



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**A PRODUÇÃO DE VINHO GLOBAL ESTÁ DECRESCENDO, ENQUANTO O CONSUMO AUMENTA** - POR MÁRCIO OLIVEIRA



# NESSA EDIÇÃO



**07** **A PRODUÇÃO DE VINHO GLOBAL ESTÁ DECRESCENDO, ENQUANTO O CONSUMO AUMENTA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“RENOVADAS E PROMETEDORAS FRENTES DA NEBBIOLO” - POR JORGE LUCKI**



**10**



**13**

**“ITATA, NOVA FRONTEIRA DOS VINHOS DO CHILE” - POR MARCELO COPELLO**

**03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

**05 VINHO DA SEMANA**

**08 ARTIGO**

**10 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**15 VIAGENS**

**16 VINHO E CULTURA: DICA**

## RIO DE JANEIRO

### ABS-RIO-BARRA VINHOS DE BORDEAUX

08 E 15 DE OUTUBRO - 19:30

Bordeaux é uma das mais renomadas e conceituadas regiões vinícolas do mundo, não só pela tradição e beleza de seus châteaux, mas também pela elevada tecnologia e a busca incessante pela qualidade de seus vinhos. Para aqueles que vão participar da viagem a Bordeaux, servirá como um avant-première; e para os que não poderão viajar conosco, será um belo tour virtual por essa magnífica região francesa e seus grandes vinhos.

**Valor Individual:** R\$547,00 (sócio) e R\$ 711,00 (não sócio)

**Inscrição:** (21)2285-0497 | (21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

## SÃO PAULO

### SBAV-SP CURSO BÁSICO INTENSIVO

27/08/2018 - 20:00

A SBAV-SP tem um curso básico intensivo de introdução ao mundo do vinho, com apenas um dia de aula, o workshop sobre vinhos – degustação e conceitos básicos. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida. O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo. A aula terá a duração de 3 horas, com degustação de 7 vinhos (sendo 1 espumante, 2 brancos e 4 tintos).

**Valor Individual:** R\$200,00

**Inscrição:** (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

### ABS-SP VÊNETO, TERRA DOS AMARONES, RECIOTOS E VALPOLICELLAS

29/08/2018 - 20:00

Não bastasse o fato de ser o berço do imortal romance entre Romeu e Julieta, Verona tem como vizinhos, nas colinas que a cercam, os vinhedos que dão origem a grandes vinhos baseados nas uvas Corvina Veronese, Rondinella e Molinara. Entre estes se destacam os fantásticos Amarones, Reciotos e Valpolicellas.

Na degustação da próxima quarta-feira, dia 29 de agosto de 2018, vamos degustar exemplares muito representativos dos vinhos da região, com destaque para o Amarone e o Recioto, além do interessante Valpolicella Clássico Ripasso, e um Valpolicella Clássico. Para completar, provaremos também um Bardolino, produzido com as mesmas uvas mas num estilo mais leve, em vinhedos situados às margens do aprazível lago de Garda. A apresentação desses vinhos e da técnica de passificação (apassimento) das uvas utilizada em alguns deles será conduzida por nosso colega Junior Medeiros

**Valor Individual:** R\$90,00 (associados) e R\$80,00 (associados participantes)

**Inscrição:** (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

### ABS-SP CURSO DE INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO / INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

ÍNICIO 01/10/2018 - 20:00

AULAS: OUTUBRO - 01, 08, 15, 22,

29 E NOVEMBRO - 05, 12, 26

“O Vinho e seus Fundamentos”, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. O curso aborda, de forma sistemática e didática, todos os principais tópicos relacionados a degustação e apreciação de vinhos - de sua história e importância social ao serviço do vinho em casa ou nos restaurantes. São analisadas também questões como a importância da viticultura para a qualidade do vinho, o processo de vinificação de brancos, tintos e espumantes, a relação entre vinho e saúde, os cuidados na guarda e armazenamento dos vinhos e ainda os fundamentos da harmonização entre vinho e comida.

**Valor Individual:** R\$1.060,00 (à vista) ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

**Inscrição:** (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br



# PREMIUM

## BELO HORIZONTE

### DEGUSTAÇÃO PREMIUM WINES – VINHOS DA ITÁLIA

29/08/2018 - 20:00

Márcio Oliveira, editor da Vinotícias, conduzirá uma degustação na sede da PREMIUM, em Belo Horizonte, ocasião em que os participantes terão a oportunidade de provar vinhos de diferentes regiões da Itália. Imperdível!

**Serão degustados:** • Musita Regieterre Catarratto Sicilia DOC 2016 I • Donnachiara Greco di Tufo DOCG 2013 I • Venica & Venica Sauvignon Ronco delle Melle Collio DOC 2009 I • Paololeo Passo del Cardinale Primitivo di Manduria DOP 2015 I • Domenico Clerico Visadi Langhe DOC Dolcetto 2015 I • Monte Bernardi Sa'etta Chianti Classico Riserva DOCG 2008 I • Podere La Vigna Brunello di Montalcino DOCG 2012

**Local:** Sede da PREMIUM - Endereço: Rua Professor Estevão Pinto, 351, Serra.

**Informações:** (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

**VALOR: R\$250,00 - PAGAMENTO ANTECIPADO**

**VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.**



Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. 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!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.



## QUINTA DAS BAGEIRAS BRUTO NATURAL ROSÉ COLHEITA 2015 – BAIRRADA - PORTUGAL

A vinícola é tradicional e fica no pequeno lugarejo de Fogueira, em Sangalhos. Seu proprietário, Mário Sérgio Alves Nuno, é um perfeccionista, que usa as mais modernas técnicas para fazer vinhos clássicos, trabalhando com uvas autóctones que expressam com brilhantismo o melhor da Bairrada. Segundo Rui Falcão, os vinhos da Quinta das Bageiras são reconhecidos por estarem entre os melhores da Bairrada e de Portugal. Mário Sérgio é um dos fundadores do “Baga Friends” - grupo formado por produtores e enólogos que defendem essa variedade. As uvas são colhidas à mão; os tintos são feitos em lagares, sem leveduras adicionadas, e os espumantes não têm açúcar residual, sendo elaborados somente na versão Bruto Natural. Os brancos são estruturados, com grande frescor e mineralidade. Vinificado pelo processo de bica aberta (prensagem ligeira e suave) para extração da cor ideal, com fermentação espontânea. Após a tomada de espuma, estagiou 18 meses em cave, reunindo condições ideais de frescor, jovialidade e harmonia, sem adição de licor de expedição, sendo um brut natural.

**Notas de Degustação:** Delicioso espumante de cor rosada clara, com bolhas finas e abundantes. Os aromas de frutas vermelhas frescas e maduras como morangos e framboesas. 100% feito com a uva Baga. Na boca é muito fresco, seco e harmonioso, com corpo médio. É na boca que este espumante mostra toda a sua raça, sabor, frescor e qualidade. Recomendo ter duas garrafas à mão.

**Guarda:** Já está pronto.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para acompanhar toda e qualquer refeição.

**Temperatura de Serviço:** 7 a 10°C.

**Onde comprar:** em BH: [PREMIUM](#) – Endereço: Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: [PREMIUM](#) - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.

## TAPADA DO FIDALGO RESERVA 2015 – VINHO REGIONAL ALENTEJANO - PORTUGAL

À vista de Reguengos de Monsaraz, e poucos quilómetros da histórica aldeia de Monsaraz, encontra-se o Monte dos Perdigões, fazenda onde se localiza a adega onde é produzido, recorrendo unicamente a uvas de vinhas próprias, o Tapada do Fidalgo. De propriedade de Henrique Granadeiro, alentejano apaixonado pela sua terra e pelos vinhos. Fez uma brilhante carreira como executivo em grandes empresas portuguesas. A sua atuação foi e é fundamental para o crescimento contínuo que a Fundação Eugénio de Almeida alcançou nestes últimos 20 anos. Em 1997 realizou o sonho de produzir o seu próprio vinho ao adquirir o Monte dos Perdigões. Neste seu projeto de vida aplica os mesmos princípios de qualidade responsáveis pelo sucesso da Fundação Eugénio de Almeida.

Em sua adega imperam materiais nobres como o mármore alentejano e o carvalho francês "allier" onde são vinificados e engarrafados os vinhos Tapada do Fidalgo sob o rigoroso controle de uma dedicada equipe chefiada pelo enólogo Pedro Baptista.

**Notas de Degustação:** Cor rubi para granada. Aromas que evocam frutas escuras do bosque frescas, com notas florais e especiarias. Na boca apresenta taninos muito macios e maduros. Bom frescor, muito persistente e elegante. Um vinho que dá muito prazer e pede logo o segundo gole. Estágio de 12 meses em barricas de carvalho francês. Corte das Castas: Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira.

**Guarda:** Já está pronto, mas pode ser bebido entre nos próximo 5 anos.

**Notas de Harmonização:** Perfeito se acompanhado de carnes vermelhas grelhadas, caças e cordeiro. Vai bem com Churrasco, massas e risotos com molhos consistentes. Vai bem com pratos de filé mignon com molho madeira, capelleti de carne e risotos.

**Temperatura de Serviço:** 16 a 17°C.

**Onde comprar:** em BH: Este vinho foi comprado no [SUPERNOSSO](#). Importação da [Adega Alentejana](#).



## QUINTA DOS POÇOS RESERVA 2013 – DOURO – PORTUGAL

A Quinta dos Poços é uma das mais antigas da região do Douro, sendo a casa-mãe um típico solar rural do século XVIII. Abrange 25 hectares em socalcos, dos quais 21 de vinha, totalmente mecanizados. A quinta produz apenas vinhos tintos das castas tourigas franca e nacional, tintas roriz e barroca, tinto cão, donzelinho, tinta francisca, sousão e rufete. Possui duas adegas com cerca de 830 m<sup>2</sup>, as quais incluem seis lagares de pedra de granito e cubas de fermentação e de armazenagem com capacidade para 137.500 litros de vinho.

Os objetivos são produzir apenas uvas de grande qualidade, engarrafar anualmente 40.000 garrafas de gama alta (por ano), se possível 80% Premium, continuar a concorrer a concursos internacionais de vinhos com fins de marketing e de aferição de qualidade. Os trabalhos da quinta e a feitura dos vinhos são orientados, respectivamente, pelo engenheiro agrônomo José Ramos e pelos enólogos Pedro Sequeira e António Rosas.

**Notas de Degustação:** Cor rubi, com escuras aromas de frutas vermelhas bem maduras. Notas de especiarias bem como toque balsâmico. Apresenta uma madeira muito bem integrada. Paladar intenso, com grande estrutura, taninos bem presentes, acidez equilibrada, aromas de fruta vermelha bem madura, especiarias e notas florais, repetindo o nariz. Muito persistente.

**Guarda:** Já está pronto, mas pode ser bebido entre nos próximos 5 anos.

**Notas de Harmonização:** Combina com pratos de carne, caças ou com queijos curados.

**Temperatura de Serviço:** 17 a 18°C.

**Onde comprar:** em BH: [CASA DO VINHO](#) - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto - Tel: (31) 3337-7177 - **Loja Mangabeiras** – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891





# A PRODUÇÃO DE VINHO GLOBAL ESTÁ DECRESCENDO, ENQUANTO O CONSUMO AUMENTA

POR MÁRCIO OLIVEIRA



O título do artigo desta semana parece um paradoxo, pois a produção de vinhos durante o ano de 2017 teve uma queda de 8,6% globalmente, conforme relatado pela OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho). A produção na Europa em geral caiu 15%, na realidade caiu para o nível mais baixo em 60 anos em 2017 devido às condições climáticas adversas na União Europeia que reduziram a produção no bloco.

Surpreendentemente, isso não afetou drasticamente a produção de vinho da Califórnia, uma vez que os incêndios florestais no norte da Califórnia tiveram pouco efeito sobre a produção de vinho (a maior parte da safra já havia sido colhida) e Napa Valley praticamente teve uma produção normal. Em grandes números, a produção dos EUA caiu apenas 1% (quarto maior produtor mundial), e na China, que se tornou a sétima maior produtora de vinho do mundo, atrás da Austrália e da Argentina.

A produção global de vinho totalizou 250 milhões de hectolitros no ano passado. O nível é o mais baixo desde 1957, quando a produção caiu para 173,8 milhões de hectolitros, disse a organização com sede em Paris à Reuters.

Olhando para a produção global de vinhos, a Itália é o principal produtor de vinho do mundo. França segue em segundo lugar, vindo logo em seguida a Espanha. Os produtores de vinho a granel foram particularmente atingidos. Em geral, a produção da Espanha caiu 20%, a França 19% e a Itália 17%. Regiões como El Bierzo (na Espanha), Bardolino (na

Itália) e Provence (na França) sofreram impactos que foram devastadores no ano passado. Isso se deve em parte às más condições climáticas, incluindo geadas no final do inverno e tempestades de granizo.

A Austrália manteve sua posição e a América do Sul se recuperou do devastador impacto do El Niño de 2016. A África do Sul se manteve apesar de suas longas condições de seca. As tendências foram misturadas na América Latina, com um aumento de 25% na Argentina, após uma produção muito baixa em 2016 e uma queda de 6% no Chile.

No sentido inverso, o consumo global de vinhos subiu em torno de 243 milhões de hectolitros em 2017, e portanto 1,8% a mais que no ano anterior. Os EUA confirmaram sua posição como maior consumidor mundial de vinhos, com 32,6 milhões de hectolitros, seguidos pela França, com 27 milhões.

Apesar da queda no panorama global, o Brasil registrou um salto de 169% em sua produção, passando de 1,3 milhão de hectolitros em 2016 para 3,4 milhões de hectolitros em 2017. O país ocupa a 14ª posição no ranking dos maiores produtores do mundo, segundo dados da OIV. Um hectolitro representa 100 litros, ou o equivalente a pouco mais de 133 garrafas padrão de 750ml.

Vendo este quadro que queda de produção e aumento do consumo de vinhos, o mais importante: O que isso significa para você? Infelizmente, haverá alguns aumentos de preços e por isto mesmo, vale a pena avaliar rótulos fora do radar. Prove Barbarescos e veja que podem ser excelentes opções de vinhos da Nebbiolo. Prove Gigondas e Vacqueyras e verifique que podem ser ótima opções para os rótulos de Chateauneuf-du-Pape. Conhece os vinhos do Languedoc e Roussillon? Já provou vinhos da Puglia e Sicília? Se a resposta for negativa, vale a pena abrir sua taça e cabeça a novas experiências.

Não há dúvida que nossos orçamentos para compra de vinhos serão comprometidos e independentemente de onde você esteja, é provável que todos nós sintamos algum impacto pessoal devido à diminuição da produção mundial de vinho. Mesmo para os vinhos do dia-a-dia, o impacto será sentido mais cedo ou



mais tarde.

Falando em vinhos de guarda, digamos, como um grande rótulo de Bordeaux, pode levar alguns anos até que experimentemos a extensão total do impacto no bolso, já que a demanda destas garrafas é maior em países que a crise econômica vem sendo menos sentida.

No mais, é torcer para que as condições climáticas permitam uma grande safra em 2018 e que os efeitos sejam benéficos tanto na quantidade e qualidade dos vinhos, e melhor ainda para nossos bolsos. Saúde !!!





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

## “RENOVADAS E PROMETEDORAS FRENTES DA NEBBIOLO” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 24/08/2018

A (certa) facilidade de se adaptar a diferentes condições de solo e clima e o fato de estarem associadas a regiões de prestígio - cabernet sauvignon e Merlot a Bordeaux, chardonnay à Borgonha, syrah ao Rhône e ao sucesso obtido pelos tintos da Austrália na década de 1990, o mesmo acontecendo com a sauvignon blanc, que já tinha boa reputação no Vale do Loire e explodiu no mercado com os sedutores brancos da Nova Zelândia - foram os fatores decisivos para a proliferação do que se convencionou chamar de “uvas internacionais”, grupo formado pelas variedades mais plantadas mundo afora nestes últimos 20 ou 25 anos. Forçando um pouco a barra, até dá para incluir nessa lista a pinot noir, muito mais por conta da reação positiva dos consumidores ao filme “Sideways” (lançado em 2004) do que pela capacidade de se aclimatar fora da Borgonha sem perder suas características.

No ranking das vitis viníferas tintas mais cultivadas internacionalmente (deixando de lado as uvas de mesa) aparecem duas castas espanholas, a tempranillo e a garnacha, sobretudo pela área que ocupam no próprio país (são as duas uvas tintas mais plantadas na Espanha, país de maior superfície de vinhedos do planeta), ainda que esta última tenha também presença significativa no sul da França. Pode soar estranho não aparecer nenhuma variedade italiana nesse levantamento, dada a importante posição que a Itália ocupa no setor, mas a história e a excepcional vocação e diversidade vitivinícola de seu território fez com que cada região desenvolvesse suas próprias uvas, ensejando vinhos com forte sentido de identidade e com pouco alcance fora de suas fronteiras. Uma rara exceção no panorama vitícola italiano é a sangiovese, soberana na Toscana, onde é a base dos chiantis e brunellos, mas também autorizada e propagada na zona central do país, em particular na Emilia Romagna, Umbria e Marche, o que lhe dá o título de uva tinta mais plantada da Itália, além de estar bem presente na Córsega, onde é conhecida por nielluccio - em termos mundiais, beira o 10º lugar.

Bem mais restrita e restritiva é a nebbiolo, responsável pelos fantásticos barolos e barbarescos, cultivada basicamente no Piemonte e zonas próximas, no noroeste da Itália, caso de pequenos trechos no Vale d’Aosta e Valtellina, região distante cerca de 2h ao norte de Milão. Longe de seu habitat, a casta tende a perder algumas das preciosas características. Enseja vinhos de respeito. Não são vinhos para se tomar informalmente, à beira da piscina.

A nebbiolo tem um ciclo vegetativo longo (é a primeira a brotar e última a ser colhida), que a faz amadurecer tardiamente e com isso estar sujeita a chuvas esporádicas e instabilidades do clima. Para alcançar níveis ideais de maturação é fundamental que as vinhas tenham boa insolação, o que significa, no caso do Hemisfério Norte, estarem voltadas predominantemente a sul. Quando isso não acontece, algo bastante comum nessas regiões montanhosas em que as encostas oferecem múltiplas exposições, o produtor destaca a parcela melhor exposta para a nebbiolo, usando as demais para outras castas locais, como a barbera e a dolcetto, bem menos exigentes. Não por acaso, a nebbiolo, mesmo estando numa região em que, grosso modo, as condições naturais são favoráveis, o fator insolação é limitante, fazendo com que a casta ocupe só 10% dos vinhedos plantados no Piemonte. Ainda assim, apenas uma pequena parte está dentro das áreas delimitadas com direito a portar a Denominação de Origem (D.O.) Barolo ou Barbaresco.

Embora barolos e barbarescos sejam os tintos piemonteses mais aclamados, outros nebbiolos têm lugar de destaque no cenário local. Aliás, trata-se de um retorno às origens: no século XIX os vinhos do Alto Piemonte, notadamente de Gattinara, cerca de 1h30 ao norte de Alba, eram a referência maior daquele canto norte da Itália. Uma série de pragas, entre elas a filoxera, e a expansão industrial fizeram com que muitos vinhateiros abandonassem os vinhedos em favor de negócios mais lucrativos. Os poucos que sobraram conseguiram manter viva a tradição vitivinícola local, caracterizada por nebbiolos - uva ali denominada spanna - mais ácidos e minerais, por estarem em zonas mais frias e de solo vulcânico....

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/5765471/renovadas-e-prometedoras-frentes-da-nebbiolo#>

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.



## “OS SIMPLES E OS SÁBIOS, OU COMO A BORGONHHA DEVERIA SERVIR DE MODELO PARA OS VINHOS PORTUGUESES” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 25/08/2018

Uma boa casta, uma boa terra e um bom clima - eis o que é preciso para criar um grande vinho.

A primeira vez que li algo sobre o chef Joël Robuchon, falecido no passado dia 5 de Agosto, foi em textos na Fugas do meu saudoso colega e amigo David Lopes Ramos. O David, além de boa pessoa, que era a sua maior virtude, tinha bom gosto a comer, como se lembrarão aqueles que o conheceram: gostava de comer e comia coisas boas, quase sempre coisas simples mas bem feitas, com autenticidade. Conhecia o mundo, mas foi sempre um homem ligado às suas raízes (era de Pardilhó, distrito de Aveiro), e quem nasce no campo habitua-se a valorizar, acima de tudo, a simplicidade e a autenticidade.

Joël Robuchon era a cara do David. Sobre a sua comida, o chef francês resumiu tudo nesta frase: “Quanto mais velho fico, mais percebo que a verdade é esta: quanto mais simples é a comida, mais excepcional ela pode ser.”

Só provei uma vez a comida de Joël Robuchon. Foi no seu Atelier de Londres, um dia depois de ter jantado no então mais badalado Dinner, de Heston Blumenthal. Comi bem nos dois restaurantes, mas, se pudesse e me fosse dado a escolher, era ao Atelier que regressava. Precisamente porque a comida de Robuchon tinha essa particularidade: conseguia ser simples, na aparência e na quantidade de ingredientes utilizados, e era ao mesmo tempo extraordinária, com um afinamento e uma depuração que só se conseguem com muito saber.

Se transpuser estes ensinamentos, este elogio da contenção e da simplicidade, para o mundo do vinho, vou ter um grande nó para desatar: como poderei defender os vinhos de vinhas velhas, feitos, em alguns casos, com dezenas de castas? Um vinho de dez ou 20 castas não é o mesmo que um prato feito com dez ou 20 ingredientes? São coisas diferentes, como é óbvio. Uma vinha velha de múltiplas castas é, muitas vezes, o resultado de diferentes plantações e enxertias, feitas, em alguns casos, por diferentes proprietários ao longo de décadas. São vinhas complexas, na sua história e composição, mas os vinhos nascem unos, com identidade própria. Não são uma criação da adega, nem do enólogo, nascem na vinha, fruto de um processo natural de compensações (castas que atingem maiores graduações são compensadas por outras mais verdes e com mais acidez). Com estas vinhas, quando são realmente boas, o enólogo só tem que cuidar de transformar as uvas em vinho e zelar pela sua evolução. Não há nada de mais simples.

Claro que nem sempre a soma de várias castas resulta num vinho melhor e mais complexo. Acontece o mesmo com a comida. Se virmos bem, as regiões mais reputadas do mundo vivem com poucas castas. A Borgonha é o melhor exemplo. Os tintos são de Pinot Noir e os brancos de Chardonnay. Parece algo muito monótono e redutor, mas a verdade é que o modelo funciona. As diferenças em cada vinho advêm, sobretudo, do lugar e da filosofia do produtor. Tanto os brancos como os tintos da Borgonha são a prova suprema de que se pode alcançar a excelência com pouco, desde que se conheça bem esse “pouco”...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/08/25/fugas/opiniao/os-simples-e-os-sabios-ou-como-a-borgonha-deveria-servir-de-modelo-para-os-vinhos-portugueses-1841724>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).



## “PIZZAS DE BAIRRO GUARDAM VIRTUDES MEMORÁVEIS” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA/VINHOS - 24/08/2018

A memória é uma truqueira, vive misturando coisas na nossa cabeça. Ela é nosso saci-pererê mental, pregando peças. De repente, ela me trouxe uma cena, ocorrida há mais de dez anos: fui à casa do Hamilton Mello (o Mellão da mítica pizzaria I Vitelloni e da atual Trattoria Mellão) aprender como incrementar (a história é do tempo em que se usava esta palavra) o forno do fogão doméstico, para transformá-lo num quase profissional de pizza. A coisa envolvia pequenos truques, fáceis para qualquer um, mas um deles era comprar uma pedra sob medida, numa marmoraria da rodovia Raposo Tavares.

Como não sei dirigir, não tenho carro e nunca iria mesmo adquirir a tal peça, acabamos na sala, enquanto as pizzas assavam, conversando sobre um assunto que, descobrimos, nos encantava (além de comida e de bebida): o conceito de livre arbítrio na obra de Santo Agostinho. Mellão fez um molho de tomates delicioso, cuja receita não sei (esta eu repetiria, era fácil e útil), e comemos as pizzas, que ficaram ótimas.

A lembrança me deu vontade de comer pizza, das de bairro, caseiras, simplonas. Fiquei percorrendo os nomes criativos das pizzarias próximas (confesso uma queda por péssimos trocadilhos em nomes de restaurantes, mas não citarei nenhum, porque tenho medo de processos). Descobri que a Carlitos mudou de lugar, mas continua na região. Pronto, resolvido.

Mas tem aquele dia que você quer a pequena imperfeição. Como a da tal pizza que eu teria feito se seguisse as dicas do Mellão. Não me entenda mal, a pizza caseira tem um troço, uma mania, um sabor de algo que não busca um padrão. Não é defeito, é sua virtude de personalidade e continuidade.

Ela é de antes, é pré-escolas de gastronomia e mestrado em mozzarella. A Carlitos é assim, consegue um gosto local, irreproduzível, de um mundo mais ingênuo, em que pizza era pizza (não estou lamentando o mundo perdido, mas um dia bate a vontade de achar um gosto antigo nas coisas). Quando criança, gostava de uma pizzaria chamada Vesúvio, com pizza provavelmente feita de presunto fatiado no boteco e o queijo mais barato. Mas era boa.

Se estou sozinho, aproveito e caio no meu pecaíto, peço pizza de aliche, acho que sou o último comedor de aliche da cidade. Tente pedir, em grupo, pizza com aliche, e vai entender o meu drama.

**UM TINTO ESTRANHÍSSIMO** - O primeiro vinho natural que tomei foi num restaurante chamado Mestizo, em Santiago, no Chile, sugestão do garçom. O rótulo parecia cartaz de luta livre mexicana, coloridão, e topei por isso. O vinho era um moscatel turvo e pesado (provavelmente, agora que sei, uma experiência de vinho âmbar pioneira). Pedi outra garrafa do mesmo produtor, um tinto estranhíssimo. Detestei os dois, adorei os dois. Fiquei com aquilo na cabeça, o nome do cara era Louis-Antoine Luyt.....

Finalmente, na feira Naturebas, eis que vejo quatro rótulos de Monsieur Luyt, agora importados pela Enoteca SaintVinSaint. Comprei um de cada, continuam estranhos, mas deliciosos, gosto se educa, e eu aprendi a me deliciar com ele (alguns rótulos ainda têm a cara daqueles de cartaz lambe-lambe de luta livre, que acho lindos). O Gordo Blanco deve ser o moscatel da minha iniciação.

**VINHOS DA SEMANA:** 1- Vinho Franco Chileno (R\$ 117) | 2- Vinho Pipeño Blanco (R\$ 136) | 3- Vinho Pipeño Pichihuedque (R\$ 136) | 4- Vinho Gordo Blanco (R\$ 154).

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/08/pizzas-de-bairro-guardam-virtudes-memoraveis.shtml>

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos 'As Crônicas Mundanas de Glupt!' e 'Vinhos que cabem no seu bolso'. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.



## “ITATA, NOVA FRONTEIRA DOS VINHOS DO CHILE” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 22/08/2018

Dei um mergulho no Chile profundo, a 400km ao sul de Santiago, emergi feliz com novas descobertas. Em visita ao alongado país, estive no vale de ITATA uma das novas fronteiras de vinhos que irão surpreender e encantar nossos paladares.

Itata, tem uma história e viveu um processo semelhante à vizinha Maule (leia recente matéria sobre Maule em <http://www.marcelocopello.com/post/maule-o-elo-perdido-dos-vinhos-do-chile>), de resgate de vinhedos e variedades do passado, só que com as castas Cinsault, País e Moscatel de Alexandria. Enquanto Maule impressiona pela dramática secura e vinhas velhas de Carignan, Itata é bucólica e de clima mais ameno, atenuado pelo rio Itata. Seus solos são de granito com quartzo, suas colinas muito verdes, cobertas por Pinheiros, formando uma paisagem que remete à Toscana. Lá visitei dois produtores, talvez dos vinhos mais emblemáticos da região, De Martino e Pandolfi Price.

### Vejam minhas impressões e vinhos avaliados:

**DE MARTINO** - Em Itata participei de uma degustação ao ar livre. No alto de uma colina, inserido na paisagem da região, provei os vinhos da De Martino feitos ali ao lado, em companhia do enólogo chefe da casa, Marcelo Retamal. Itata, a 460 km de Santiago, foi uma das primeiras regiões vinícolas do Chile, plantada pelos espanhóis em 1551. Originalmente cresciam aqui a tinta País e a branca Moscatel de Alexandria. Após o terremoto de 1939 tinta Cinsault foi também muito plantada, além de outras brancas como a Chasselas. A De Martino, visando recuperar este patrimônio lançou a linhas Gallardia e Viejas Tinajas, com Cinsaut e Muscat. Os vinhos mostram muita pureza, elegância e tensão gastronômica. No Brasil estão com a Decanter ([www.decanter.com.br](http://www.decanter.com.br)).

- **Gallardia branco 2014, Itata** - Elaborado com Muscato de Alssexandria e Chassellas, plantadas em 1975, sem passagem por madeira. Palha muito claro. Aroma delicado, não muito intenso, elegante, floral, com notas de lichia, cítricos. Paladar leve, macio, fresco, 11,5% de álcool, acidez excelente. Nota: 87 pontos  
Viejas Tinajas Muscat 2014, Itata - Moscatel de Alexandria de Itata vinificado em ânforas de barro, onde as uvas maceraram por 6 meses com suas cascas, fazem aí a fermentação alcoólica e malo-lática (100%). Cor palha em tons mais densos. Aroma elegante e delicado, com notas de flores, cítricos, laranjas. Paladar macio, com 13% de álcool, com boa acidez, muito rico, com boa profundidade e complexidade, longo e delicioso. Nota: 94 pontos

- **Gallardia rosé 2013, Itata** - Elaborado com 100% Cinsault, plantado em 1982. Muito claro, quase branco, em tons de casca de cebola. Aroma floral delicado, sem ser invasivo, notas de rosas, paladar muito leve, macio e fresco, muito muito fácil de beber, o melhor rosé que provei nos últimos tempos. Nota: 90 pontos ....

**PANDOLFI PRICE** - Um achado, um grande Chardonnay de onde menos se espera, de Itata. Enzo Pandolfi Price, médico, em busca de uma vida no campo com sua família, comprou em 2002 uma bela fazenda na região de Itata. Na fazenda Santa Inés, por acaso, haviam 25 hectares de Chardonnay.. No início vendiam todas as uvas para outras vinícolas (ainda vendem a maior parte da colheita). Em 2008 lançaram o primeiro vinho próprio, após uma consultoria dos mestres Francois Massoc e Pedro Parra. O vinhedo, plantado em 1992, cultivado orgenicamente, tem solo argiloso com alguma areia e granito, sem irrigação (em secano) e de boa drenagem. Desde 2011 plantaram mais 25 hectares com Pinot Noir, Syrah, Sauvignon Blanc e Riesling. Já fazem um segundo rótulo de Chardonnay, o Larkun (sem madeira) e acabam de lançar um Pinot Noir. Os vinhos são excelentes e ainda não tem representante no Brasil.

- **Larkun 2013, Pandolfi Price, Itata-Chile** - Elaborado 100% com Chardonnay, sem malo-lática e sem madeira. Amarelo palha brilhante. Aroma intenso e muito fresco, com notas cítricas, macã verde, nota fumé e mineral. Paladar com acidez alta, mordente, com textura macia, excelente no estilo, buscando ferscor exuberante sem o aporte de madeira. Nota: 90 pontos

- **Larkun 2014, Pandolfi Price, Itata-Chile** - Elaborado 100% com Chardonnay, sem madeira e nesta safra com malo-lática. Amarelo palha brilhante. Aroma intenso, fresco, cítrico, uma nota amanteigada, flores brancas, mel, fundo mineral. Paladar de medio corpo, macio, com ótima acidez. Em uma comparação com 2013 (que não teve malo-lática), é mais complexo e elegante mas perde exuberância no frescor/acidez, tornando-se mais comum, embora ainda um excelente Chardonnay sem madeira. Nota: 88 pontos

- **Los Patricios 2013, Pandolfi Price, Itata-Chile** - 100% Chardonnay de vinhedos de 20 anos, orgânico sem irrigação, fermentado em barricas 20% novas



onde permaneceu 22 meses. Amarelo esverdeado brilhante. Aroma intenso, com boa complexidade, frutas maduras, cítricos, amanteigados, fundo mineral muito elegante, madeira muito bem colocada. Paladar encorpado, estruturado por boa acidez, 13,5% de álcool, longo, belíssimo vinho, me lembrou um bom Meursault. Nota: 95 pontos

**Los Patricios 2012, Pandolfi Price, Itata-Chile** - 100% Chardonnay de vinhedos de 20 anos, orgânico sem irrigação, fermentado em barricas 20% novas onde permaneceu 22 meses. Amarelo palha com reflexos dourados. Aroma intenso elegante e complexo, com mineralidade explícita, com notas que lembram talco, além de cítricos, frutas maduras, mandeira, baunilha, tostados, amanteigados. Paladar encorpado, com ótima acidez, 13,5% de álcool, mais pronto e mais mineral que o 2014. Nota: 93 pontos...

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/itata-nova-fronteira-dos-vinhos-do-chile>

Mais em [www.marcelocopello.com](http://www.marcelocopello.com) / [contato@marcelocopello.com](mailto:contato@marcelocopello.com)

Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello)

Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello)

<http://www.marcelocopello.com/blog>



## 29 DE AGOSTO A 02 DE SETEMBRO 2018 – SEGREDOS DOS OLIVAIS DA MANTIQUEIRA

Você já provou os azeites mineiros? A Serra da Mantiqueira, com extensão territorial que contempla os estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, é o berço de onde nascem os azeites que conheceremos nessa viagem histórica e sensorial, desvendando os segredos de uma região com seus territórios gastronômicos únicos e encantadores, com fazendas centenárias, ricas em histórias e azeites. Visitas a lagares de produtores, análises e degustações sensoriais de azeite de agricultura familiar, jantares harmonizados com azeites locais serão experiências únicas, orientadas e acompanhadas sempre pela azeitóloga Ana Beloto. Uma viagem e uma oportunidade de conhecer e desvendar os segredos de nossas riquezas gastronômicas através do azeite que produzimos, um alimento usado que é difundido há mais de 12.000 AC e que em 2018 completa uma década da extração do primeiro azeite Brasileiro, na região de Minas Gerais! Bem-vindo a viagem pelo segredos do azeite mineiro, um tesouro de Minas a ser desvendado!

Mais informações: Zênithe Travelclub - [operacoes@zenithe.tur.br](mailto:operacoes@zenithe.tur.br) ou (31) 99791-8093



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**21º FESTIVAL CULTURA E GASTRONOMIA DE TIRADENTES**

Em 2018, a cidade de Tiradentes completa 300 anos e seu mais tradicional festival vai comemorar esta data tão importante. Entre os dias 24 de agosto e 2 de setembro, a Plataforma Fatura – Comidas do Brasil realiza o 21º Festival Cultura e Gastronomia de Tiradentes, homenageando o tricentenário da cidade e sua gastronomia original. Grandes chefs mineiros serão as estrelas do evento. A entrada é gratuita. Desde sua criação, o festival já recebeu mais de três mil profissionais da gastronomia e meio milhão de pessoas foram degustar as delícias do cardápio. O Festival será dividido em três espaços: Praça da Rodoviária, Praça do Conhecimento e Praça Campo das Vertentes, além de aulas na Pousada Escola, restaurantes e eventos especiais, realizados por parceiros locais, com uma programação completa, que promete agradar a todos os participantes. A programação inclui aulas teóricas e interativas, cozinhas ao vivo, além da oportunidade de conhecer (e experimentar!) receitas e produtos de chefs e produtores mineiros. A Praça da Rodoviária terá programação de sexta a domingo, com palco para apresentações musicais e restaurantes. Haverá também algumas sessões do Cozinha ao Vivo, em que cozinheiros vão ensinar o modo de preparo de alguns pratos. A Praça Campo das Vertentes ficará aberta todos os dias, a partir das 18h, e vai focar a produção culinária. Nela, também haverá aulas com chefs de cozinha. Já a Praça do Conhecimento só não ficará aberta às segundas e é destinada ao aprendizado de pratos e métodos culinários. O festival ainda terá, espalhados por Tiradentes, cortejos e peças voltadas para todos os públicos. Todas as entradas são grátis e os visitantes pagam apenas os pratos. Além disso, por toda a cidade serão realizados eventos especiais, como restaurantes locais oferecendo pratos exclusivos para o festival, turismo gastronômico pelas ruas de Tiradentes e atividades culturais. Há também uma programação artística durante o evento. **21º Festival Cultura e Gastronomia Tiradentes - Data: 24 de agosto a 2 de setembro - Horário: 12h às 20h - Local: Praça da Rodoviária, Largo das Forras e Praça Campo das Vertentes - Tiradentes**

**PRODUÇÃO DE VINHO NA FRANÇA AUMENTARÁ MAIS DE 20% ESTE ANO**

Após uma safra catastrófica de 2017, a produção de vinhos na França deverá aumentar entre 21% e 25% em relação a 2017, um ano catastrófico marcado pela explosão de geadas e granizo. Mas os produtores de vinho estão cada vez mais preocupados com os efeitos do aquecimento global em suas atividades.

Segundo o Ministério da Agricultura, a produção de vinhos na França deverá crescer 25% em relação ao ano passado, para 46,1 milhões de hectolitros. Os profissionais, um pouco mais cautelosos, fixaram em apenas 21% o aumento planejado, para 44,5 milhões de hectolitros.

Estes volumes assinar um regresso à normalidade da produção francesa após a baixa de 36,8 milhões de litros em 2017, “o nível mais baixo do período pós-guerra,” de acordo com Jerome Despey, Presidente Vinhos FranceAgriMer, o órgão público responsável pelo monitoramento dos mercados agrícolas.

**ESTIMATIVAS “FURADAS”** - A diferença entre as duas previsões vem de dados um pouco mais recentes entre os profissionais, que se beneficiam do feedback diário. Mas a colheita pode melhorar em volume “se chover nos dias pela frente”, disse Despey.

A diferença de estimativa também vem de uma análise um pouco mais pessimista entre os profissionais do “efeito mofo”, um problema devido às fortes chuvas que “atacaram entre abril e julho” na região de Bordeaux, no sul. Oeste e na bacia do Mediterrâneo, e resultou em perdas de colheitas.

Assim, no Charentes, enquanto o Ministério da Agricultura espera 8,7 milhões de hectolitros, os profissionais calculam apenas 8,2 milhões. Idem, em Bordeaux, onde 8.000 hectares foram aclamados e onde o impacto do mofo está particularmente presente, os profissionais esperam 5 milhões de hectolitros (+ 35% em relação ao ano passado), contra 5,7 milhões da agência estatística do ministério.

**MILDIO E CANICULA** - Segundo dados do Ministério, o Languedoc-Roussillon, a Córsega e o Sudeste são as únicas bacias onde a produção será inferior à média dos cinco anos anteriores. Em Champagne, poupada pelo bolor como na Borgonha e Alsácia, novos recordes devem ser afetados este ano, graças ao calor excepcional do verão, prejudicial para os agricultores, mas muito favorável à vinha: 3,5 milhões Os hectolitros são esperados pela profissão, contra 2,2 milhões no ano passado, um salto de 56% sobre 2017 e 39% nos últimos cinco anos.

A onda de calor que atingiu a França durante o verão retardou a progressão de mofo e causou uma colheita particularmente precoce das vinhas do nordeste, Borgonha, Beaujolais, Champanhe e Alsácia.

“As colheitas de uva em Champagne e na Alsácia quase começaram antes das do Languedoc este ano, é algo inédito”, disse Despey. Enólogo-se em Languedoc-Roussillon, ele estava preocupado com o impacto do aquecimento global, com a multiplicação de riscos climáticos e “colheita mais cedo” na França, que limitam volumes de



produção.

**A QUESTÃO D'ÁGUA** - “Em 30 anos, ganhamos 30 dias de precocidade para o início da safra em nível nacional”, afirmou. Outra preocupação para os viticultores, também ligado ao aquecimento global: a necessidade de irrigação, que é sentida durante a estação seca, quando é principalmente proibido no designações mais de origem protegidas (DOP) ou mais 80% das vinhas francesas.

Este último está preso entre as especificações estabelecidas pelo Instituto Nacional de Designações (INAO) e com base no respeito por um ecossistema de vinho, um “terroir” e mudanças climáticas.

“Sabemos que o clima quente pode bloquear a maturidade das uvas”, disse o Sr. Despey, e “sabemos que em alguns lugares, se não podemos trazer água por um sistema de reservatório (a bacia de retenção de águas pluviais Ed) como o Pic Saint-Loup por exemplo, isso pode significar que haverá ser sacrificado viticultura como rendimentos irá tornar-se demasiado fraca e incerta para ser rentável”, tem acrescentou.

Embora o governo tenha convocado as Water Assizes, Despey disse que era necessário “sair da doutrina que proíbe a POA de ser irrigada” com sistemas de gotejamento eficientes, mas eficazes. Leia mais em: [https://www.larvf.com/la-production-de-vin-en-france-remontera-de-25-cette-annee\\_4598179.asp](https://www.larvf.com/la-production-de-vin-en-france-remontera-de-25-cette-annee_4598179.asp) (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – com AFP - 24/08/2018).

## A UVA BANIDA

A história da Gamay e do Beaujolais Nouveau - Todo ano, desde 1951, os produtores de Beaujolais – uma região dentro da Borgonha, na França – lançam seus vinhos “novos” (o Beaujolais Nouveau) na terceira quinta-feira do mês de novembro em todo o mundo ao mesmo tempo.

Esse fenomenal evento de marketing foi criado para que os produtores – diante da crise que estavam vivendo na época – pudessem se capitalizar rapidamente. O “Dia do Beaujolais Nouveau” pegou e perdura até hoje. Os vinhos são feitos com uvas colhidas entre setembro e outubro do ano corrente, passam por maceração carbônica (uma técnica que os torna muito frescos e frutados – com característicos aromas de banana) e são feitos para serem bebidos muito jovens.

A variedade de uva usada é a Gamay, uma cepa vigorosa, de muito rendimento, e rústica – que era muito comum na Borgonha (convivendo com a mais delicada Pinot Noir) até a Idade Média.

No entanto, em 1395, Felipe, o Bravo, poderoso duque da Borgonha, baixou um decreto que “bania” a Gamay de seu ducado. Segundo o duque, ela era uma “cepa vil e desleal”, que gerava vinhos terríveis e duros (muito graças à sua elevada acidez); e isso prejudicava a imagem dos grandes vinhos borgonheses feitos com a Pinot Noir.

Por isso, ela foi implacavelmente retirada dos vinhedos da Borgonha, sobrevivendo quase que somente na região próxima de Beaujolais, onde até hoje é a principal variedade. Lá ela produz não apenas os famosos, porém simples, Beaujolais Nouveau, mas também alguns ótimos vinhos em vinhedos específicos, chamados de Crus (são 10 ao todo). Estes já tiveram grande reputação até 1950, com preços similares aos dos Grand Crus da Borgonha, mas hoje já não se equiparam. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/uva-banida\\_11248.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/uva-banida_11248.html) (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 23/08/2018).

## CHATEAU SUDUIRAUT ESCAPOU ESCAPOU DE INCÊNDIO POR POUCO

Cerca de 70 bombeiros conseguiram combater o fogo. Cerca de 70 bombeiros conseguiram impedir que um incêndio no Château Suduiraut, em Sauternes, saísse do controle no dia 20 de junho. O incêndio começou em uma ala do Château que é alugada para conferências, mas não alcançou vinhedos e outras áreas, segundo informou Christian Seely, diretor da AXA Millésimes, dona da propriedade.

Diz-se que a culpa pelo fogo foi de uma falha elétrica. Os maiores danos ocorreram na sala de jantar, cozinha e alguns quartos, mas ninguém ficou ferido. As chamas começaram de manhã e criaram uma enorme nuvem. Todo o vinho em tanques ou barris foi fechado por segurança. Os funcionários foram evacuados e uma investigação para confirmar a origem do incêndio foi iniciada.

A propriedade é conhecida por seus jardins elegantes, projetados pelo jardineiro do rei Louis XIV, André Le Nôtre, que também criou os jardins do Palácio de Versalhes. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/chateau-suduiraut-escapou-de-incendio-por-pouco\\_11269.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/chateau-suduiraut-escapou-de-incendio-por-pouco_11269.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 24/08/2018).

## VINHO DA PORSCHE

Marca automotiva lança rótulo para celebrar 70 anos. A Porsche decidiu produzir um vinho de marca própria para comemorar seu 70º aniversário. O Cuvée 356 foi produzido pelo enólogo austríaco Armin Tement. Vale lembrar que primeiro carro esportivo da Porsche foi fabricado no país, apesar de a empresa hoje se situar na Alemanha.

No verão de 1948, o primeiro carro esportivo da marca, o Porsche 356 “No. 1” Roadster – projetado pelo austríaco Ferry Porsche, filho de Ferdinand Porsche – fez sua estreia, tendo sido construído em Gmünd.

A vinícola escolhida para produzir o vinho, Tement, localizada no sul da Estíria, foi fundada na década de 1980 por Manfred Tement. A propriedade está localizada

em Ehrenhausen, na fronteira entre a Áustria e a Eslovênia, e a cerca de 250 quilômetros de Gmünd.

O vinho é uma mistura de 65% de Pinot Blanc, 18% de Chardonnay, 12% de Sauvignon Blanc e 5% de Pinot Gris, envelhecido em suas borras por seis meses. O vinho foi servido pela primeira vez na celebração oficial realizada no Museu da Porsche em Stuttgart-Zuffenhausen, no dia 8 de junho. O vinho estará disponível no restaurante Christophorus da Porsche, em Stuttgart, e também na loja do museu. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-da-porsche\\_11271.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-da-porsche_11271.html) (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 25/08/2018).