casca das uvas, mas podem apenas pressionar contra finas rachaduras com suas cabeças, onde então sugam o suco doce que escapa. No entanto, elas também se beneficiam do trabalho preliminar das vespas que morderam as bagas. Em contraste, as vespas não têm uma probóscide para sugar o néctar, mas peças bucais mordedoras com mandíbulas superiores (mandíbulas) e inferiores pareadas... Leia mais em: https://glossary.wein.plus/bees?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_44&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 02/11/2024).

COLHEITA EM JUMILLA CAIU ATÉ 80% - A SECA LEVA AS VIDEIRAS À BEIRA DA DESTRUÇÃO

Enquanto partes da Espanha foram devastadas por tempestades severas, a DO Jumilla teme uma perda de colheita de 50 a 80 por cento devido à seca. A variedade de uva mais importante da região, Monastrell, é cultivada quase exclusivamente sem irrigação e depende de chuvas. No entanto, quase não houve chuvas nos últimos três anos. Conforme relatam indivíduos afetados, a seca está levando os vinhedos à beira da destruição e levou a uma “situação insuportável”. Jumilla foi amplamente poupada das inundações dos últimos dias.

Embora a irrigação seja permitida na DO Jumilla. “Mas a área não tem acesso à água do rio e depende apenas da água subterrânea, que está quase esgotada”, explica Esther González de Paz, chefe de comunicações da Wines of Jumilla. “As plantas estão sofrendo a ponto de morrer.” O enólogo Paco Gil, coproprietário da Gil Family Estates, disse: “Uma pequena chuva em setembro nos deu um vislumbre de esperança. Acreditamos que alguns vinhedos que estavam à beira da destruição conseguiram recuperar algumas reservas. Se o inverno nos trouxer mais chuva e um clima um pouco mais frio, eles se recuperarão.” A pequena quantidade de uvas que pôde ser colhida é de altíssima qualidade... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/harvest-in-jumilla-has-collapsed-by-up-to-80-percent-drought-brings-vines-to-the-brink-of-destruction?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_44&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 31/10/2024).

AREA DE VINHA EM BORDEAUX CAI ABAIXO DE 100.000 HECTARES – DESMATAMENTO E TERRAS EM REPOUSO ATÉ O FINAL DE 2024

Em Bordeaux, a área de vinhedos cairá abaixo da marca simbólica de 100.000 hectares até o final do ano. Eram quase 145.000 hectares durante os anos de expansão econômica das décadas de 1960 e 1970 e vêm diminuindo desde então. Entre 2005 e 2011, foi reduzida em 10.000 hectares, 4.000 dos quais foram apoiados por subsídios. Em 2019, ainda eram 115.000 hectares e, em 2023, apenas 103.000 hectares.

As ações atuais para reduzir a área de vinhedos visam um máximo de 9.500 hectares e são subsidiadas com 6.000 euros por hectare. O estado está pagando 38 milhões de euros para a “renaturação”, e a associação industrial CIVB está contribuindo com 19 milhões para a diversificação agrícola. Até agora, o financiamento para 8.414 hectares já foi solicitado.

Desmatamentos por produtores de vinho que não solicitaram financiamento ou simplesmente abandonaram áreas não estão incluídos. A prefeitura de Bordeaux estima que existam atualmente 2.450 hectares, mas esse número provavelmente aumentará significativamente. No entanto, Bordeaux continuará sendo a maior região vinícola da França. Um total de 120 milhões de euros estão disponíveis na França para reduzir a área de vinhedos em até 30.000 hectares... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/vineyard-area-in-bordeaux-falls-below-100-000-hectares-deforestation-and-fallow-land-until-the-end-of-2024?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_44&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 30/10/2024).