



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CATALUNHA, UM DESTINO ENOTURISMO EXCLUSIVO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

CATALUNHA, UM DESTINO ENOTURISMO EXCLUSIVO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO PARA BRINDAR O OSCAR" - POR SUZANA BARELLI



09



11

"A ADEGA MAIS FAMOSA DO MUNDO" - POR MARCELO COPELLO

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGEM**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 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.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 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\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

THE COCO CHOCOLATE MERLOT 2022 MOOIPLAAS WINE ESTATE – STELLENBOSH - AFRICA DO SUL

- A Merlot é a mais injustiçada das uvas. Ela está no corte dos vinhos mais caros e desejados de Bordeaux, mas não é valorizada nos vinhos mais cotidianos do Novo Mundo. Isso certamente se deve ao fato de muitos produtores extraírem dela todo seu potencial, apostando em grandes volumes e renunciando à qualidade. Aqui, entretanto, temos um vinho diferenciado. Um belo Merlot, com ótima concentração, por um preço acessível. O termo Wine Estate na África do sul explica que ele é um “vinho de propriedade”, aquele que é produzido a partir de uvas cultivadas em vinhedos pertencentes à mesma propriedade onde a vinícola está localizada. Isso significa que tanto o cultivo das uvas quanto a produção do vinho ocorrem no mesmo local, permitindo um controle rigoroso em todas as etapas do processo, resultado em uma qualidade diferenciada.

Composição de Uvas: 100% Merlot.

Notas de Degustação: A ideia era criar um vinho com frutas escuras que fosse finamente integrado com sabores de café/mocha. Para conseguir isso, o vinho foi fermentado e envelhecido em aduelas de carvalho francês bem torradas. O Coco tem uma boa cor, o nariz mostra frutas de cereja madura com sabores de mocha/chocolate amargo. Boa estrutura de taninos no vinho, mas suave e muito fácil de beber, com tudo muito bem integrado. O paladar é encorpado, surpreendentemente complexo para um vinho tão jovem. Um vinho que chamou a atenção pela qualidade em razão do preço de prateleira. Recomendo.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber. Aproveite do sabor frutado do vinho.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, filé mignon, cordeiro, aves e carnes de caças assadas, risotos de cogumelos.

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

Valor: \$\$ (R% 116,98 - Fev.2025)

EM BH: Supermercados VERDEMAR.



SWARTLAND BUSH VINE SYRAH 2021 – W.O. SWARTLAND – AFRICA DO SUL

A Swartland Winery está situada ao norte da Cidade do Cabo, perto da cidade de Malmesbury, na região vinícola costeira da África do Sul. Fundada em 1948, a Swartland Winery começou com apenas 15 membros, o presidente da cooperativa recém-formada doou 4 hectares de sua própria fazenda em Doornkuil para serem usados no desenvolvimento da vinícola. Hoje, a Swartland Winery é uma das principais vinícolas da África do Sul, produzindo vinhos icônicos e premiados, com fazendas associadas que se estendem por um raio de 22 km nas colinas ao redor de Malmesbury e cobrem mais de 3.500 hectares.

Existem diversos aspectos do tratamento dos vinhedos que podem afetar a qualidade e quantidade dos vinhos produzidos. E um deles é o sistema de condução das videiras. Se atualmente uma proporção crescente dos vinhedos ao redor do mundo vem sendo plantada em espaldeira, um sistema tradicional ainda resiste: gobelet.

Ao contrário de outros sistemas, onde são criadas estruturas (postes e fiação no caso da espaldeira, pergolados quando a latada é utilizada), este sistema dá mais liberdade para a videira, que assume o formato de um pequeno arbusto. É o seu formato, que lembra um cone invertido, que dá nome a este sistema em diversos idiomas. No francês e inglês, a inspiração vem da associação com o formato de uma xícara ou cálice (gobelet em francês, goblet em inglês). Da mesma forma, a Espanha usa a expressão viñas en vaso. Já na Itália, alberello é a expressão usada, pois a videira pode lembrar também uma pequena árvore (albero, em italiano). Por fim, nos países de língua inglesa do Hemisfério Sul o termo mais usado é bush vine, pois parecem um arbusto

Composição de Uvas: 100% Syrah, com origem em videiras plantadas em forma de “bush vines”.

Notas de Degustação: O Swartland Winery Bush Vine Syrah exibe um nariz complexo e próximo com um buquê terroso de especiarias, pimenta branca, violeta e um defumado terroso complementado por frutas vermelhas. Baunilha e ameixa seca no nariz. Um vinho elegante com sabores de frutas vermelhas escuras complementados por tons picantes e taninos integrados. Este vinho completo e complexo oferece sabores de frutas vermelhas vivas, taninos firmes e boa integração de carvalho com um acabamento bem equilibrado. Cor rubi escuro.

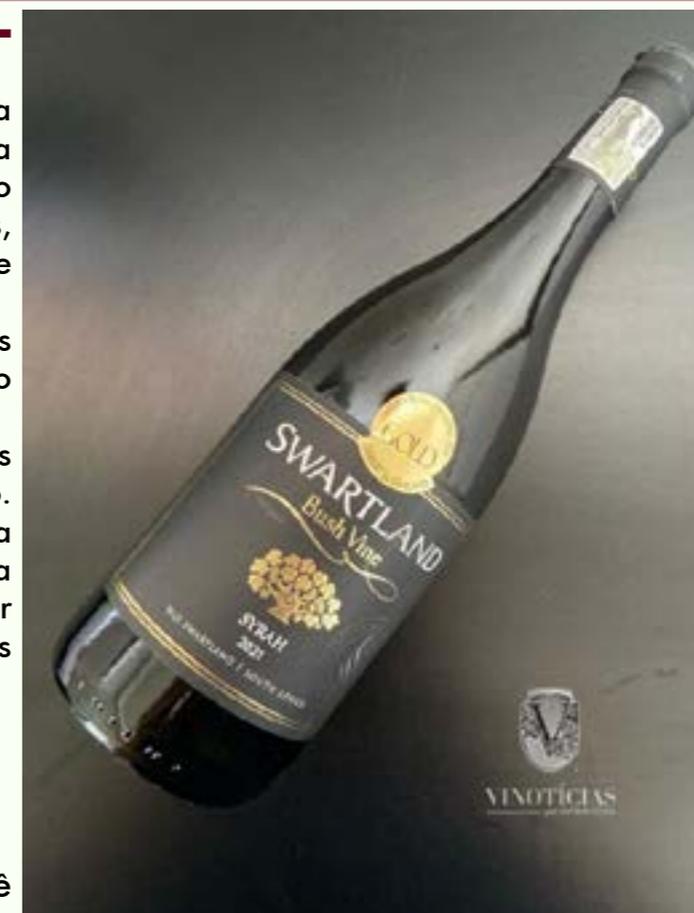
Estimativa de Guarda: Já está pronto para beber e deve estar ótimo por mais 2 anos.

Notas de Harmonização: Harmoniza com curries indianos picantes ou qualquer carne vermelha grelhada no churrasco, carnes ensopadas como goulash, ou um rico risoto de cogumelos.

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

Valor: \$\$ (R\$198,98 – Fev.2025)

EM BH: Supermercados VERDEMAR.



CATALUNHA, UM DESTINO ENOTURISMO EXCLUSIVO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Aninhado no nordeste da Espanha, entre o mar e a montanha, a Catalunha é uma região vinícola histórica onde a tradição e a modernidade convivem lado a lado.

Dos Pirenéus ao Mar Mediterrâneo, a Catalunha é uma terra de contrastes, rica em tradições centenárias e uma herança vinícola de mais de 2.500 anos. De cidades costeiras a pequenas aldeias na montanha, de grandes cidades a pequenas cidades do interior, os catalães fazem a vida uma cultura de vinho e gastronomia única que se revela ao longo do ano durante festividades coloridas. Os epicuristas podem descobrir aqui, através de uma gama muito ampla de experiências no enoturismo, um incrível painel com a diversidade de vinhos de 36 castas, incluindo alguns produtos autóctones produzidos em 12 diferentes denominações de origem.

A Catalunha está localizada na parte nordeste da Espanha. Faz fronteira com a França e o mar Mediterrâneo. Esta posição lhe deu por séculos um papel muito importante, não apenas em termos militares óbvios, mas, mais importante, como uma área de comércio. Portos tão importantes quanto o de Barcelona foram estabelecidos desde tempos que remontam aos dias do domínio grego no Mediterrâneo.

Vinho e comércio andam de mãos dadas ao longo da história. O mesmo pode ser dito da gastronomia. Com uma costa mediterrânea tão longa, a gastronomia catalã é muito sobre peixes. Mas à medida que nos voltamos para o interior, muitos microclimas diferentes surgem e isso originou uma gastronomia rica e muito interessante. A Catalunha também é rica em vegetais e alguns de seus pratos mais famosos são 100% vegetarianos.

Em fazendas ou propriedades centenárias, no coração de abóbadas ancestrais ou entre as fileiras de vinhas muito velhas, há mais de 300 adegas abertas ao público, proporcionando a oportunidade de vivenciar momentos de amizade e deixar-se surpreender por vinhos únicos nascidos em paisagens de beleza fascinante.

Caminhe pelos vinhedos ou explore-os de bicicleta, prove vinhos envelhecidos sob o mar ou associados a queijos e tapas, faça uma degustação de safras em uma adega decorada com obras de arte, participe de uma oficina provando uma garrafa de vinho espumante ou aprenda sobre os benefícios da vinoterapia através das massagens relaxantes, as possibilidades de descobertas da vinha e dos vinhos da Catalunha são quase infinitas.

Uma grande oportunidade para também se familiarizar com a gastronomia, um lugar cheio de tesouros, desde coelhos até sopa de feijão e tamboril, suquets (prato típico catalão ensopado com mexilhões, camarões e vôngoles), calçots (prato típico catalão, o "calçot" é o resultado duma forma de cultivar a cebola normal, em que não se deixa desenvolver o bulbo, de modo que a parte branca das folhas se torna muito macia e saborosa), caracóis ou mesmo pratos de arroz do Delta do Ebro. Sem esquecer é claro do azeite que é produzido em cinco denominações de origem controladas na região.

Os vinhos da Catalunha modernos praticamente se reinventaram nos últimos tempos. Grandes vinícolas, como Torres, coexistem com pequenos produtores boutique que tentam extrair a essência de um único lote. Com tantas sub-regiões e abordagens diferentes para o vinho, é quase impossível ficar entediado e não se apaixonar pelos vinhos desta bela parte da Espanha.

Qual melhor maneira de descobrir todos os tesouros do Enoturismo catalão, do que seguir uma das nove rotas do vinho!? Saindo de Barcelona, depois de menos de uma hora da estrada, é revelada a AOC Pla de Bages. Ao pé de Montserrat, os visitantes entram em uma antiga e grande região vinícola hoje em pleno renascimento graças, em particular, a variedade de uva picapoll, que dá um sotaque atípico vinhos locais.

Não muito longe de lá, amantes do vinho brancos salgados e minerais poderão seguir pela rota do vinho AOC Alella, onde estão as áreas produtoras da Pansa Branca.

A magia das bolhas do cava, o famoso vinho espumante produzidos com métodos tradicionais, serão revelados ao longo da rota dos vinhos do Penedès.

Atravessando paisagens soberbas e íngreme, a rota do vinho Priorat e a rota do vinho Terra Alta AOC permitem que eles destaquem suas safras soberbas à base de Grenache, Carinena e Grenache Blanc.

E se o mar não estiver nunca longe da vista na rota do vinho AOC Empordà ou na rota do vinho AOC Tarragona, os pioneiros de regiões pouco conhecidas privilegiarão a Rota do vinho de Lleida ou Trepat.

AS DENOMINAÇÕES DE ORIGEM:

CAVA - Cava é a única denominação que não tem uma região demarcada e não é encontrada apenas na Catalunha, mas foi exclusiva dela durante muitos anos. Atualmente, produz-se espumantes Cava em outras partes da Espanha, mas 85% das áreas produtoras ainda são da Catalunha. Os espumantes Cava são produzidos pelo método de segunda fermentação na garrafa e são classificados pelo seu teor de açúcar (extra-brut, brut, extra-seco, seco, semi-seco e dulce).

MONSANT - A denominação de origem de Montsant é praticamente um bebê: foi criada em 2001, agrupando partes dos territórios das denominações Priorat e Tarragona

com outras áreas não-demarcadas. Mas a pouca idade não é páreo para a região. Monsant já é o berço de muitos vinhos de qualidade, com produtores renomados e muita procura internacional.

EMPORDÁ- COSTA BRAVA - Lá perto da fronteira entre Catalunha e França, entre os Pirineus e o Mediterrâneo, a denominação de Empordá, em Costa Brava, surge com seus ótimos vinhos. As principais castas são as uvas Grenache, Carignan, Mourvèdre e Syrah.

CONCA DE BARBERÀ - Essa região possui uma casta especial, a uva tinta Trepát, que ocupa cerca de 1300 hectares de Conca de Barberà. Essa uva produz vinhos bem leves e frutados. Outras castas tradicionais da região são a Grenache e a Ull de Llebre (que nada mais é do que o nome local da uva Tempranillo).

COSTERS DEL SEGRE - Denominación de Origen Protegida espanhola para vinhos, localizada na província de Lleida e está dividida em várias subzonas separadas. As quatro subzonas originais criadas em 1988 são Artesa, a nordeste de Lleida, Valls de Riucorb a leste, Garrigues e Raïmat.

PRIORAT - Uma das regiões que mais se destacam, Priorat recebeu o título máximo de denominação espanhola, sendo uma Denominación de Origen Calificada (DOCa, Denominação de Origen Qualificada). Produz brancos frutados e tintos com bastante corpo, nascidos em solos ricos em argila, com vinhedos antigos e castas autóctones.



ALELLA - Apesar de ter sua área cada vez mais diminuída por conta do crescimento urbano, a denominação de origem de Alella é tradicional, desde 1956, produzindo vinhos brancos e tintos de qualidade. As diferenças de altitude do terreno, que possui muitas inclinações e montanhas, garante castas diversas e vinhos com muitas personalidades.

PENEDÈS - Uma das maiores denominações de espumantes espanhóis, com 95% da sua produção voltada a esse tipo de vinho. Penedès é a região indicada para quem busca um espumante bem fresco e leve, mas também é possível encontrar versões mais encorpadas, nessa região.

PLA DE BAGES - Essa denominação está localizada na província de Barcelona, capital da Catalunha. Produz vinhos em 26 municípios, sendo uma denominação muito tradicional, com destaque para as castas autóctones Macabeo e Picapoll. Os brancos são aromáticos e possuem boa estrutura, enquanto os vinhos tintos apresentam bom corpo e muita variedade.

TARRAGONA - Região focada na produção de vinhos desde a época do Império Romano, é uma das maiores denominações da Catalunha. O clima e solo são perfeitos para todos os tipos de vinho, mas $\frac{3}{4}$ da produção é voltada aos brancos, que costumam ser bem aromáticos e encorpados.

TERRA ALTA - Apesar do nome "alta", essa região é do Sul da Catalunha. O nome se dá porque a denominação está localizada numa encosta alta e muito bonita (usada por Picasso em algumas obras). O isolamento geográfico

fez com que Terra Alta produzisse vinhos apenas para o mercado interno por muitos anos, mas recentemente tem recebido muito investimento e atenção estrangeira.

Os visitantes podem descobrir a importância dos mosteiros na cultura vinícola local, como a abadia de Montserrat, o mosteiro de Sant Pere de Rodes bem como aqueles da Estrada Cisterciense, num verdadeiro louvor para a lentidão da passagem do tempo por estas propriedades.

Algumas variedades de uva nativas da região, recém-plantadas, são as promessas de descobertas enológicas originais. Além das uvas especiais que já tem nomes esquisitos, como a Picapoll, a Parellada e a Trepát, a Espanha, especialmente a Catalunha, também tem uns nomes bem interessantes para uvas conhecidas.

Ull de Llebre: Tempranillo, que também pode ser chamada de Tinta Del Pais, Vid Aranda e muitos outros nomes (no total, a Tempranillo pode ter 79 nomes diferentes pela Península Ibérica).

Samso: Uva Carignan, também chamada de Carinena.

Garnatxa: É a Grenache. Pela Espanha afora, ela também pode ser chamada de Aragón, Lladoner e Roussillon.

A CULINÁRIA CATALÃ É OUTRO ATRATIVO - A culinária catalã é uma das mais ricas e variadas da Espanha, com uma ampla variedade de pratos típicos que refletem a diversidade de influências culturais e geográficas da região. Localizada no nordeste da Espanha, a Catalunha é conhecida por sua gastronomia única, que combina ingredientes frescos e sazonais com técnicas de preparo tradicionais.

A Culinária da Catalunha é de origem mediterrânea e partilha os ingredientes mais diferenciados de outras cozinhas da região, como os vegetais ricos em fécula (feijão, grão-de-bico, batata, lentilha, ervilha e outros), legumes frescos, frutas, o azeite de oliva e os peixes do Mediterrâneo.

A culinária catalã atual é de origem antiga e os catalães são fiéis à preservação da confecção dos pratos. Os novos burgueses, ao longo da história, simplificaram-na e a adaptaram a todos os tipos de bolso. Em geral, ela se compõe de pratos simples de serem realizados e sem muitos ingredientes, para se poder reconhecer o sabor dos produtos de boa qualidade.

Os catalães adotaram os legumes secos dos soldados romanos; os produtos e técnicas, principalmente em confeitaria, dos judeus e árabes; e finalmente as batatas, tomates, chocolate e outros produtos da América. Os pratos são apresentados em pedaços maiores do que geralmente são encontrados na região, por isso precisavam utilizar garfos e facas. Atualmente os jovens e mais criativos fazem uma apresentação aos pratos de sempre, ou tentam introduzir alguma novidade, mas sempre respeitando as receitas tradicionais.

Para começar, não deixe de experimentar a paella, um prato tradicional espanhol que combina arroz, frutos do mar, frango e legumes. Em Barcelona, você também não pode perder a oportunidade de provar o tapas, pequenas porções de comida que são perfeitas para compartilhar com amigos.

Outra especialidade da região é o pan con tomate, uma fatia de pão coberta com tomate, azeite e sal, que é simplesmente deliciosa. Para os amantes de carne, o butifarra, uma salsicha típica da Catalunha, é uma excelente escolha.

Se você gosta de frutos do mar, não deixe de provar a fideuà, uma paella feita com macarrão no lugar do arroz. E para sobremesa, não se esqueça de experimentar a crema catalana, um creme queimado que é uma verdadeira tentação.

Além disso, Barcelona também é conhecida por seus mercados de alimentos frescos, onde você pode encontrar uma variedade de produtos locais, como queijos, embutidos, frutas e frutos do mar. Não deixe de visitar o mercado de La Boqueria para uma experiência gastronômica única. Em resumo, a culinária da Catalunha é uma verdadeira festa para os sentidos, e Barcelona é o lugar perfeito para experimentar algumas das melhores comidas típicas da região. Não deixe de provar essas delícias gastronômicas durante a sua visita à cidade!

Então, que tal provar um vinho catalão? 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 VINHO PARA BRINDAR O OSCAR” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 01/03/2025

Vinhos do Château Haut-Brion são escolhidos para a cerimônia do Oscar.

Na torcida pelo filme brasileiro Ainda Estou Aqui e pela atriz Fernanda Torres, há um vinho, aliás cinco, para brindar na cerimônia do Oscar. Neste domingo, no Dolby Theatre, serão servidos cinco rótulos ligados ao mítico Château Haut-Brion, um dos cinco únicos premiers grand cru classé de Bordeaux, classificação concedida em 185 e mantida até hoje. É também o único dos premiers grand cru em Graves, uma das sub-regiões bordalesas.

Na carta de vinhos do Oscar, estará o Le Clarence de Haut-Brion, que é o segundo vinho do Haut-Brion, e o La Clarté de Haut-Brion, branco elaborado com uvas cultivadas tanto no Château Haut-Brion como no Château La Mission Haut-Brion. Estarão nas taças dos convidados para a 97ª cerimônia ainda outros três vinhos da Domaine Clarence Dillon, com a marca Clarendelle: o tinto, o branco e o de sobremesa (Amberwine). A Clarendelle pertence aos herdeiros de Clarence Dillon, que comprou o Haut-Brion em 1935 e recuperou a sua glória.

Atualmente são três propriedades da família Dillon em Bordeaux. A primeira, e mais famosa, é o Château Haut-Brion, que fica em Pessac, na margem esquerda de Bordeaux. É a propriedade mais antiga da região, e os primeiros registros de vinho ali datam de 1521. Desde 2008, é administrada pelo príncipe Robert de Luxemburgo, da quarta geração dos Dillon. A segunda é o La Mission Haut-Brion, próxima da primeira, em Pessac, e a terceira é o Château Quintus, em Saint-Émilion, também em Bordeaux, além da marca Clarendelle, que elabora vinhos com a filosofia e a supervisão da equipe enológica do Haut-Brion, liderada pelo enólogo Jean-Philippe Delmas, e de preços mais acessíveis.

A Academia divulgou que as garrafas estarão presentes no evento, mas não se todos os rótulos estarão disponíveis para todos. O Le Clarence de Haut-Brion é o segundo vinho do château.

No Brasil, a safra 2008 do La Clarence é vendida por R\$ 2.499, na Clarets. E o branco La Clarté de Haut-Brion 2011 está por R\$ 1.490 na World Wine. Este é o segundo branco da vinícola, que também elabora o Château Haut-Brion Blanc, e resulta em um blend de sémillon e sauvignon blanc. Do Clarendelle, estão no Brasil o Blanc 2022, um corte de sauvignon blanc, sémillon e muscadelle, e o Rouge 2016 (cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc), cada um vendido por R\$ 289, na World Wine. Para ter ideia, o Chateau Haut-Brion 2002, que obteve 100 pontos, a nota máxima, do crítico James Suckling e 99 de Robert Parker, é comercializado por R\$ 13.794.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-para-brindar-o-oscar/>

“UMA ÁRDUA DISPUTA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 28/02/2025

Como foi o concurso para definir o melhor sommelier das Américas.

Reunindo 14 candidatos, um de cada país das Américas (dos 16 previamente inscritos, os de Cuba e Bolívia não compareceram), Santa Rosa, no condado de Sonoma, Califórnia, sediou na semana passada o 7º Concurso Best Sommeliers of the Americas, nos moldes do que é feito na Europa, desde 1979, e Ásia junto com a Oceania, desde 2009.

Esse gênero de competição foi sempre uma forma eficiente de aprimorar o nível dos profissionais que trabalham em restaurantes de prestígio e outras atividades do setor, seja pelo preparo que isso envolve quanto pela possibilidade de trocar experiências com os demais participantes.

Tendo em vista que um dos objetivos do Pan-Americano é fazer com que o nível de conhecimento dos sommeliers das Américas se aproxime cada vez mais do alcançado na Europa, os concursos regionais recentes têm procurado dificultar a vida dos candidatos. Neste último, o exame escrito começou com uma degustação descritiva às cegas de um vinho -era um espumante italiano (características e como e com o que servir) - e identificação de quatro vinhos, seguida de uma prova com 100 questões, nenhuma múltipla escolha, abrangendo temas variados referentes não somente a vinhos em seu contexto mais amplo (geografia, história, personagens, viticultura, enologia), mas também cerveja, café, chá, outras bebidas e charuto, com tempo limitado a 90 minutos.

Computadas as notas do primeiro dia do concurso, os seis melhores classificados seguiam à próxima etapa, na manhã do dia seguinte: Mark Guillaudeu, dos EUA, e Joris Gutierrez Garcia, do Canadá, os dois favoritos, Nicolas Reines, da Colômbia, Guilhem Renaud, do Equador (francês de nascimento, diplomado WSET que mora no Equador há 10 anos), Jeronimo Tellarini, do Uruguai (argentino com WSET nível 3, baseado no Uruguai onde foi finalista do campeonato de sommeliers local campeão em 2021), e Joseph Ruiz Acosta, do Peru (head sommelier do restaurante Central, em Lima, onde trabalhou durante oito anos, e quatro vezes campeão peruano da categoria).

Cotados antecipadamente para passar à fase seguinte, ficaram de fora Andrea Donadio, da Argentina, abalada com o recente falecimento da mãe, e Marcelo Arriagada, melhor sommelier do Chile em 2021 e 2024, que trabalha há 3 anos no restaurante Kappo Masa, em Manhattan.....

Se não acertou tudo, o canadense foi bem melhor que o americano, conseguindo pontos importantes que contribuíram para alcançar o título do Concurso Best Sommeliers das Americas 2025.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-desafios-para-definir-o-melhor-sommelier-das-americas-1.ghtml>

“A ADEGA MAIS FAMOSA DO MUNDO” - MARCELO COPELLO

VEJA RIO DE JANEIRO - VINOTECA - 28/02/2025

O que têm em comum Pelé, Ronaldo Fenômeno, Theodore Roosevelt, Jean Cocteau e o ratinho Ratatouille?

O que têm em comum Pelé, Ronaldo Fenômeno, Theodore Roosevelt, Hirohito, Elizabeth II, Winston Churchill, John Kennedy, Mikhail Gorbachev, Charles Chaplin, Grace Kelly, Henrique IV de França, Cardeal de Richelieu, Hermann Göring, Jean Cocteau e o ratinho Ratatouille?

Estes são apenas alguns dos personagens, reais ou de ficção, que marcaram presença no La Tour d'Argent (A Torre de Prata) restaurante fundado em Paris em 1582. Este restaurante, que ocupa um prédio no endereço 15 Quai Tournelle, com uma bela vista do rio Sena e da catedral Notre Dame, guarda a adega mais famosa do mundo, com mais de 400 mil garrafas, muitas delas raríssimas.

Estive no Tour d'Argent, e visitei a famosa cave em companhia do sommelier chefe da casa, David Ridgway, que lá começou em 1981.

Vejam os vídeos que fiz no escuro da adega com David e desde já perdoem a compreensível, escuridão. Neste primeiro vídeo David diz que enquanto muitos falam que a China é o novo Eldorado, ele tem certeza de que o Brasil tem mais bebedores de vinho. Para minha surpresa ele também nos conta que ao contrário de Pelé, o craque Ronaldo Fenômeno tem muita afinidade com vinho.

Nesta 2ª parte David me mostra algumas das 26 salas (uma para cada letra do alfabeto) da adega, com um total de 1.400 metros quadrados.

Chegamos ao museu das garrafas mais velhas, datadas a partir de 1788 (de antes da Revolução Francesa!). David me contou que já provou vários vinhos brasileiros, e acha que estão melhorando muito.

CURIOSIDADES:

– Apesar de ocupar por completo os andares do prédio, com adega, estoque, museu, escritório, cozinha etc., o salão ocupa apenas um andar e tem mesas para apenas 100 felizardos.

– Mesmo com espaço restrito são vendidas cerca de 12 mil garrafas vinho ao ano, uma média bem alta, de mais de meia garrafa por cliente.

– Fazendo as contas, a adega de 400 mil garrafas é um estoque para 20 anos.

– Há sempre um Porto Vintage decantado, para caso algum cliente peça. No momento estão usando os da safra 1975. Bem razoável...

– Quanto aos Champagnes eles hoje costumam servir os excepcionais e já maduros 1996, uma safra histórica. Muitos clientes, no entanto, preferem champagnes mais novos

– A logística do pedido do vinho sensacional. O pedido vem do restaurante em um papelzinho que desce até à cave no andar de baixo por um tubo. No exato momento em que chega o papelzinho um funcionário parte em disparada através das 26 salas da adega até localizar a garrafa. O tempo médio para o cliente receber o vinho em sua mesa é de apenas 4 minutos.

– Até poucos anos atrás a adega tinha 500 mil garrafas, mas os donos resolveram diminuir em função dos “tempos modernos”. Em 2009 quando tinham ainda tinham 450 mil garrafas fizeram um leilão de algumas poucas garrafas e arrecadaram cerca de 1 milhão de euros.

– O vinho mais barato da carta custa 50 euros e é um branco do Loire.

– A garrafa mais cara do acervo está avaliada em 30 mil euros e é um Cognac de 1788... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/a-adega-mais-famosa-do-mundo/>

13 A 23 SET. 2025 – VINO GOURMET – VINHOS & CHATEAUX BORDEAUX

Junte paixão pelo vinho, tradição, cultura, terroirs maravilhosos, vinhedos centenários, castas clássicas e desta mistura certamente nascerá um “Grande Bordeaux”. Se existe uma região e um único vinho que há gerações mantém a reputação da França, é Bordeaux.

Um vinho que é padrão de comparação em todo mundo e origem do estilo de tintos intensos, com sabor de frutas negras como ameixa, amora, cassis, cereja, groselha, mirtilo, integradas com madeira doce como baunilha e cedro (da caixa de charutos), especiarias como pimenta-do-reino, pimentão, aromas florais de violetas, grãos de café torrados, que evolui muito bem com a guarda em adega.

A gama de vinhos de Bordeaux é refletida em suas 57 denominações, 61 Grand Cru Classés, mais de 9.000 chateaux produtores de vinho e 13.000 produtores de uvas viníferas. Bordeaux é a maior região produtora de vinhos finos do planeta e sua produção atinge cerca de 6 milhões de hl por ano.

Ao todo, a região produz 13 tipos de uvas, sendo que as principais são: cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc, sauvignon blanc, sémillon e muscadelle. É muito comum que duas ou mais castas sejam misturadas, criando “blends de estilo Bordeaux”.

Um dos segredos da qualidade dos vinhos da região é a localização, já que a área está situada na costa sudoeste francesa. Por ficar próxima ao Oceano Atlântico, os frutos são influenciados pelo clima marítimo temperado e pela Corrente do Golfo.

É possível, ainda, dividir o espaço em três sub-regiões: a margem esquerda, a direita e a região conhecida como Entre-Deux-Mers (Entre dois mares, na tradução). Cada uma com seu próprio terroir e responsáveis por gerar bebidas com características distintas.

VISITAS PROGRAMADAS EM BORDEAUX: ▪ SAINT-ÉMILION | Trotte Vieille | La Dominique | Canon-la-Gaffelière | Angelus ▪ POMEROL | De Sales ▪ MÉDOC | Desmirail | Kirwan | Lascombes | Lyches-Bages | Cos d’Estournel ▪ GRAVES | Carbonnieux | Latour-Martillac | Smith-Haut-Lafitte | Pape-Clément ▪ SAUTERNES | Guiraud ▪ Retorno por PARIS.

▪ O PACOTE da PARTE TERRESTRE INCLUI:

* 9 noites de acomodação, sendo 2 em Saint-Émilion (14 a 16 SET), 5 em Bordeaux (16 a 21 SET) e 2 em Paris (21 a 23 SET) em hotéis 5*/4* e categoria de apartamentos conforme indicados no roteiro (ou similares).

* Café da manhã tipo buffet e impostos nas 9 noites.

* 8 refeições, sendo 7 Almoços Menu Clássico de 3 Tempos (Entrada, Principal e Sobremesa) Harmonizados, dos quais 2 em Châteaux (La Dominique e Smith-Haut-Lafitte) e 5 em Restaurantes nas regiões vitivinícolas. Todas com os vinhos harmonizados para cada tempo.

E 1 Jantar de Boas-vindas em Restaurante Menu Degustação 4 Tempos em Saint-Émilion (sem bebidas)

* 15 visitas a Châteaux com degustação de vinhos, sendo 4 em Saint-Émilion (Trotte Vieille -2-, La Dominique -3-, Canon-la-Gaffelière -4- e Angelus -2-), 1 em Pomerol (De Salles -3-), 5 no Médoc (Desmirail -3-, Kirwan -3-, Lascombes -4-, Lyches-Bages -3- e Cos d’Estournel -6-), 4 em Graves (Carbonnieux -3-, Latour-Martillac -2-, Smith-Haut-Lafitte -3- e Pape Clément -3-) e 1 em Sauternes (Guiraud -4-). No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados 70 rótulos diferentes.

* 2 visitas de interesse turístico e eno-cultural (Vila de Saint-Émilion com guia local em português/castelhano e La Cité du Vin em Bordeaux com guia local português/castelhano para apresentação e visita livre com ingresso e degustação livre de 1 vinho)

* Os traslados de chegada e saída entre hotéis e aeroportos para transporte de até 1 peça de bagagem por pessoa (soma das 3 dimensões até 158 cm e 23 kg cada) e 1 de mão (soma até 55+35+25 = 115 cm 10 kg) e entre hotéis e os Châteaux e Restaurantes, em veículo com ar-condicionado com motorista privativo com capacidade de acordo ao número de inscritos.

* Assistência de guia local nos traslados de chegada em Bordeaux e Paris Aeroporto/Hotel.

* Acompanhamento desde Belo Horizonte e durante todo o percurso do Consultor Enológico Márcio Oliveira.

* Completa apostila com informações do destino, regiões e Châteaux visitados. (virtual).

▪ **Para mais informações: VINOTÍCIAS** - Márcio Oliveira. Belo Horizonte (MG). Cel./WA: (31) 98839-3341. molivierbh@gmail.com



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

FÓRMULA VINHO

O australiano Daniel Ricciardo, piloto de Fórmula 1 que anunciou no final de 2024 sua saída das pistas, lançou a DR3, linha exclusiva de vinhos que une as iniciais de seu nome com o número que usava para correr.

Foram lançados três rótulos elaborados pelo vinícola australiana Saint Hugo: os varietais de Cabernet Sauvignon (safra 2015) e de Syrah (safra 2014) e um blend tinto denominado Ric Red (safra 2021). (Fonte – Revista WINE – 02/2025).

BUZÃO DO VINHO

A visitação às principais vinícolas do Vale dos Vinhedos na Serra Gaúcha, pode ser feita agora a bordo do Ciao Bus (lê-se “tiao”, oi em italiano), um ônibus vermelho double deck panorâmico aberto no piso superior, com 73 lugares. O bilhete de um dia custa R\$ 105 para uma pessoa e cai para R\$55 para duas ou mais pessoas. O enoturista pode embarcar e desembarcar durante o percurso e retornar aos ônibus quantas vezes desejar durante o dia, podendo visitar ainda pontos turísticos de Bento Gonçalves/RS e Monte Belo do Sul/RS. (Fonte – Revista WINE – 02/2025)

NOVO ESTUDO: É POSSÍVEL PRODUZIR VINHOS TINTOS ENCORPADOS A PARTIR DE UVAS VERDES

A remoção de sementes permite menor teor de álcool.

A remoção de sementes de uvas verdes pode melhorar o equilíbrio e a qualidade dos vinhos tintos resultantes com menor teor alcoólico. Isso é demonstrado por um estudo da Universidade de Múrcia, na Espanha, publicado na plataforma científica Oeno one. O ponto de partida do estudo é o aumento dos níveis de álcool em vinhos de regiões quentes devido às mudanças climáticas. Até que as uvas atinjam sua maturação fenólica completa, o teor alcoólico potencial geralmente sobe para 15% vol. ou mais.

Os pesquisadores espanhóis descobriram que se as uvas forem colhidas mais cedo, ou seja, não totalmente maduras, para reduzir o teor alcoólico, as sementes verdes aumentam a adstringência e o amargor dos vinhos. Além disso, diminuem a estabilidade da cor e o potencial de envelhecimento. O estudo examinou como a remoção completa das sementes afeta a concentração de compostos fenólicos e aromáticos, a cor e a qualidade sensorial dos vinhos após seis meses de envelhecimento na garrafa. Eles compararam uvas totalmente maduras e verdes da variedade Monastrell. O vinho das uvas totalmente maduras, colhidas a 107°Oe, tinha um teor alcoólico de 14,6% vol. O teor alcoólico do vinho das uvas colhidas anteriormente, que foram colhidas a 91°Oe e das quais as sementes foram removidas, era de 12,4% vol.

Os resultados mostram que a remoção de sementes de uvas verdes reduziu significativamente a adstringência do vinho e melhorou sua qualidade sensorial sem afetar negativamente a intensidade da cor. O vinho sem sementes exibiu aromas mais frutados e forneceu um perfil de sabor na análise sensorial comparável ao do vinho de uvas totalmente maduras. A técnica também melhorou a estabilidade e a harmonia do sabor.

Na conclusão dos autores do estudo, afirma-se: “A remoção de sementes representa uma estratégia potencial para melhorar a qualidade do vinho ao processar uvas verdes.” Como a remoção completa de sementes representa um desafio técnico para as vinícolas, equipamentos especiais precisariam ser desenvolvidos para tornar esse processo prático e eficiente. (al / Fonte: Oeno one)..... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/new-study-full-bodied-red-wines-from-unripe-grapes-possible-removal-of-seeds-enables-lower-alcohol-content?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_09&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 28/02/2025).

CONSUMO DE VINHO NA ALEMANHA DIMINUIU 4%

Preços médios caem pela primeira vez desde 2010

Na Alemanha, significativamente menos vinho foi consumido de agosto de 2023 a julho de 2024 do que nos doze meses anteriores, relata o Instituto Alemão do Vinho (DWI). A quantidade de vinho comprada diminuiu em quatro por cento, e a receita gerada caiu em cinco por cento. Quatro por cento menos famílias compraram vinho em comparação com 2022/2023. Os dados foram coletados pela empresa de pesquisa de mercado NielsenIQ.

Os preços médios dos vinhos alemães e estrangeiros caíram pela primeira vez desde 2010, em quatro centavos por litro cada. Como os vinhos internacionais custam em média 3,72 euros por litro, o que é menos do que os vinhos alemães a 4,47 euros por litro, os vinhos alemães foram mais afetados com um declínio de cinco por cento nas vendas e seis por cento na receita. Portanto, a participação de mercado dos vinhos nacionais diminuiu em um ponto percentual em comparação ao ano anterior - para

41 por cento nas vendas e 45 por cento na receita. A Itália detém a maior participação de mercado no segmento internacional com 18 por cento da quantidade, seguida pela Espanha com 14 por cento (-1 ponto percentual) e França com onze por cento (+1 ponto percentual).

No balanço atual de consumo de vinho, que também registra o consumo fora de casa, além das compras de vinho, cada alemão com mais de 16 anos bebeu 22,2 litros. Isso é 0,3 litros a menos do que em 2022/2023. O consumo de vinhos espumantes também diminuiu: em 0,2 litros para 3,6 litros por pessoa por ano. No total, 15,9 milhões de hectolitros de vinho tranquilo e 2,6 milhões de hectolitros de vinho espumante foram consumidos na Alemanha durante o período examinado.

A diretora administrativa do DWI, Monika Reule, cita mudanças demográficas, mudanças nos hábitos de consumo e um comportamento de compra mais consciente dos custos dos alemães devido às condições econômicas como razões para o declínio. (al / Fonte: Press Release)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/five-new-grape-varieties-possible-in-bordeaux-blend-blind-tasting-varieties-influence-typicality-only-slightly?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_08&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 26/02/2025).