



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UM TESOURO VÍNICO DE PORTUGAL
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UM TESOURO VÍNICO DE PORTUGAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"VINTE SAFRAS CONTAM UMA HISTÓRIA"-
POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"AS 10 PERGUNTAS SOBRE VINHOS QUE
TODO MUNDO FAZ" - POR MARCELO
COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 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

PSI 2017 DOMÍNIO DE PINGUS – RIBERA DEL DUERO - ESPANHA - O VINHO É CHAMADO DE PSI POR CAUSA DA 23ª LETRA DO ALFABETO GREGO

PSI é um projeto de Peter Sisseck e produtores locais, seguindo os preceitos da viticultura orgânica e biodinâmica. Uvas provenientes de vinhedos localizados em Ribera del Duero e videiras com mais de 30 anos de idade, cultivadas em micro parcelas, com técnicas biodinâmicas.

Tendo estabelecido Pingus como uma nova referência para a grandeza do vinho espanhol, Peter Sisseck embarcou em uma nova busca: produzir um vinho que capturasse a alma de Ribera del Duero. E ele tornou essa visão uma realidade ao aproveitar a paixão dos produtores da região que, por muito tempo, não tiveram as ferramentas, o capital e a visão para fazer um vinho que fosse verdadeiramente “deles”. E assim, Psi nasceu. Começou como uma ideia utópica. Nasceu da crença apaixonada de Peter na agricultura orgânica e biodinâmica, bem como de sua gratidão à região por dar a um jovem enólogo dinamarquês a oportunidade de fazer o vinho indiscutivelmente mais cobiçado da Espanha. E essa ideia ganhou ainda mais urgência quando ele viu os vinhedos mais antigos da região desaparecerem.

Composição de Uvas: Tempranillo (90%) e Garnacha (10%). Maceração e fermentação realizadas em cubas de cimento. Leveduras autóctones. Fermentação malolática completa. Permanece por 18 meses em foudres de madeira de 5.000 litros e barricas usadas anteriormente para produção do Pingus e Flor de Pingus.

Notas de Degustação: Vinho rubi intenso. Aromas complexos e intensos de frutas vermelhas e negras maduras, de especiarias, florais, de ervas e de fumo. Estruturado e carnudo, mostra-se harmonioso no paladar, com acidez refrescante, taninos numerosos e de ótima textura e final persistente, com toques de amoras e de violetas. Em resumo, um vinho delicioso, que recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Reconhecimentos Internacionais: Está safra recebeu 94 pontos de James Suckling.

Estimativa de Guarda: 10 anos

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

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



UM TESOURO VÍNICO DE PORTUGAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A Península de Setúbal e seus vinhos foram o foco de artigos recentes de Jorge Lucki (Valor Econômico) e Marcelo Copello (Veja-RIO), e de uma bela Master Class e Feira de Vinhos realizada em Belo Horizonte, sob a curadoria de Marcelo Copello.

A Península de Setúbal, é uma das 14 regiões vinícolas demarcadas em Portugal e está localizada no sul do país, a apenas 30 minutos de Lisboa. Esta é uma região costeira (composta por 13 concelhos) que começa em Almada, logo após atravessar a ponte 25 de Abril em Lisboa, e termina em Sines, cerca de 130Km a sul.

A história vitivinícola da região da Península de Setúbal perde-se no tempo. Aqui foram plantadas as primeiras vinhas da Península Ibérica, em cerca de 2.000 a.C., dando início a uma tradição que foi renovada em 1907, com a demarcação da Região do Moscatel de Setúbal, e que sobrevive até hoje, sendo a segunda mais antiga região demarcada de Portugal.

Daqui saem alguns dos melhores vinhos portugueses, cuja qualidade se firmou a partir de uma biodiversidade riquíssima. Nenhuma outra região de Portugal tem tantas diferenças geográficas, com a existência de planícies, serras e encostas, além dos Rios Sado e Tejo e a proximidade com o Oceano Atlântico.

Por sua variedade de paisagens, solos e climas, esta é uma região onde você pode encontrar todo o tipo de vinhos, desde os espumantes aos doces. Mas, sem dúvida, a estrela desta região vinícola, aquela pela qual é reconhecida, é o Moscatel de Setúbal, um dos 4 vinhos fortificados de Portugal.

Se nunca provou um Moscatel de Setúbal, posso adiantar que é um vinho elegante, fresco e versátil. Os vinhos combinam a mineralidade salina e as nuances saborosas do Madeira, mas com um núcleo de fruta que se assemelha mais ao do Porto. Por outro lado, o anonimato internacional mantém este tesouro notavelmente acessível em comparação com seus irmãos famosos, já que é uma região menos em evidência quando se fala em vinhos de sobremesa portugueses.

Embora este vinho fortificado seja o produto principal da região, esta é uma área que produz principalmente vinho tinto, onde a uva Castelão é predominante e compõe quase todos os tintos (simples ou em blends).

Com uma área total de 8.000 ha de vinhas, 2 D.O. (Denominações de Origem) diferentes e uma IG (Indicação Geográfica), a Península de Setúbal se distingue de outras regiões do país, principalmente por sua geografia e tudo o que a acompanha (solo, clima, exposição à luz etc.) - esta é provavelmente a região vinícola mais diversa de Portugal.

Primeiro, por conta da influência do Oceano Atlântico ser incrível, pois sublinha toda a costa oeste da região. Depois as 2 áreas da região: a área de solo arenoso do chamado "Plioceno de Pegões", onde as temperaturas têm uma grande amplitude entre o dia e a noite, o que é bom para as uvas. E depois, a Serra da Arrábida, onde o seu pico de altura atinge os 500 metros de altitude. Não é a montanha mais alta do mundo, mas é suficiente para proteger as vinhas dos ventos indesejados.

Apesar do néctar doce da região ser a estrela óbvia, o elenco de apoio de vinhos de mesa que ocupam este paraíso de areia e calcário também vale a viagem. A DOC Palmela, focada em vinhos secos, está escondida dentro da grande designação regional Península de Setúbal, e oferece vinhos encantadores e fáceis de se beber.

Além dos solos ideais, é a condição climática que Setúbal percorre - entre o oceano frio e enevoadado a oeste e o interior mais quente do Alentejo - que é fundamental para o equilíbrio, a profundidade da fruta e a harmonia que esses vinhos podem oferecer. A brisa está sempre presente e mantém as uvas secas.

A variedade nativa Castelão - encontrada em vinhedos antigos e retorcidos e frequentemente referida aqui pelo apelido local de Setúbal, "Periquita" cria vinhos de qualidade e que envelhecem extraordinariamente bem. Convenientemente, safras mais antigas não são difíceis de encontrar e são acessíveis para o nosso bolso.

Embora Castelão seja o ícone tinto da região, outros vinhos de uvas autóctones de vinhas velhas provam ser mais do que dignos. Além disso, especialmente as uvas clássicas tintas de Bordeaux, Cabernet Sauvignon e Merlot - brilham por aqui. Aliás, há até quem produza vinhos com a casta Tannat com estilo mais próximo ao de Cahors na França.

Quando se trata de vinhos brancos, o Moscatel acima mencionado também é produzido em versões secas. A variedade aromaticamente extravagante ostenta textura macia, tons complexos de frutas e acidez viva - a combinação certa para um vinho equilibrado e expressivo. Uma variedade de outras uvas brancas nativas e variedades internacionais são encontradas na região, e os produtores de vinho locais as empregam com maestria em uma variedade de misturas refrescantes e cheias de sabor.

A maioria dos exemplos é baseada na Muscat de Alexandria - conhecida aqui como Moscatel Graúdo - e vem em uma variedade de estilos. Versões mais jovens exalam notas tropicais e florais com um sutil toque salgado. Edições que passam por um longo envelhecimento em barril (frequentemente 20 anos ou mais) oferecem tons mais escuros ou âmbar, com notas de caramelo, nozes e especiarias saborosas, além do núcleo doce e vibrante de frutas.



O vinho mais raro Moscatel Roxo é sem dúvida um dos verdadeiros tesouros víquicos de Portugal, produzido a partir de uma mutação de tom mais escuro do Moscatel Galego (Muscat à Petits Grains). Essa uva reúne mais intensidade e estrutura do que o Graúdo, oferecendo um deleite especial para aqueles que buscam uma garrafa especial.

PRODUTORES A VISITAR E PROVAR EM SETÚBAL – Lembre-se de agendar as visitas antes de ir direto para as vinícolas.

Herdade do Portocarro - Uma pequena, mas poderosa vinícola que produz vinhos de mesa secos de tirar o fôlego com variedades nativas e internacionais. Qualidade de culto e seguidores locais cult.

Horácio Simões – Pequena vinícola, altamente considerada, este produtor tradicional é mais conhecido por seus maravilhosamente e complexos vinhos de Moscatel doce. Os vinhos secos também são excelentes.

José Maria da Fonseca – Uma grande referência na indústria vinícola de Portugal desde o século XIX, a JMF oferece uma gama diversificada de rótulos em todos os espectros de preço e estilo. Vale a pena visitar para uma degustação e um passeio pela propriedade histórica.

Quinta do Piloto - Produz expressões características de estilos doces e secos. Além de uma visita e degustação memoráveis, é possível fazer reservas para ficar nos quartos de hóspedes da quinta.

Quinta da Bacalhôa - Em operação há mais de um século com vários projetos em Portugal, a principal propriedade deste produtor oferece degustações combinadas com luxuosos arredores históricos e belas artes.



VINHOS DA
**PENÍNSULA
DE SETÚBAL**

PRODUTORES QUE ESTIVERAM PRESENTES NA FEIRA EM BELO HORIZONTE, TIVERAM SEUS VINHOS PROVADOS, E QUE VALEM A PENA SER VISITADOS EM PORTUGAL –

Adega de Palmela – A Adega Cooperativa de Palmela é um dos principais polos de desenvolvimento do Concelho que é marcadamente agrícola e onde a vinha e o vinho têm por razões históricas um peso bastante grande. A principal zona vitícola situa-se na planície arenosa que constitui grande parte do Concelho de Palmela. A Adega Cooperativa de Palmela iniciou a sua atividade com 50 associados e com uma produção que não excedia os 1,5 milhões de litros. Nos dias de hoje a produção ultrapassa os 8 milhões de litros, e a Adega dispõe de capacidade para atingir os 10 milhões, sendo 70% vinho tintos, 25% vinhos brancos e 5% Moscatel.

Venâncio Costa Lima – A Venâncio da Costa Lima é uma das adegas mais antigas da região de Palmela, com início de atividade em 1914. Produz Vinhos de Mesa, Vinhos Certificados (Regional Península de Setúbal e DO Palmela) e Moscatel de Setúbal. Ao visitar a Adega Venâncio da Costa Lima explicam-se os princípios da elaboração dos vinhos e do Moscatel de Setúbal. No final da visita, há uma prova de 3 vinhos e um Moscatel, acompanhados por produtos regionais, salgados e doces.

Adega de Pegões – A Adega de Pegões é hoje uma vinícola moderna e competitiva reconhecida a nível nacional e internacional, com mais de 500 distinções e prêmios nos mais renomados concursos mundiais de vinhos, nos últimos 10 anos, foi distinguida em 2014 a 4ª melhor empresa de vinhos em Portugal e a 37ª no mundo pela Associação Mundial de Jornalistas e Escritores de Vinho e Licores. Possui uma área vinícola de 1.117 hectares que produzem em média 11.000.000kg de uva, sendo 70% tinta e 30% branca. As castas tintas produzidas são o Castelão (Periquita) 65%, Touriga Nacional, Aragonês, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Shiraz etc. com 35%. Nas brancas predominam o Fernão Pires 40%, Moscatel 25%, Tamarez, Arinto, Antão Vaz, Chardonnay etc., 35%. Está aberta a visitas, todos os dias.

Adega de Camolas – Uma adega familiar com ligações profundas à região, à vinha e ao vinho desde a década de 70. Com cerca de 50 hectares de vinha, divididas em oito parcelas, espalhadas pelas zonas nobres do concelho de Palmela onde a mais antiga foi plantada em 1931 e a mais recente em 2015. Em todas as parcelas apenas estão plantadas castas portuguesas, com a exceção do Alicante Bouschet cuja origem é francesa. Com um total de nove castas, das quais se destacam o Castelão, o Fernão Pires, o Moscatel de Setúbal e o Moscatel Roxo, castas tipicamente associadas à região da Península de Setúbal.

Casa Ermelinda Freitas – É uma adega reconhecida em Portugal e no mundo situada na Península de Setúbal, com mais de 700 prêmios ganhos a nível nacional e internacional, que oferece visitas educativas e lúdicas. Empresa familiar, com quase 100 anos de história, passados de geração em geração, a Casa Ermelinda Freitas é uma referência na produção de vinhos na região de Setúbal.

Ermelinda Freitas, nascida e criada nas terras do Sado, é produtora e engarrafadora em Fernando Pó. Sempre dedicou especial atenção ao vinho e, após o falecimento de seu marido, a sua filha Leonor Freitas herdou o gosto pela vitivinicultura. No ano de 1997, a Casa Ermelinda Freitas iniciou o engarrafamento de parte da sua produção com marca própria, tendo sido realizados investimentos na construção de uma nova adega, centro de vinificação e linha de engarrafamento.

Há quatro gerações que esta Casa se dedica à produção de vinhos, sendo proprietária de 130 hectares de vinha, com representatividade de 100 hectares da casta Castelão. Foram plantadas mais recentemente outras castas como Touriga Nacional, Trincadeira, Syrah, Aragonês. Na sua vinha estão plantadas 29 castas diferentes.



Cadeado Wines – É pelas mãos da Catarina, do Frederico e do Tomás que nasce a Cadeado Wines. O nome é uma homenagem ao avô, que sempre dizia que um bom vinho era uma mistura única de aromas que só poderia ser aberto por quem tivesse a chave certa. Assim nasceu, em 2018, a Cadeado Wines. Um sonho pensado e idealizado há muito tempo pelos três irmãos.

Dois anos depois, em 2020, os irmãos Palma, atraídos pela história da família sempre ligada às vinhas e às vindimas, alargaram a sua produção à região vitivinícola de Setúbal, criando a sua própria linha de vinhos. Nasce, assim, a linha Cadeado, com vinhos do Alentejo e da Península de Setúbal, com uma identidade forte e sabor único.

Fernão Pó Adega – A Adega de Fernão Pó é uma empresa familiar de Fernando Pó, resultado da junção das famílias Freitas & Palhoça, ligadas à viticultura e produção de vinho há gerações.

Desde a sua fundação por Aníbal Silva Freitas nos anos 50, a adega cresceu ligada à tradição vitivinícola da região. À época Fernando Pó era ponto de romaria de famílias vindas de todo o país, que aí buscavam os melhores vinhos para se abastecer todo o ano.

Na Adega Fernão Pó a escolha de castas tem sido por experimentação, em busca de um perfil de vinhos genuíno, complexo e gastronômico. Nos 70 hectares de vinhas da família destacam-se 34 hectares de Castelão, a casta de eleição da região. Mas também a apimentada Cabernet Sauvignon, que aqui amadurece bem, e ainda Syrah, Touriga Nacional, Merlot, Alicante Bouschet e Tannat, Aragonês e Caladoc. Nas castas brancas, a popular branca Fernão Pires, Síria, Verdelho, Viosinho, Arinto e Moscatel.

Sociedade Vinícola de Palmela - Fundada em 1964, a Sociedade Vinícola de Palmela é uma das mais antigas e relevantes empresas produtoras da Península de Setúbal, território de eleição para a criação de vinhos de excelência.

Com base nas variedades regionais Castelão e Moscatel de Setúbal, acompanhadas de outras nobres castas nacionais e internacionais, a Sociedade Vinícola de Palmela produz e comercializa um vasto portfólio de vinhos, brancos, rosés, tintos e licorosos a partir de 400 hectares de vinha localizada nos solos argilo-calcários da Serra da Arrábida e nas areias de Palmela.

São vinhos que conjugam irrepreensível qualidade com clara identidade regional, alcançando assim o sucesso junto dos consumidores e o aplauso da crítica especializada, um pouco por todo o mundo.

Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre vinhos da Península de Setúbal? Posso garantir que este tesouro português, muitas vezes conhecido como “Ouro Líquido” é um vinho memorável!!! 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

“VINTE SAFRAS CONTAM UMA HISTÓRIA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 12/10/2024

Degustações verticais são a melhor maneira de contar a história de um vinho. Nelas, é provado o mesmo vinho elaborado em anos diferentes, o que revela as mais variadas sutilezas de cada safra. Foi esta a maneira encontrada pela vinícola Altair para contar os primeiros 20 anos de sua existência no vale de Cachapoal, bem aos pés da Cordilheira dos Andes, no Chile, e do seu tinto premium, também chamado de Altair.

A história começa em 2002, quando nasce a parceria entre os franceses do Château Dassault (os mesmos do avião Mirage), e a chilena Viña San Pedro. Assim como aconteceu com a joint venture entre o Château Mouton Rothschild e a Concha y Toro, que resultou no Almaviva, os franceses visitaram os diversos vinhedos chilenos do seu então novo parceiro até eleger onde plantar.

Para o Almaviva, escolheram Puente Alto, próxima a Santiago, mas os franceses do Dassault optaram por Cachapoal, um vale menos explorado pelos produtores de vinho. Os vinhedos são cultivados entre 450 e os 600 metros de altura do nível do mar, e os Andes não apenas compõem a paisagem como influem no clima e solo, definindo o perfil deste tinto, que chega ao Brasil importado pela Grand Cru.

“É um solo muito diverso, conforme as suas origens geológicas e geomorfológicas”, explica Gabriel Mustakis hoje o principal enólogo do projeto. O Altair nasceu pilotado pela enóloga Ana Maria Cumsille, em uma época em que não era comum uma mulher dirigir uma vinícola. A primeira safra, a de 2002, foi a única não degustada na prova comemorativa. A produção foi pequena e não há mais garrafas. Da série histórica também faltou a de 2012, a única em que as uvas não atingiram a qualidade para um ícone e foram incorporadas ao Sideral, o segundo tinto da vinícola.

Com vinhos elaborados de 2003 a 2021 nas taças, é possível identificar as fases do projeto. No início, até 2006, há uma busca por tintos mais potentes e extraídos. De 2007, quando o Chateau Dassault vendeu sua parte para a Viña San Pedro. A 2011 se dá a fase de construir a identidade do vinho, com um maior refinamento de seus taninos... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinte-safras-contam-uma-historia/>

“MINERALIDADE COMO EXPRESSÃO DO DNA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 11/10/2024

A palavra virou moda. Vale, contudo, ressaltar que, tratando-se de aromas e sensações ligadas ao lugar, é fundamental que ela seja preservada.

“Vinho não é feito para ser cheirado, é feito para ser bebido.” Assim bradava Henri Jayer (1922-2006), um dos nomes mais importantes e influentes da Borgonha, cansado de ver sommeliers e críticos de vinhos recitarem todo um arsenal de aromas ao falar sobre a bebida.

A velha-guarda dava menos importância à parte olfativa, usando o tradicional tastevin para provar seus vinhos. Foi com seu inseparável “cinzeirinho” que monsieur Charles Rousseau (1923-2016), que comandava o já então celebrado Domaine Armand Rousseau, em Gevrey-Chambertin, me levou escada abaixo para degustar direto das barricas na minha primeira visita à Borgonha, em dezembro de 1980.

O tastevin foi destronado como aparecimento das técnicas de degustação desenvolvidas na década de 1960 e 1970, conhecida como análise sensorial, que dava grande importância à expressão aromática dos vinhos, servindo-se de taças desenhadas para ressaltar seus aromas (para uniformizar, o copo padrão ISO foi lançado em 1974).

Até que os aromas de um vinho adquirissem tanta importância, o que interessava era, primeiramente, o aspecto visual, sua limpidez e brilho - que o tastevin revelava de forma implacável através de suas ranhuras -, e depois na boca, onde era “mastigado”, liberando sensações táteis, estrutura, persistência e retro olfação.

É de supor que foi utilizando essa técnica que os monges beneditinos e cistercienses conseguiam separar e representar cada terroir dos vinhos da Borgonha. A rigor, o que eles detectavam era a sapidez e os aspectos minerais trazidos pela mineralidade natural do solo, percepção que foi sendo encoberta pelas cada vez mais utilizadas práticas enológicas e intervencionistas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-polemica-questao-levantada-pelos-cientistas-do-vinho.ghtml>

“AS 10 PERGUNTAS SOBRE VINHOS QUE TODO MUNDO FAZ” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 11/10/2024

Duvido que um dia você não teve estas dúvidas.

Vamos direto ao assunto e começando com a pergunta de 1 milhão de dólares.

- 1- Qual o vinho bom? Em uma palavra, é o vinho “adequado”. O mais adequado ao seu paladar, ao seu bolso e à ocasião. Por ocasião entenda-se o contexto como um todo, o prato que o vinho vai acompanhar, as pessoas que o beberão, a estação do ano etc.
- 2- Vinho faz bem à saúde? Sem dúvida. Todos os dias são descobertas novas benesses do vinho. Porém, isso só é válido para o consumo moderado, de até duas taças ao dia.
- 3- Devo armazenar as garrafas na vertical ou horizontal. O ideal é na horizontal, para que o líquido humedeca a rolha, mas se você compra seu vinho para consumi-lo dentro de poucos meses isso não fará diferença.
- 4- Preciso de uma adega climatizada? Se você pretende guardar garrafas por mais que uns poucos meses a adega climatizada é fundamental, senão não será necessária.
- 5- Quanto tempo dura o vinho depois de aberto? Uma vez aberta a garrafa, líquido se oxidará gradualmente até se tornar vinagre. Este processo dura de algumas horas a vários dias. Um método eficiente para retardar o processo é a utilização de meias garrafas (de 375ml) vazias. Ao abrir uma garrafa normal, de 750ml, transfira metade do conteúdo para a menor. Assim a metade preservada pode resistir vários dias.
- 6- Vinho precisa respirar? Os vinhos, em sua maioria, devem ser consumidos assim que abertos. Alguns tintos de maior corpo se beneficiam de alguns minutos de contato com o ar. Simplesmente abrir a garrafa e deixar o líquido dentro dela não resolve, é necessário transferir o conteúdo para uma jarra ou decanter para que este aumente sua superfície de contato com o ar.
- 7- Como combinar vinho com comida? As possibilidades e nuances são infinitas, mas para simplificar quanto mais acentuado o sabor do prato mais este pede vinhos encorpados, e evite colocar tintos com alimentos do mar.
- 8- Sulfitos são perigosos? Sulfitos são compostos naturais encontrados em todos os vinhos, em maior ou menor grau, normalmente em grau menor do que em outros alimentos. Raramente causam reações alérgicas ou dor de cabeça, e pelo contrário, já existem estudos que mostram que vinho sem adição de sulfito estão expostos ao desenvolvimento de substâncias que podem causar reações adversas no organismo, como dores de cabeça e enxaquecas.
- 9- Todos os vinhos melhoram com idade? Todo vinho tem um ciclo de vida, de juventude, apogeu e decrepitude. A maioria dos vinhos cumpre este ciclo em menos de cinco anos. Há exceções que duram décadas, por sua estrutura de taninos e acidez. Como saber? Normalmente pelo histórico do vinho, região e casta.
- 10- A qualidade da taça de vinho realmente faz diferença? A taça é o instrumento do apreciador, uma espécie de amplificador das qualidades da bebida. Apreciar um bom rótulo num copo reto de vidro grosso é como ouvir Von Karajan regendo a Filarmônica de Berlim em um radinho de pilha. Numa descrição genérica a taça ideal é formada de base, haste e bojo, que deve ter formato ovalado, estreitando em direção a borda; deve ser totalmente transparente, de vidro fino e jamais enchida a mais que um terço de sua capacidade. Para os espumantes o ideal é o copo alongado do tipo flute... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/as-10-perguntas-sobre-vinhos-que-todo-mundo-faz/>

“SINASTRIAS EM VINHOS PARA LIBRA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 11/10/2024

Amplificando o charme de quem sabe dançar conforme a taça.

Chegamos ao mês do signo de Libra, e é hora do artigo da série sobre qual vinho pode atrair o nativo de cada signo, tendo como referência a série Zodíaco dos Vinhos. A data de entrada no signo solar de Libra praticamente coincide com a entrada da primavera no Hemisfério Sul. Ou seja, inicia-se em 23 de setembro, mas, dependendo do ano, pode começar no dia 22, seguindo até 22 de outubro. A primavera não tem a ver com a fundamentação do caráter de Libra, mas não deixa de ser uma estação inspiradora para falar deste signo, muito associado à beleza, ao senso estético e à harmonia.

Libra é um signo de elemento Ar, regido pelo planeta Vênus, que, na mitologia grega, é representado por Afrodite, a deusa do amor e da beleza. O Ar traz a dimensão da leveza, da criatividade e da motivação relacional, enquanto Vênus traz o brilho e o ímpeto afetivo. Seus nativos são considerados pessoas potencialmente casadoiras, com habilidade para seduzir e se relacionar. Talvez por essa adaptabilidade ao relacionamento com o outro, as pesquisas sobre sinastrias para Libra apontam muitas possibilidades de encontros.

As compatibilidades dificilmente vislumbram embates intransponíveis. Isso dificulta um pouco a eleição dos signos mais compatíveis, mas, por outro lado, faz todo sentido quando pensamos em vinhos. Uma pessoa mais flexível, adaptável e “indecisa” (essa é a fama do libriano) pode ser mais fácil de agradar ou, pelo menos, de não desagradar. Então, apresento aqui duas possibilidades, mas ressalto que o leque pode ser mais abrangente.

Tendo em vista o que encontrei na pesquisa, as compatibilidades mais positivas foram com signos de Fogo e de Ar. No primeiro caso, mais por complementaridade, ele viria aplacar um pouco da dispersão libriana; e, no segundo caso, por identificação com a leveza e delicadeza do signo. Como o nosso foco é vinho, busquei esses mesmos elementos entre os vinhos dos signos de Ar e de Fogo e escolhi Gêmeos e Áries.

Gêmeos é o signo rei da sociabilidade, das trocas e da mutabilidade. Uma energia semelhante à do libriano, mas de perfil menos romântico. Vinhos geminianos devem ter a acidez como elemento propulsor, o que os torna mais leves e capazes de equilibrar o peso do álcool e da estrutura tânica, quando necessário. Dentre os indicados pelo Zodíaco dos Vinhos, o que mais representa a sua persona é o espumante, que cai perfeitamente bem na taça de um libriano.

O espumante é aquele vinho que motiva a troca, traz ânimo e alegria a uma conversa. Uma taça de espumante (seja ele um Champagne, um Cava ou um bom método tradicional brasileiro) é sempre uma bela e elegante taça, que um libriano sabe valorizar! Além disso, é uma maravilha para qualquer indecisão em relação à harmonização com comida. O espumante é considerado um vinho coringa para harmonizar, já que consegue ajustar o paladar aos mais diferentes pratos com graça.

Áries é o signo complementar de Libra. O estilo mais determinado e impulsivo do ariano é arrebatador para Libra e, no caso dos vinhos, esse ímpeto se expressa numa combinação entre álcool, acidez e estrutura tânica. Os vinhos arianos indicados anteriormente apresentam essa união de força e vibração e, dentre eles, o que considero mais adequado para agradar o paladar libriano é o clássico vinho ariano, feito da uva Tempranillo... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/sinastrias-em-vinhos-para-libra/>

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

VinoGOURMET SALTA e JUJUY Norte Argentina

10 A 20 NOV 2024

US\$ 3.725
Por Pessoa DBL

11 DIAS | 10 NOITES
Salta | Cachi
Cafayate | Purmamarca

9 VINÍCOLAS - Puna
Isasmendi | Colomé
Yacochuyá | Piattelli
El Esteco | Amalaya
Viña Flor | Yacoraité

VISITAS
Salinas Grandes
Quebrada de
Humahuaca
Cerro Siete Colores
Trem das Nuvens

ZÉNITHE TRAVECLUB. Cel/WA: (31) 99834-2261

A associação de Mendoza ao vinho é inevitável, já que o destino é uma referência de vinícolas de alta qualidade. Mas a Argentina vai muito além de Mendoza e nosso destino agora é o Norte, num roteiro em busca dos vinhos de altura. O destino é Cafayate, cujos cânions de paredes multicoloridas são de grandeza admirável.

A 1,3 mil km de Mendoza está a região de Salta, com seus vinhos brilhantes e aromatizados, de grandes altitudes: até 3 mil metros acima do nível do mar e latitude baixa de 24° Sul. Além dos passeios pela capital da província, Salta tem uma ótima enogastronomia.

O Roteiro inclui 5 almoços harmonizados entre 3 e 4 tempos em Vinícolas (**Puna** em Cachi, **Colomé** em Colomé, **Piattelli** e **Viñas en Flor** em Calafate e **Yacoraité** em Jujuy), uma Noite Mágica com Pôr do Sol e Estrelas com vinhos e petiscos em forma de jantar na **Bodega El Esteco** em Calafate e um Jantar de Despedida no Restaurante El Baqueano em Salta que ocupa a posição 83ª entre os 100 Melhores Restaurantes de América Latina 2024. As degustações dos melhores vinhos em todas estas vinícolas não faltarão.

Nas visitas culturais e paisagísticas, que ao norte de Salta são espetaculares, teremos um passeio pelo Trem das Nuvens entre San Antonio de los Cobres e o Viaducto La Polvorilla um percorrido de 2 horas a 4.200 metros de altitude, atravessando uma ponte imponente da engenharia do século passado. Pode-se visitar na região belíssimos lugares turísticos como **Purmamarca**, **Cerro de los Siete Colores**, **Tilcara**, **Quebrada de Humahuaca**, **San Salvador de Jujuy**, **Salinas Grandes** e outros. Vamos conhecer e se maravilhar nas Salinas Grandes de Purmamarca ainda mais ao noroeste da Argentina, criando um verdadeiro espelho se confundindo onde está a divisão entre a terra e o céu!

E então, quem está a fim de embarcar nesse outro novo Roteiro Enogastrônômico pelo país de los Hermanos vizinhos?

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261), german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

DO BARATO AO CARO, QUANTO CUSTA PRODUZIR UMA GARRAFA DE VINHO?

Muitos entusiastas do vinho se perguntam quanto custa às vinícolas para produzir uma garrafa de vinho. Na verdade, é surpreendentemente pouco – mas significativamente mais do que o que é exibido nas etiquetas de preço em lojas de desconto.

Muitos consumidores estão procurando um vinho decente para o dia a dia. De preferência, ele deve vir de um produtor de vinhos que defende seu vinho como pessoa. Os locais de seu negócio familiar de 15 hectares não são muito íngremes, o que lhe poupa tempo na gestão. O clima e o solo são adequados. Com uma colheitadeira, os custos de colheita são um terço da colheita manual

O TRABALHO NA VINHA - Para tarefas como poda no inverno, proteção de plantas e manejo de folhas até a colheita manual com ajudantes diligentes, são necessárias cerca de 500 horas de trabalho por safra. Isso não é muito – especialmente porque o salário-mínimo na Alemanha aumentou em 30% de 9,82 euros para 12,82 euros desde 2022.

Vamos fazer um cálculo simplificado da média com um produtor imaginário que chamaremos de Bernie: As uvas para aproximadamente 5.000 litros por hectare são colhidas à mão, uma questão de honra. No entanto, máquinas como tratores são usadas – com custos de manutenção correspondentes. Após a colheita, cerca de 150.000 euros em custos se acumularam para 750 hectolitros ou 100.000 garrafas de várias categorias. Convertido para vinho do dia a dia, são 2,14 euros por garrafa.

QUANTO CUSTA O TRABALHO NA ADEGA? - Agora, no entanto, muito trabalho aguarda o enólogo na adega: descarregar as uvas, prensar, pré-clarificar, controlar a fermentação. Além disso, as pequenas tarefas cotidianas, como manter um livro de vinhos, limpar tanques, encher amostras para análises laboratoriais, sulfurar e preparar tudo para o engarrafamento. Isso mantém Bernie ocupado e custa a ele cerca de 40 centavos por garrafa com os agentes de clarificação usuais e o exame para QbA. Isso dá um total de 2,54 euros. Isso seria tudo com os custos; o vinho agora está pronto? Não, não exatamente. Para engarrafamento, você tem que calcular com 23 centavos por garrafa

CUSTOS DE EQUIPAMENTOS, INVESTIMENTOS E MANUTENÇÃO - No entanto, a adega deve primeiro ser equipada com as máquinas certas para que Bernie possa trabalhar corretamente. Barris, tanques, bombas, mangueiras e outros equipamentos custam pelo menos meio milhão de euros. Só por uma boa prensa, ele tem que pagar várias dezenas de milhares de euros. Isso se traduz em cerca de 18.700 euros por ano ou nove centavos por garrafa. Para armazenamento em tanque, outros nove centavos são adicionados.

Mesmo que a vinícola seja propriedade da família há gerações, custos como impostos, reparos e reformas são incorridos, com média de 63.400 euros por ano ou 32 centavos por garrafa. Isso já dá 3,04 euros.

O ENGARRAFAMENTO - Para engarrafar, as vinícolas precisam de uma máquina grande, complexa e funcional. Os chamados engarrafadores contratados as montam em seus caminhões e vão para a operação com elas. Isso acrescenta outros 23 centavos por garrafa – quer você esteja pagando o empréstimo da máquina de engarrafamento ou tendo o processo feito por um provedor de serviços.

EMBALAGEM - Quando se trata de embalagem, Bernie novamente busca um bom equilíbrio. Afinal, o olho também bebe um pouco. A garrafa bonita custa 88 centavos, a rolha 60 centavos, a cápsula sete centavos, o rótulo 22 centavos e a caixa de remessa proporcionalmente nove centavos. Junto com alguns outros itens pequenos, isso dá 2,19 euros para a embalagem. Cálculo provisório: 5,23 euros por garrafa.

Aumentos de preços dificultam a vida dos produtores de vinho - Tanto para a teoria. No entanto, para muitas empresas, a realidade parece diferente agora. “Desde o Corona e a guerra da Ucrânia, os preços da energia e das matérias-primas dispararam”, explica o Dr. Jürgen Oberhofer do Instituto de Viticultura e Enologia em Neustadt an der Weinstraße, “em casos individuais em até 100 por cento”. Isso varia de fertilizantes a diesel agrícola. Quando as vidrarias na Ucrânia de repente não puderam entregar após o ataque russo, a concorrência entrou em cena - e obteve um lucro real. “Um cálculo de custo confiável é atualmente dificilmente possível”, admite Oberhofer, “precisamos fundamentalmente coletar novamente os dados”. Ele preparou um detalhamento de custos em forma de tabela com dados atuais e o disponibilizou. Especialistas

estimam uma taxa geral de aumento de preços de cerca de 30 por cento desde 2019.

Como o vinho chega aos clientes? - Agora só faltam os clientes. Bernie precisa de um logotipo, design de rótulo e um site bem-feito com uma loja online. Esta é a presença mínima de um enólogo hoje em dia. Para encontrar compradores como donos de restaurantes e varejistas, ele tem que reservar estandes em feiras, convidar clientes e talvez também jornalistas para degustações. Tudo isso não é algo que ele goste como enólogo. Mas tem que ser feito e não é barato: 33.000 euros se acumulam a cada ano. Isso é amargo para Bernie, que conta cada centavo ao longo do ano. Felizmente, ele distribui os custos em cerca de 100.000 garrafas, o que adiciona 33 centavos adicionais por garrafa. Uma operação menor com apenas cinco hectares de vinhedos tem que alocar a mesma quantia em um terço do número de garrafas.

Varejista, entrega ou preferencialmente venda direta? - Para distribuição e entrega, Oberhofer calcula 1,46 euros por garrafa. Esses são custos que podem variar significativamente dependendo do remetente, número de pacotes e contrato. No entanto, geralmente é mais barato para os clientes do que dirigir até o produtor de vinho. No varejista, é um pouco mais caro. No entanto, você pode provar antes e se beneficiar da seleção deles. É um pouco mais barato online: sem custos de aluguel, mas também sem degustação. O marketing direto é, portanto, imbatível.

Com alguns outros custos como consultoria fiscal e seguro, uma garrafa de vinho favorito agora custa 7,63 euros. No entanto, isso ainda não inclui nenhum lucro para Bernie e sua família. Ele quer garantir que algo seja deixado para ele e sua família no final do ano. Dependendo do padrão de vida desejado, cerca de dez a trinta por cento, ou 2,29 euros, são adicionados ao preço. Incluindo 19 por cento de IVA alemão, ele finalmente chega a 11,80 euros por garrafa. O trabalho manual aumenta o custo de cada vinho

O que torna o vinho caro? - Então, quanto um vinho pode custar no máximo? Para seu vinho de vinhedo Pinot Noir, Bernie investe em tarefas como colheita verde e mais gerenciamento de folhas. Isso o leva a 670 horas de trabalho no vinhedo. Em outras vinícolas, isso pode somar até 1.000 horas. Bernie colhe apenas 30 hectolitros por hectare para este vinho. Além disso, o vinho tinto requer mais trabalho na adega, entre outras coisas devido à degradação do ácido biológico. Um barril custa entre 750 euros e 1.000 euros e geralmente é usado três vezes. Isso se traduz em cerca de 1,25 euros por garrafa.

Além disso, há o tempo de espera que deve ser calculado comercialmente: um Barolo, por exemplo, só é vendido depois de mais de três anos. O equipamento fino também pode custar muito dinheiro. Uma garrafa de design elegante custa mais de um euro. Para rótulos, há os melhores materiais e processos elaborados, do papel artesanal ao revestimento metálico. E uma boa e longa rolha pode custar significativamente mais de um euro. Mas Bernie tem um bom olho. Assim, seu vinho de topo custa 11,94 euros para produzir. Com sua margem de lucro de 30 por cento e IVA, ele chega a 18,47 euros. Mesmo isso ainda está dentro do intervalo.

Mas por que algumas garrafas custam 50 ou 200 euros? "Aqui, os custos de marketing geralmente excedem os custos de produção", diz Jürgen Oberhofer cautelosamente. Jantares em restaurantes de luxo também são procurados por vinícolas, de preferência ao redor do mundo. Clientes premium não são visitantes de feiras. Os custos para isso estão incluídos no preço da garrafa. Com garrafas pesadas, voos e hotéis, uma boa pegada de CO2 se acumula, mas também uma boa margem no balanço.

O comércio geralmente acrescenta 100% de margem de lucro, e o intermediário faz o mesmo. Quando o vinho, por exemplo, chega à adega de um cliente americano, o preço líquido na vinícola quadruplicou rapidamente.

No entanto, garrafas particularmente finas e procuradas geralmente são vendidas sem tudo isso. Crus famosos como Le Pin, Pétrus e Domaine de la Romanée-Conti são tão escassos que o preço é definido principalmente por isso. Mesmo aqueles dispostos a pagar 15.000 euros por um "La Tâche" devem primeiro conhecer um revendedor que o venda. Especuladores apostam em aumentos de preços suculentos, tornando as garrafas ainda mais caras. Feiras e marketing estão entre os maiores fatores de custo para uma vinícola.

Barato pode ameaçar a existência - No entanto, Bernie também pode produzir mais barato. As máquinas economizam muitos custos de mão de obra. Maiores rendimentos, por exemplo, com variedades como Müller-Thurgau ou Dornfelder, resultam em mais vinho. Também na adega, ele faz sem frescuras.

Uma simples garrafa de litro, rótulo e rolha barata custam apenas 80 centavos juntos. Aqui, até pequenos detalhes podem fazer a diferença: para cada engarrafamento, Bernie precisa de um tanque. Quanto maior, mais ele pode engarrafar de uma vez. Isso pode reduzir os custos de nove para 4,5 centavos por garrafa. No final, o cliente recebe seu vinho de nível básico na garrafa de litro por 6,95 euros.

"Qualquer coisa abaixo disso não cobre os custos", alerta Monika Reule, diretora-gerente do Instituto Alemão do Vinho (DWI). No entanto, isso acontece. Muitos produtores de vinho esquecem custos fixos como salas de vendas, amostras e, especialmente, o tempo gasto em vendas diretas. "Os clientes têm uma necessidade crescente de informações e compram menos em média", também descobriu o especialista em custos Oberhofer. O produtor de vinho deve levar isso em consideração. "Em média, as empresas calculam apenas 26,6% dos custos fixos de acordo com o relatório agrícola, mas deveria ser 30%."

Muito barato para quem faz desconto - No entanto, inúmeras garrafas podem ser encontradas em lojas de desconto por menos de cinco euros. Esses vinhos são produzidos em milhões de unidades de forma altamente automatizada. Eles vêm preferencialmente de regiões com planícies amplas, climas quentes e secos e baixos salários. Só com a colheitadeira, a colheita custa apenas um terço. Em vez de barricas, ripas de madeira ou simplesmente lascas são usadas por dois a três centavos por garrafa. Como pó, o aroma não custa quase nada. Existem truques e preparações infinitas que fazem um vinho medíocre parecer melhor e encobrem suas fraquezas.

Além disso, sempre há muito vinho no mercado mundial. Eventualmente, todos vendem. Se necessário, com prejuízo. Os vinhos muito baratos são arrematados por corretores por não mais do que dez centavos por litro, relatam fontes do setor. Em linhas de engarrafamento totalmente automatizadas, eles fluem para Tetra Packs, às vezes um milhão de litros por dia. Alguns custam apenas 99 centavos. No entanto, por isso, você só recebe dez centavos de vinho. Com esses preços, o apaixonado enólogo Bernie estaria falido após uma safra... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/what-does-it-cost-to-produce-a-bottle-of-wine-from-cheap-to-expensive?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_41&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Matthias Stelzig – 07/10/2024).

ESTUDO COM 20 VINHOS RIESLING NO WINE CAMPUS NEUSTADT – COMO A MENÇÃO DO TIPO DE SOLO INFLUENCIA O SABOR PARA O PROVADOR

A menção de tipos de solo como informação durante uma degustação de Riesling alemão pode influenciar significativamente a percepção sensorial de profissionais do vinho. Isso foi revelado por um estudo conduzido pelo Prof. Dominik Durner, Dr. Thi H. Nguyen, Daniel Zimmermann e Jonas Müller do Wine Campus Neustadt com um painel de vinte especialistas em vinho.

Apesar da falta de impacto de diferentes solos no sabor do vinho, a simplificação do terroir para o tipo de solo no marketing de vinho está se tornando cada vez mais comum, especialmente com o Riesling alemão. Para investigar os efeitos dessa estratégia de marketing na percepção sensorial, os pesquisadores tiveram vinte vinhos Riesling alemães de quatro tipos de solo comumente promovidos - arenito, loess, calcário concha e ardósia - descritos por um painel de vinte especialistas em vinho. Eles avaliaram aroma, sabor e sensação na boca. Na primeira rodada, os provadores não receberam informações sobre os solos; na segunda rodada, eles receberam dados sobre os respectivos tipos de solo.

Enquanto as classificações da primeira degustação sem informações destacaram as diferenças básicas entre os vinhos individuais, fornecer informações sobre o tipo de solo levou a uma diferenciação mais intensa dos vinhos - especialmente em relação aos atributos associados à mineralidade. Estes incluíam terroso, calcário, marítimo, contendo sílex e salgado. Os cientistas de Neustadt interpretam essa mudança nas classificações da seguinte forma: As diferentes percepções dos provadores de cada tipo de solo moldam as expectativas do painel e influenciam significativamente sua percepção.

Mais pesquisas são necessárias para determinar se consumidores não profissionais também seriam influenciados por informações sobre o solo de forma semelhante. Para que a classificação de vinhos por tipos de solo represente uma estratégia de marketing viável, os produtores de vinho devem transmitir uma imagem claramente definida de cada solo aos consumidores. Somente dessa forma eles podem garantir que definem expectativas para que as propriedades sensoriais desejadas sejam percebidas pelos clientes. Mesmo que isso possa representar uma simplificação do terroir, declarar os tipos de solo pode ser uma estratégia valiosa no marketing de vinhos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/mention-of-soil-types-influences-taster-s-flavor-study-with-20-riesling-wines-at-the-wine-campus-neustadt?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_41&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 07/10/2024).