



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CURIOSIDADES SOBRE CHAMPAGNE
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CURIOSIDADES SOBRE CHAMPAGNE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"VINHO APOSTA NA CONSCIÊNCIA
NEGRA"- POR SUZANA BARELLI**



09



10

**"PRIMEIRO CHEF DA AMÉRICA LATINA NA
DOM PÉRIGNON SOCIETY É DO RIO" - POR
MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

06 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

AMALAYA SINGLE VINEYARD RIESLING 2023 – VALLE DE CAFAYATE - SALTA – ARGENTINA

Onde alguns produtores viam somente um deserto, a Bodega Amalaya nasceu com o propósito de fazer grandes vinhos, numa nova expressão do Valle de Cafayate, no coração dos Valles Calchaquíes.

A Bodega Amalaya nasceu em 2010 nas planícies de alta altitude do Vale do Calchaquí, em Salta, Argentina, a partir da visão compartilhada de Larissa e Christoph Ehrbar, pupilos de Donald Hess, um pioneiro do mundo do vinho. Eles acreditam nas qualidades únicas do terroir de Cafayate e na capacidade de elaborar vinhos de altitude de alta qualidade, frescos, vibrantes e contemporâneos.

A vinícola opera de maneira sustentável desde a sua inauguração, pois entendem que devem fazer tudo o que puderem para preservar seu solo e outros recursos naturais, tanto para manter a qualidade de seus vinhos, quanto para honrar a cultura e os moradores locais, que fazem do Vale de Calchaquí um lugar mágico!

Amalaya significa “Esperança por um milagre” na língua indígena local. O milagre que agricultores esperavam por muitos anos, enquanto faziam oferendas à espera desse momento. A vinícola está localizada a 1.800 metros, uma região que se destaca como um dos vinhedos mais altos do mundo.

A altitude, a acentuada amplitude térmica, o clima desértico, a exposição solar e os solos rochosos e arenosos definem o terroir da Bodega Amalaya, irmã da Bodega Colomé. Tudo se junta para criar vinhos elegantes e complexos que podem ser provados exclusivamente na vinícola (a Linha Single Vineyards não vai para o mercado).

Composição de Uvas: 100% Riesling de um único vinhedo plantado no Vales Altos Calchaquíes – Salta a 1800 metros de altitude.

Notas de Degustação: Vinho cor palha com reflexos verdes brilhantes que refletem a sua juventude. Aromas frutados de maçã verde, cítricos de limão siciliano e ligeiro aroma a flores brancas como o jasmim. Vinho muito fresco do início ao fim. A evolução em taça mostra um elegante sabor mineral do terroir.

Estimativa de Guarda: Creio que aguenta fácil 8 anos.

Notas de Harmonização: Por ser um vinho eminentemente gastronômico, acompanhará bem carnes brancas, peixes, mariscos, camarão a moda provençal, massas com molho branco, risotos e arroz com frutos do mar.

Serviço: servir entre 8 e 10° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

Faixa de Preço – 22.000 pesos, o equivalente a R\$ 120, mas para ser comprado apenas na Bodega. Provado em viagem pela região de Salta e Jujuy.



CURIOSIDADES SOBRE CHAMPAGNE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O artigo sobre curiosidades sobre Jerez gerou alguns comentários de leitores que querem conhecer curiosidades sobre outros vinhos. Então, desta vez, vamos ao Champagne...

Poucos vinhos são associados ao luxo e glamour tanto quanto o champagne. E muitos perguntam porque este espumante cria tanto fascínio entre os amantes de vinho? Neste artigo, vamos tentar explicar alguns mitos e responderemos às questões mais importantes.

QUEM INVENTOU O CHAMPAGNE? - “Venha rápido, estou bebendo estrelas!” Esta é a frase exata que o famoso Dom Pérignon teria gritado para um colega monge depois que ele inventou o champanhe e provou o primeiro gole. Uma bela história, que infelizmente, não é verdade! Dom Pérignon era um mestre de adega no mosteiro de Hautvillers perto de Épernay no final do século XVII, a quem é creditado a prática de misturar uvas de diferentes locais para criar um vinho mais harmonioso e dividir os vinhedos em linhas e colunas, facilitando a colheita de parcelas que estavam na sua maturidade ideal.

O fato de Dom Pérignon ainda ser celebrado hoje como o inventor do champagne se deve ao seu sucessor, Dom Grossard, que em 1821 floreou e exagerou os feitos de seu antecessor em uma carta ao prefeito de Aÿ para causar uma impressão. Grossard foi bem-sucedido a longo prazo, já que uma estátua do monge fica em frente à Maison de Moët et Chandon, que, como a marca de champanhe Dom Pérignon, pertence ao grupo de luxo Moët Hennessy – Louis Vuitton SE (LVMH), em homenagem aos seus feitos heroicos. No final, a história da invenção é puro marketing!

Na verdade, o champagne não foi o primeiro vinho espumante da história. Já em 1531, monges em Limoux (na região do Languedoc) produziram o primeiro vinho espumante! O fato de haver vinho espumante de Champagne no século XVII é mais uma questão de sorte de monges terem aprendido as técnicas de Limoux. E boas relações comerciais com a Inglaterra. Os vinhos eram transportados para a ilha em barris em navios. Uma teoria é que os vinhos começaram a fermentar novamente no porão quente do navio devido a uma certa doçura residual. No entanto, a segunda teoria é mais provável. Isso ocorre porque os ingleses não apenas tinham preferência por vinhos doces na época, mas também já tinham garrafas de vidro. O vinho de Champagne era engarrafado nelas, refinado com açúcar e especiarias e selado. Quando a temperatura subia, a segunda fermentação começava na garrafa - e o dióxido de carbono resultante não conseguia escapar, criando as borbulhas quando a garrafa era aberta.

POR QUE O CHAMPAGNE É CHAMADO DE REI DE TODOS OS VINHOS? - O champagne é um produto complexo, vem exclusivamente de uma única região, portanto, é raro e caro. No passado, era dito que apenas os reis podiam pagar por ele, mas infelizmente temos aí um segundo mito. Embora agora seja sinônimo de puro luxo em uma taça, a burguesia abastada também podia pagar pelo vinho espumante nos séculos XVII e XVIII. Para entender a conexão real, temos que viajar um pouco mais para trás na história do champagne, exatamente para o ano 498, para uma época muito antes do champanhe ser espumante.

Naquela época, Clóvis, o primeiro rei dos francos, foi batizado em Reims. Foi precisamente esse batismo que marcou o início da construção da famosa catedral de Reims, que não foi concluída até o século XIV. Todos os reis dos francos foram coroados em Reims a partir de então. E nas cerimônias, o então ainda vinho tranquilo da região era apreciado. Mesmo assim, o vinho da região de Champagne já era chamado de “vinho real”. Mas foi o Rei Sol, Luís XIV, que deu o toque real final ao pedir champanhe para Versalhes e torná-lo sua bebida favorita.

POR QUE NÃO APENAS REIMS, E TAMBÉM ÉPERNAY SÃO REDUTOS DO CHAMPAGNE? - Graças às coroações e outros eventos reais, é lógico que muitos comerciantes se estabeleceram diretamente em Reims. Até o século XVIII, eles eram principalmente comerciantes de tecidos. Afinal, a nobreza queria ter roupas bonitas. No entanto, esses comerciantes de tecidos geralmente também negociavam vinho.

Isso explica por que Reims é um reduto do champagne e ainda hoje, Maisons importantes como Charles Heidsieck, Krug, Pommery, Ruinart e Veuve Clicquot ainda estão sediadas nesta cidade. Épernay, por outro lado, tornou-se o segundo reduto do champagne graças ao Marne, um tributário do Sena. No século XVII, as mercadorias eram enviadas pelo rio Marne para Paris, que fica a apenas 150 quilômetros de distância. Épernay se tornou um centro comercial muito importante no curso da história do champagne. É por isso que muitas Maisons importantes, como Moët & Chandon, Pol Roger e Perrier-Jouët, também estão sediadas em Épernay.

QUANDO FOI FUNDADA A PRIMEIRA MAISON DE CHAMPAGNE? - Embora os ingleses já tivessem feito vinho espumante de champagne no século XVII, demorou mais 100 anos para que a primeira Maison fosse fundada em Reims. A razão para isso não é tão glamorosa! Na França, a garrafa de vidro ainda não havia se tornado amplamente aceita como recipiente para vinho. Afinal,



naquela época, o vinho só podia ser vendido para outros países em barris! Isso dificultava o contrabando e, portanto, a evasão de taxas alfandegárias. Foi somente em 1728 que um decreto real permitiu o comércio de garrafas de vinho. Um decreto com consequências, já que em 1729 - apenas um ano depois - o comerciante de tecidos Nicolas Ruinart fundou sua Maison em Reims. Isso faz da Ruinart a mais antiga casa de champagne do mundo.

POR QUE O CHAMPAGNE ERA CHAMADO DE “VINHO DO DIABO”? - Apesar da reputação que o champagne desfrutava na França já nos séculos XVII e XVIII, sua produção era uma verdadeira aposta. E muito perigosa porque a qualidade das garrafas naquela época era péssima. Todas eram sopradas à boca de forma artesanal e sem a menor garantia de padrão ou qualidade final. Neste tempo, a revolução industrial ainda estava muito longe. As garrafas usadas para a segunda fermentação eram finas ou irregulares, ou ambas. Muitas dessas garrafas não conseguiam suportar a pressão crescente e estouravam, sendo comum perdas significativas de produção do vinho.

Além disso, ninguém sabia na época como a segunda fermentação na garrafa realmente funcionava quimicamente, muito menos como ela poderia ser controlada. Todas as Maisons sabiam que o açúcar era necessário para a segunda fermentação, mas não se sabia a quantidade certa. Muitas dosagens incorretas garantiram que ainda mais garrafas estourassem do que aconteceria de qualquer maneira devido à pressão excessiva causada por muito açúcar. O champagne era considerado imprevisível, até mesmo diabólico. É exatamente por isso que também era chamado de “vin diable” nos séculos XVII e XVIII, ou “vinho do diabo”. Isso só mudou no século XIX, quando Louis Pasteur ajudou a entender como a fermentação funciona no vinho. E finalmente foi possível controlar conscientemente a segunda fermentação na garrafa.

QUANTAS BORBULHAS TEM NUMA GARRAFA DE CHAMPAGNE? - Cerca de 49 milhões de bolhas podem ser encontradas em uma garrafa de champagne padrão de 750ml. Mas quem afirma isso e como essa pessoa chegou a essa conclusão? Bill Lembeck, um eminente cientista e conhecedor de champagne, determinou o volume de CO2 numa garrafa de 750ml e dividiu esse valor pelo volume de uma bolha normal: chegando assim a 49 milhões de borbulhas. (Importante: Ele não contou as bolhas a olho nu!).

Entretanto, há quem discorde deste cálculo e diga que uma taça de champagne com 100 ml libera cerca de 11 milhões de borbulhas. Então 750 ml (uma garrafa normal) liberaria cerca de 82 milhões de borbulhas...

As borbulhas dos espumantes são chamadas de perlage, termo francês que vem da palavra perle, que significa pérola. A formação das borbulhas é resultado da fermentação das uvas, que produz gás carbônico que fica aprisionado nas garrafas. A qualidade do espumante pode ser avaliada pelo perlage, que é um indicador essencial na degustação. Espumantes feitos pelo Método Tradicional apresentam bolhas de diminuta dimensão, o que também é sinal de qualidade do vinho.

QUANTAS GARRAFAS DE CHAMPAGNE SÃO PRODUZIDAS ANUALMENTE? - O número exato de garrafas de champagne produzidas em um determinado ano varia dependendo de uma variedade de fatores (afinal, os produtores estão lidando com a natureza). O clima, as pragas e o consumo previsto influenciam exatamente quantas garrafas são feitas. Mas, em geral, tende a ser superior a 300 milhões anualmente. Em 2021, foram produzidas 315 milhões de garrafas e 326 milhões de garrafas em 2022.

O CHAMPAGNE SEMPRE FOI CRISTALINO? - Nem sempre, especialmente nos séculos XVII e XVIII! Naquela época, os vinhos eram mais cinzentos e turvos. A cor cinzenta vinha do fato de que uvas tintas eram usadas e elas não podiam ser prensadas tão rapidamente quanto hoje. É por isso que um “vin gris” (vinho cinza) foi criado. Mas não importa se uvas tintas ou brancas eram usadas, todos os champagnes naquela época tinham uma coisa em comum: eram muito, muito turvos. Isso porque as células de leveduras mortas da segunda fermentação eram simplesmente deixadas na garrafa.

Foi somente no final do século XVIII que as pessoas finalmente começaram a remover o as leveduras mortas das garrafas de champagne. Este foi o nascimento do “degorgement”. No entanto, levou uma pequena eternidade para as leveduras (fermentos) se acumularem no gargalo da garrafa. E muito vinho foi perdido quando ele foi removido!

Foi quando, junto com seu mestre de adega alemão Anton von Müller, a viúva Barbe-Nicole Clicquot-Ponsardin, mais conhecida hoje como Veuve (“Viúva”) Clicquot, desenvolveu o remuage. Este é o processo de agitar as leveduras mortas em grades especiais de crivagem, conhecidas como pupitres. Isso significava que as leveduras eram conduzidas para o gargalo da garrafa em apenas três semanas.

Um desenvolvimento posterior do remuage foi alcançado pelos dois produtores de vinho Claude Cazals da Champagne Cazals e Jacques Ducion, que registraram seu giropaleta para uma patente em 1968. Este giropaleta é operado por motores elétricos. As garrafas não precisam ser agitadas individualmente à mão, mas são colocadas em gaiolas de metal nas quais o remuage ocorre mecanicamente. Isso significa que muito mais garrafas podem ser agitadas ao mesmo tempo!

O CHAMPAGNE SEMPRE FOI BRUT (SECO)? - A maioria absoluta de todos os champagnes no mercado hoje são brut, o que significa que eles têm entre seis e 12 gramas de açúcar residual por litro. No entanto, também existem variedades doces (doux) que têm 50 gramas de açúcar residual ou mais por litro! Mas eles são agora uma raridade e são produzidos muito raramente hoje em dia.

É difícil acreditar que até o século XIX, champagnes açucarados eram realmente o padrão. Eles geralmente tinham significativamente mais de 50 gramas de açúcar residual e eram frequentemente ainda mais doces do que um Sauternes ou mesmo um Trockenbeerenauslese. Foi preciso uma viúva corajosa para dar o próximo passo na história do champagne seco. Louise Pommery foi a primeira mulher produtora de champagne a lançar uma versão Brut no mercado em 1874. Os ingleses em particular amavam este champagne seco e acabou influenciando que outras Maisons mudassem o seu padrão para o Brut também.

QUANDO FOI QUE CHEGOU AO MERCADO O PRIMEIRO CHAMPAGNE DE PRESTÍGIO? - Em 1876 foi lançado um champagne em particular para a casa real russa. O czar Alexandre II encomendou a Louis Roederer a produção de um champagne para o qual apenas as melhores uvas dos melhores vinhedos seriam usadas. Prestígio, em outras palavras. Esse champagne

ainda está disponível hoje, é o lendário Louis Roederer Cristal. E mesmo hoje, o Cristal ainda tem os atributos especiais daquela época.

O czar não era particularmente popular e tinha muito medo de ser envenenado ou morto por um dispositivo explosivo. É por isso que ele insistiu que o champagne fosse servido em uma garrafa transparente. Para que o veneno pudesse ser reconhecido. Além disso, a garrafa não deveria ter a típica protuberância cônica no fundo, para que nenhum dispositivo explosivo pudesse ser escondido ali. Em 1881, o czar foi morto por uma granada de mão, apesar de todas essas precauções. A granada não estava escondida sob uma garrafa de champagne!

AS UVAS DO CHAMPAGNE VEM APENAS DE VINHEDOS DA REGIÃO DA CHAMPAGNE? - O que podemos responder com um sonoro sim hoje, nem sempre foi algo natural. No início do século XX, as coisas eram muito diferentes. Por um lado, as fronteiras de Champagne eram diferentes naquela época. Aube – e, portanto, também a famosa comuna de Montgeux com seu terroir de giz puro – ainda não pertencia a Champagne. Mas isso não impediu as Maisons de champagne de comprar uvas de lá, especialmente para seus vinhos de prestígio, e de secretamente chamar Montgeux de “Montrachet de Champagne”. Era assim que a qualidade era boa.

No início do século XX, uma verdadeira escassez de uvas se instalou em Champagne devido ao devastador desastre da filoxera. As videiras foram vítimas da filoxera, e simplesmente não havia uvas suficientes para fazer champagne. Em vez de pagar aos viticultores em Aube preços razoáveis, as Maisons tentaram empurrá-los ainda mais baixo. Quando isso falhou, eles simplesmente compraram uvas de outras regiões vinícolas francesas, como o Loire. Eles até trouxeram uvas da Alemanha!

Os viticultores de Aube naturalmente não iriam tolerar isso. Especialmente porque eles estavam lutando desde 1908 para serem autorizados a produzir champagne oficialmente! Em janeiro de 1911, a raiva reprimida explodiu e houve tumultos violentos em Aÿ, onde armazéns foram incendiados, vinhos espumantes foram despejados no Marne e as Maisons de champagne locais foram atacadas. Foram necessários 40.000 soldados enviados às pressas de Paris para pôr fim à agitação. Por enquanto, em 16 de fevereiro de 1911, o governo francês aprovou a Lei do Champagne, que claramente excluía Aube – e, portanto, Montgeux – na produção de champagne. A situação se agravou novamente, e as primeiras mortes foram relatadas.

Em junho de 1911, o governo finalmente cedeu e classificou Aube como a “deuxième zone”. Isso significava que “champanhe de segunda classe” poderia ser produzido. Foi graças, em particular, às negociações persistentes da família Beaugrand de Montgeux, que Aube se tornou oficialmente uma região totalmente desenvolvida e igualitária na região de Champagne em 1927.

QUAIS SÃO AS UVAS UTILIZADAS NA PRODUÇÃO DO CHAMPAGNE? - Apesar de três castas serem as mais utilizadas e conhecidas: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, há sete castas autorizadas para a produção de champagne que são: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Arbane, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris.

É possível fazer champagne com qualquer combinação dessas uvas ou com uma combinação de até sete delas. Variedades menos utilizadas, como arbane, petit meslier, pinot blanc e pinot gris, representam menos de 0,3% da produção. Cada variedade de uva traz seu próprio traço de caráter ao Champagne, tornando-o um exemplo de vinho feito a partir de blends. Novas variedades vem sendo introduzidas nos vinhedos. A uva híbrida Voltis é uma das novas uvas que pode ser usada na produção de champagne. Em fevereiro de 2022, o Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) aprovou a utilização da Voltis na região, com um limite de 5% da área plantada e 10% do blend. A Voltis é uma variedade híbrida que é resistente a doenças fúngicas, como o míldio e o oídio. A sua presença nos vinhedos da região de Champagne é ainda pequena, mas já é uma realidade.

EXISTE CIDADE OU UVA CHAMADA CHAMPAGNE? - Ao contrário de algumas outras bebidas famosas, o champagne tem o nome da região, localizada no nordeste da França, e não de uma variedade de uva. Não existe uva chamada Champagne. Também não existe uma cidade chamada Champagne. Refere-se a toda a região.

Champagne é a região vinícola mais fria da França. A região de Champagne está localizada a cerca de 150 quilômetros a leste de Paris e é a área vinícola mais fria da França devido ao fato de ser a região vinícola mais ao norte. A temperatura média anual de Champagne é de 11 graus Celsius. Na verdade, é o clima mais fresco que dá às uvas a acidez certa para uma produção perfeita de champagne.

Um dos elementos que torna Champagne uma região de cultivo tão única (deixando de lado 200 dias de chuva e temperaturas mais amenas) é a argila do solo que fica nas profundezas da terra. Isso leva a algumas das melhores condições de cultivo e também de envelhecimento. A razão pela qual tantas cavernas antigas são usadas para a produção do champagne é porque a argila cria as condições perfeitas para o descanso e desenvolvimento da complexidade dos Champagnes. Também há gesso e calcário na região, mas é a argila que mantém o nível perfeito de umidade, absorve choques para que as garrafas não sejam agitadas e permanece com ambiente fresco durante todo o processo.

CHAMPAGNE É UM TERMO PROTEGIDO? - Na verdade, sim. Mas infelizmente, não é tão simples assim. Na Europa, champagne é claramente um termo protegido. E tem sido desde 1990. Desde então, todos os outros vinhos espumantes com fermentação tradicional em garrafa não têm mais permissão para se chamarem assim. A região de Champagne também teve o termo “méthode champenoise” protegido pela União Europeia para esta fermentação muito tradicional em garrafa.

E a proteção da marca genérica Champagne é realmente levada muito a sério! Na Alemanha, por exemplo, há um produtor que faz um vinho espumante de pera. A variedade é chamada de pera Champagne. Quando o vinho espumante de pera foi lançado no mercado e orgulhosamente exibiu a variedade de pera na frente do rótulo, seguiu-se uma disputa legal com Champagne que durou anos e só terminou em 2022, após mais de dez anos. O resultado: a partir de agora, a variedade de pera Champagne só pode ser mencionada no rótulo traseiro!

Fora da União Europeia, no entanto, Champagne não é tão facilmente capaz de impor sua proteção de marca registrada. Nos Estados Unidos, por exemplo, todos os vinhos espumantes produzidos lá também podem ser chamados de Champagne. Champagne entrou com uma ação judicial. E falhou. A razão dada foi que, devido à distância geográfica, estava claro que os vinhos espumantes americanos não poderiam vir de Champagne.

Na Suíça, a pequena vila de Champagne, de 750 pessoas com 28 hectares, perdeu várias brigas legais com os franceses. Eles produzem vinho desde o século X, muito antes de os franceses fazerem Champagne. E eles não podem rotular sua área como vinho de Champagne.

E também há uma disputa com a Rússia no momento. Lá, Putin declarou por lei que apenas vinhos espumantes russos podem ser chamados de Champagne. E como isso também está fora da União Europeia, será muito difícil para Champagne afirmar seus próprios interesses neste caso. O resultado da disputa legal é incerto. Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre o Champagne? 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

“VINHO APOSTA NA CONSCIÊNCIA NEGRA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 16/11/2024

Os vinhos gaúchos do norte-americano Michael Scott Carter serão lançados nesta semana em São Paulo com dois desafios.

Os vinhos gaúchos do norte-americano Michael Scott Carter serão lançados nesta semana em São Paulo com dois desafios. O primeiro é conquistar os consumidores pelo seu estilo e não pelo nome das uvas, apostando no perfil de bebidas leves, frutadas e frescas. O branco é chamado de Ilé Amò; o rosado, de Ilé Amògo e o tinto, de Ilé Amora, nomes que dão a pista para o segundo desafio deste americano que escolheu o Brasil para morar. Carter quer com seus vinhos aprofundar os laços culturais entre o Brasil e a diáspora africana.

Não é à toa que o lançamento foi escolhido para esta semana, na véspera do Dia da Consciência Negra. Explica-se: Carter é um economista negro que, depois de trabalhar em consultorias nos Estados Unidos e na Inglaterra, decidiu se mudar para o Brasil (sua ex-mulher é brasileira) e educar os dois filhos por aqui. Foi parar na Serra Gaúcha, e a associação com o vinho foi quase automática: primeiro pela própria localização – ele está em Monte Belo do Sul, no Vale dos Vinhedos –, e por já ter trabalhado com brancos e tintos quando foi sócio de uma rede de restaurantes em Chicago.

A questão racial faz parte da sua trajetória, como se percebe já pelo site da vinícola (www.michaelscottcarter.com): desde os personagens que ilustram a sua história, todos negros, até às postagens, como a que destaca as raízes do vinho na cultura africana. “Acredito que podemos falar da diáspora africana também no mundo do vinho”, afirma o produtor.

No projeto que leva o seu nome, ele investiu R\$ 1 milhão para comprar os primeiros 8 hectares de vinhas e construir uma vinícola – ainda em obras... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinho-aposta-na-consciencia-negra>

“BOAS OPÇÕES DE VINHOS DE SAFRAS TERMINADAS EM ‘4’ PARA CELEBRAR NESTE FIM DE ANO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 14/11/2024

Há excelentes opções em garrafas com 10, 20 ou mesmo 60 anos.

A escolha de vinhos de uma safra específica para celebrar momentos especiais carrega um simbolismo que vai além do ato de beber vinho. Abrir uma garrafa de um determinado ano em um aniversário ou data comemorativa permite uma experiência sensorial rica e emotiva, que conecta o vinho e o momento ao sentimento de celebração e recordação. Guardar vinhos para serem apreciados em ocasiões futuras tanto adiciona uma camada de expectativa e planejamento quanto uma forma de imortalizar momentos de vida em uma taça.

Condições climáticas variam de região para região, o que implica vindimas não tão boas em determinados lugares e eventualmente excelentes em outros. Não faltam bons vinhos de safras terminadas em “4” para brindar agora em 2024. Desde garrafas com 10, 20 ou mesmo 60 anos. A questão é a disponibilidade. O que normalmente se encontra no mercado são vinhos de safras recentes. São poucos os sites e negociantes que comercializam safras com certa idade. Antes de comprar, porém, cabe atentar-se o nível do líquido não está muito baixo, se a rolha não está saltada e o lacre está intacto. Outro caminho é através das casas de leilões. Entre as mais respeitadas internacionalmente, onde praticamente não existe o risco de comprar vinhos “fake” e há o cuidado de propor garrafas de boa procedência (foram bem armazenadas), estão as inglesas Sotheby’s e Christie’s.

Vinhos da safra atual, 2024, particularmente no hemisfério norte, ainda estão em processo de vinificação, sendo prematuro tirar conclusões... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-boas-opcoes-de-vinhos-de-safra-terminadas-em-4-para-celebrar-neste-fim-de-ano.ghtml>

“PRIMEIRO CHEF DA AMÉRICA LATINA NA DOM PÉRIGNON SOCIETY É DO RIO” - MARCELO COPELLO

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

Chef Nello Cassese, do Copacabana Palace, é o primeiro a ser selecionado ao prestigiado grupo

Estive na última quinta-feira em um fabuloso jantar no Copacabana Palace, no qual celebrou-se uma novidade que deixará todos os cariocas orgulhosos.

Nello Cassese, chef do Cipriani, acaba de se tornar o primeiro da América Latina a fazer parte da prestigiada Dom Pérignon Society Nello, italiano de Nápoles, que está no Copa desde 2016, e além de Chef do Cipriani (uma estrela Michelin), é também Chef Executivo de todos os restaurantes do hotel e Diretor Culinário das propriedades da Belmond na América do Sul.

A LVMH, detentora da marca de Dom Pérignon, um dos mais icônicos champagnes, criou a Dom Pérignon Society há 20 anos, como uma comunidade internacional super exclusiva. Hoje o grupo conta com 118 chefs e sommeliers, que incluem nomes como Alain Ducasse e Albert Adrià. A sociedade oferece a seus membros a oportunidade de explorar, a cada ano, as safras de Dom Pérignon em profundidade, sempre guiados pela troca de experiências.

Os cariocas ganham, pois como membro da Dom Pérignon Society, o restaurante Cipriani, que recentemente inaugurou a Mesa do Chef Dom Pérignon, proporcionará experiências exclusivas, incluindo degustações de safras raras e novos lançamentos da Dom Pérignon. Além disso, o restaurante será o único do Brasil a oferecer o raríssimo champagne Plenitude 3 e receberá a placa oficial da Dom Pérignon Society, destacando-se como um dos poucos locais no mundo a ter esse reconhecimento.

Para comemorar esta novidade o Copa ofereceu um jantar primoroso, de pratos que Nello criou para harmonizar com Dom Pérignon (DP), é claro! Começamos com o DP Vintage 2013, a safra mais recente em nosso mercado, passando a um excepcional Plenitude 2 safra 2004, um DP Rosé Vintage 2009, e para não faltar um tinto, nada menos que um Gaja Barolo Dagromis 2017.....

Os cariocas podem ficar orgulhosos. Chef da Dom Pérignon Society é algo que nenhuma outra cidade do continente tem... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/primeiro-chef-da-america-latina-na-dom-perignon-society-e-do-rio/>

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

27.500 HECTARES DE VINHEDOS SERÃO ARRANCADOS EM 2025 NA FRANÇA

1.300 produtores estão desistindo completamente da produção de vinho.

Na França, 27.461 hectares de vinhedos estão sendo limpos para combater a superprodução. 1.300 vinicultores também planejam parar completamente a produção de vinho em 8.700 hectares. O pagamento de compensação pelo arranque dos vinhedos de 4.000 euros por hectare foi solicitado por quase 5.500 vinicultores no Ministério da Agricultura. Eles receberão um total de 109,8 milhões de euros com a condição de que nenhuma videira seja plantada nas áreas limpas até 2029. Esses números foram anunciados pelo ministério após o prazo final. As limpezas devem ser concluídas até 2 de junho de 2025. Depois disso, as empresas podem solicitar os subsídios.

Números da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) mostram que a produção de vinho na França excedeu a demanda em dez por cento em 2023. Enquanto o consumo de vinho per capita ainda era de 120 litros por ano na década de 1960, agora é de apenas 40 litros - e a tendência continua de queda. As exportações também caíram quase dez por cento no ano anterior. Portanto, o governo decidiu reduzir a oferta para estabilizar os preços.

A área de vinhedos na França de 789.000 hectares será reduzida em quase 3,5 por cento em uma primeira etapa. Especialistas da indústria estimam que um total de cerca de 100.000 hectares de vinhedos, ou uma em cada oito videiras na França, precisariam ser arrancadas para trazer a oferta e a demanda de volta ao equilíbrio... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/in-2025-27-500-hectares-of-vineyards-will-be-cleared-in-france-1-300-vintners-are-completely-giving-up-winemaking?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – Alexandre Lupersböck - 15/11/2024).

AS VINHAS VELHAS DEVEM TER PELO MENOS 35 ANOS

OIV anuncia definição oficial.

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) tem agora uma definição oficial dos termos: "Alte Reben" e "Vinhas Velhas". Conseqüentemente, uma videira velha deve ser "uma única planta que é oficialmente documentada como tendo 35 anos ou mais, independentemente de outros fatores." Para videiras enxertadas, a "conexão de enxerto" permaneceu inalterada por pelo menos 35 anos. "Uma vinha velha é considerada" uma parcela de vinha contígua e legalmente definida na qual pelo menos 85 por cento das vinhas correspondem à definição anterior."

Esta definição é baseada em descobertas de pesquisa da The Old Vine Conference, The Old Vine Project, The Old Vine Registry, Censimento Vecchie Vigne, bem como consultas oficiais dos estados-membros da OIV. De acordo com Sarah Abbott MW, cofundadora da Old Vine Conference, a Comissão da UE é obrigada a considerar as recomendações da OIV ao desenvolver novos regulamentos. Isso pode afetar futuros regulamentos e programas de desenraizamento... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/old-vines-must-be-at-least-35-years-old-oiv-announces-official-definition?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_46&utm_medium=EN (Fonte – Wein Plus – 14/11/2024).