



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UM SONHO POSSÍVEL
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



05

UM SONHO POSSÍVEL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O BARCA VELHA E A INVASÃO PORTUGUESA" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"QUAL A ETIQUETA DO VINHO NO RESTAURANTE?" - POR MARCELO COPELLO

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

10 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

LA GUARDA GRAN RESERVA SYRAH 2020 – QUINTA DO CAMPO ALEGRE – DIAMANTINA – MINAS GERAIS – BRASIL

O vinhedo da vinícola Quinta do Campo Alegre está localizado em Diamantina/MG, em uma altitude de 1.400 metros. O vinhedo da Quinta do Campo Alegre possui aproximadamente quatro hectares, no qual são cultivadas variedades de uvas viníferas para produção dos vinhos finos. O manejo adequado e cuidado minucioso são essenciais para qualidade da produção, dentro da técnica de poda invertida que produz os vinhos de inverno.

A Quinta do Campo Alegre é o resgate cultural de uma atividade com mais de século de tradição na região de Diamantina, pioneira na produção de vinhos através do clero, após a chegada da coroa portuguesa ao Brasil. A vitivinicultura na região é reconhecida desde o século XVIII como de destacado potencial econômico para esse cultivo, em função de seu terroir característico.

A atividade na região busca recuperar a trajetória dessa atividade, entre o começo do século XIX e o final dos anos 1960, quando foi interrompida.

O plantio das uvas viníferas foi iniciado em 2011 e desde então vem expandindo em área e castas – hoje conta com as variedades Syrah, Tempranillo, Malbec, Pinot Noir, Tannat, Merlot e Sauvignon Blanc. No vinhedo é adotada a técnica de ciclo invertido com prática da dupla poda, o que possibilita agregar maiores teores naturais de açúcares e compostos nas uvas, propiciando uma qualidade única aos vinhos.

Leve em conta que os termos “vinho reserva” e “vinho gran reserva” não são rígidos, ou seja, eles mudam de acordo com a região que os produz, e cada país possui suas regras de maturação e envelhecimento. O Gran Reserva neste Syrah da Quinta do Campo Alegre não tem nada a ver com as regras de maturação em barricas de carvalho da Espanha.

A Quinta do Campo Alegre aceita visitas sob agendamento.

Composição de Uvas: : 100% Syrah. Passagem por 24 meses em barricas de carvalho francês. Teor alcoólico: 14,2% vol. Tenho a expectativa de provar em breve o Syrah Al Tempo, com passagem por 12 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Vinho de cor rubi escuro. No aroma traz frutas escuras com a ameixa, notas de madeiras finas e um fundo de especiarias como cravo-da-índia e baunilha, mostrando boa complexidade. A tosta da barrica na qual o vinho permaneceu se mostra e fará a alegria de quem gosta de vinhos mais encorpados e com toques amadeirados. Na boca mostra-se de médio a encorpado, equilibrado e de boa complexidade. Os taninos estão macios criando um vinho fácil de beber e gostar.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, mas poderá evoluir por mais 3 a 4 anos em guarda, pela longa passagem por carvalho.

Reconhecimentos: Dom Leon Alvarez está entre os 20 melhores vinhos Syrah do Brasil. “14º - Melhores Vinhos do Brasil Categoria Syrah”!

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas como no churrasco, carnes e frios defumados, massas com creme de cogumelos, picanha suína com batatas rústicas, queijos semiduros.

Serviço: servir entre 15 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – PARA COMPRAR – Quinta do Campo Alegre: Instagram - @quintadocampoalegre – Contatos com Ana Julia: 38-99136-0306.



UM SONHO POSSÍVEL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Criar seu próprio vinho ou fazer parte de um Condomínio de Vinhedos já é possível em Minas Gerais.

Que Minas Gerais é terra do café com pão de queijo e do doce de leite com queijo, ninguém tem dúvida, e recentemente, que produz excelentes vinhos tem sido uma novidade e realidade. As terras altas de Minas – Serra da Mantiqueira, no Sul de Minas e Cordilheira do Espinhaço, no Alto Jequitinhonha – estão desenvolvendo atividades vitivinícolas e já podem ser consideradas como áreas produtoras de vinhos finos no país, criando nestas regiões, importantes polos do enoturismo mineiro.

A atividade vinícola no Brasil, e em especial nas Minas Gerais é antiga, pois o vinho era servido em banquetes na época do Brasil Colônia, com iniciativas de plantio de vinhas e produção locais. Como consequência, em 1785, Dona Maria I baixou um alvará proibindo de vez a atividade manufatureira nas colônias, a fim de que Portugal reavesse seu domínio econômico, e embora pudesse continuar cultivando as uvas, o Brasil não podia mais transformá-las em vinho.

Além disso, outro agravante já vinha prejudicando as vinícolas que haviam se instalado no Brasil colonial, desde três décadas antes: em 1756, na intenção de compensar eventuais prejuízos na exportação de vinho para a Inglaterra, a Coroa também decidiu que uma cota do vinho consumido no Brasil deveria ser o Porto lusitano.

Com a vinda da Coroa Real Portuguesa para o Brasil em 1808, fugindo de Napoleão e suas conquistas pela Europa, a situação se alterou, com a chegada de profissionais e mão de obra especializada, além de um aumento significativo de demanda pela bebida. Sem dúvida, a chegada de Dom João VI impulsionou a produção vinífera brasileira.

Com a queda de Napoleão, e consequente retorno da família real para Portugal, e a Independência do Brasil em 1822, com o príncipe tornando-se Dom Pedro I, Imperador do Brasil, iniciam-se fluxos migratórios a partir de 1824, para ocupar o sul do Brasil (região cuja dominação estava constantemente ameaçada pelas guerras com Uruguai, Paraguai e Argentina), surgindo as primeiras colônias alemãs, no Rio Grande do Sul e em 1871 novos fluxos trazem famílias, principalmente de origem italiana, para a Serra Gaúcha, portando consigo a cultura do vinho, enraizada no território italiano desde a época do Império Romano, e fundando assim boa parte das vinícolas nacionais que perduram até os dias de hoje.

Neste meio tempo, as terras de Minas Gerais eram visitadas por Augustin François César de Saint-Hilaire, um naturalista e botânico francês que veio conhecer e demarcar a região da nascente do Rio São Francisco, entre 1816 e 1822, e que numa das viagens pela Serra da Mantiqueira observou que as videiras produziam um fruto que lembrava as suas origens francesas. O Inverno da Serra da Mantiqueira ofereceu ao viajante um sinal de que havia algo semelhante entre clima local e o frio de Orléans, cidade localizada a 125 quilômetros a Sudoeste de Paris.

Inspirado pelo naturalista francês que veio ao Brasil aprofundar seu conhecimento sobre a flora brasileira, o engenheiro agrônomo Murillo de Albuquerque Regina, enquanto fazia o aperfeiçoamento de suas pesquisas e concluía o seu doutorado na França, percebeu que o inverno na região da Serra da Mantiqueira guarda semelhanças com o clima das grandes regiões produtoras de vinho na Europa, Murillo passou a aprofundar os seus estudos até chegar a um conceito de que poderia inverter o ciclo natural da videira, de forma que sua maturação ocorresse no Outono/Inverno e não no Verão como ocorre no sul do Brasil (época em que as chuvas são constantes em Minas).

A poda invertida, também chamada de “dupla poda” ou “vinho de inverno”, criada por Murillo Regina, resultou no plantio de vinhedos na região Sudeste e Centro Oeste do Brasil, exatamente onde a técnica vem dando resultado. Na prática, a poda invertida “engana” a planta, fazendo com que ela se desenvolva no ambiente propício para a uva produzir o vinho fino. Geralmente, uma poda é feita em meados de agosto e outra no início do ano. Com a segunda poda, em janeiro, com irrigação e com o uso de um hormônio (o dormex, uma solução que atua na quebra de dormência do cultivo da maçã, uva e outras frutíferas, contribuindo com uma brotação mais uniforme e vigorosa, melhorando e facilitando o manejo do pomar), o ciclo recomeça e a planta floresce em abril e maio.

As uvas nesta técnica são colhidas no fim de julho, início de agosto, no auge do frio. Nesta época da colheita, os dias são bastante ensolarados (até 27°C), e as noites mais frias (cerca de 10°C) e esta amplitude térmica (diferença entre a temperatura do dia e da noite) cria matéria-prima de excelência para a produção de vinho. A técnica deu certo, mas não é tão fácil como a explicação indica. Nem todas as variedades se adaptam bem – a syrah, nas tintas, e a sauvignon blanc, nas brancas, têm se mostrado as mais promissoras.

Embora a produção de vinhos em Minas Gerais, que está despontando em qualidade, seja relativamente recente em comparação com regiões tradicionais, a diversidade de uvas cultivadas é notável. Conhecida por seu clima tropical, Minas Gerais apresenta uma geografia diversificada que influencia diretamente o terroir vinícola da região. O “Mar de Morros” que cruza o estado não apenas proporciona uma paisagem espetacular, mas têm um papel fundamental na criação de microclimas ideais para o cultivo de uvas viníferas.



As vinhas em Minas Gerais são frequentemente plantadas em altitudes que variam de 800 a 1.300 metros acima do nível do mar. Essa elevação confere às uvas amplitudes térmicas significativas entre o dia e a noite, resultando em vinhos com boa acidez e equilíbrio. Além disso, a amplitude térmica contribui para a maturação lenta das uvas, intensificando aromas e sabores.

O solo, caracterizado por sua composição variada, incluindo xisto e quartzito, acrescenta complexidade, a mineralidade desses solos se traduz nos vinhos, proporcionando-lhes caráter e profundidade únicos.

A vitivinicultura em Minas Gerais está marcada por uma notável busca pela inovação, e os produtores locais, muitas vezes pequenos em escala, têm investido em técnicas modernas de vinificação e gestão de vinhedos para aprimorar a qualidade de seus vinhos.

O SONHO DE FAZER SEU PRÓPRIO VINHO É POSSÍVEL - Um dos mais de 50 projetos em desenvolvimento usando a técnica de poda invertida e plena produção de vinhos em Minas Gerais é o Alma Gerais, com duas áreas de vinhedos, uma no distrito de Macaia em Bom Sucesso (a 30 minutos de Lavras, no Sul de Minas), com quatro hectares de vinhedos plantados dentro do condomínio Vivert Reserva da Mata (com previsão de chegar a 10,5 hectares), e outra em São Gonçalo do Sapucaí, com mais 6 hectares de vinhas em uma área de maior altitude.

A Alma Gerais é uma das primeiras vinícolas do Brasil dentro de um condomínio residencial. A proposta inovadora é aliar bem-estar e qualidade de vida dos moradores com o cultivo das uvas e a produção de vinhos por seus associados, que terão a oportunidade de acompanhar e fazer parte de todo o processo.

No Condomínio Vivert, localizado nas margens da represa do Funil, navegável e que possibilita vários esportes aquáticos, os empresários e irmãos Alessandro Rios e Antônio Júnior estão construindo uma Enovila, na qual a proposta é de cada proprietário ter o direito a utilizar uma casa por uma semana a cada quatro meses e, assim, acompanhar as diversas etapas de desenvolvimento do vinhedo (vivenciando as podas, a floração e colheita das uvas) e a própria elaboração do vinho que terá seu próprio rótulo.

Os irmãos conquistaram uma citação no mais importante anuário de tendências do mercado premium, com o Vivert. O projeto imobiliário é inspirado no movimento "slow cities". Quem escolhe o Vivert está em busca de autoconhecimento e contato com a natureza.

O conceito captou o maior desejo das pessoas atualmente: encontrar a reconexão com as coisas simples da vida. Em uma área de 2 milhões de m², mais de 400 mil metros de Mata Atlântica, transformada em reserva nacional, o Vivert oferece 270 lotes e 30 bangalôs - um estilo de comunidade, com exclusividade. Clube, marina, pista de corrida, circuito de triathlon, horta e pomar orgânicos, centro de meditação e trilhas fazem parte deste sonho.



O projeto da Enovila é arrojado e consistente, com investimento total de R\$ 140 milhões, incluindo vinhedos e vinícola, um restaurante e um winebar flutuante, que serão inaugurados em julho. A consultoria técnica do projeto conta com Murillo Regina e ainda Mario Geisse, Rene Vasquez (que trabalha com Geisse em vários projetos) e o enólogo residente Thiago Sfreddo Hunoff, que fazem as várias vinificações e criam os blends. Já é possível provar brancos de Sauvignon Blanc com passagem em tanques de inox ou em tanque de concreto em formato de ovo. Com a Syrah, há vinhos com passagem por barricas de carvalho, ou oriundos de parcelas diferentes do vinhedo. Neste projeto, a ideia é que, além do vinho Alma Gerais, o associado da Enovila possa fazer o seu próprio vinho, bem como resolver a quantidade de garrafas que quer produzir para consumo próprio ou presentear amigos e a família.

Outro detalhe importante no projeto da Enovila é que a gestão da parte complicada e burocrática que afasta as pessoas do sonho de serem produtores de vinho ficará nas mãos dos idealizadores do projeto, que já atuam no mercado alimentício, em empresas como Jeito Caseiro (indústria de pães congelados), Verde Campo (laticínios) e Vida Veg (substitutos lácteos veganos), todas em Lavras/MG, deixando para os associados a parcela mais encantadora e apaixonante de criar seu próprio rótulo.

A dedicação à excelência dos produtores mineiros tem sido reconhecida em competições nacionais e internacionais, onde vinhos têm conquistado medalhas e elogios e em breve, para os entusiastas do

vinho, o turismo enológico pela Enovila, provando seus vinhos, harmonizados com a gastronomia em seu restaurante, será uma jornada memorável.

O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos Vinhos Mineiros e em breve visitar a Alma Gerais! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“O BARCA VELHA E A INVASÃO PORTUGUESA” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 15/06/2024

O lançamento da nova safra do Barca Velha no Brasil e o foco dos vinhos portugueses no mercado brasileiro.

O lançamento da safra de 2015 do Barca Velha exemplifica porque os vinhos portugueses fazem tanto sucesso no mercado brasileiro. Quinze dias depois de Portugal, o Brasil foi o primeiro país a conhecer a 21ª safra deste tinto ícone, que teve surgido em 1952 e é elaborado apenas em anos especiais pela Casa Ferreirinha, no Douro. Fernando Guedes, presidente da Sogrape (a dona da marca) e o enólogo Luis Sottomayor vieram para cá especialmente para o evento.

Com cuidados como esses, Portugal segue firme como a principal origem entre os vinhos europeus no Brasil. Com 15% de participação de mercado, segundo a consultoria Ideal, está muito à frente de países como França (que tem 10,3%), Itália (com 7,9%) e Espanha (6,2%). No caso do Barca Velha, não é revelado o total de garrafas que serão embarcadas para cá, com preço de R\$ 10.860 cada uma. Mas Sérgio Zehil, sócio da Zahil, que importa o vinho, diz que metade do lote já está vendido. A safra anterior, a de 2011, era comercializada por R\$ 7,7 mil.

A safra 2015 traz novidades: pela primeira vez, a variedade sousão entra em seu blend, com uma porcentagem de 10% (as demais uvas são touriga franca, com 43%, touriga nacional, com 40%, e tinto cão, com 5%). Segue como um tinto complexo, com boas notas de frutas vermelhas e negras, toques florais, e equilibrado entre os seus taninos, firmes e presentes, e a sua acidez. Está pronto para beber, para quem aprecia vinhos jovens, mesmo com os nove anos de vida, mas vai ganhar complexidade com o tempo em garrafa.

.....
No lançamento da safra 2015, Guedes deixa claro que essa decisão entre Barca Velha e Reserva Especial é exclusiva do enólogo. E se tiver de ser Reserva Especial, será, mesmo com a diferença significativa de preço: o Reserva Especial é um tinto de R\$ 4.800. Ao contar essas histórias para os consumidores, Guedes traz outra faceta que explica o potencial dos vinhos portugueses por aqui. O consumidor, seja de maior poder aquisitivo ou não, gosta de provar o vinho antes de comprar e adora conversar com seus produtores. E Portugal faz isso muito bem. O reflexo está nas vendas. Os 15% de participação de mercado equivalem a US\$ 70 milhões, no valor FOB, ainda segundo a Ideal... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-este-vinho-custa-r-10-mil/>

“EVENTO ÚNICO COM VINHOS ÚNICOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 14/06/2024

Com recorde de público – perto de 10mil participantes nos três dias--, terminou no domingo passado a etapa do Rio do Vinhos de Portugal, o melhor e mais bem organizado acontecimento de vinhos voltado a consumidores no Brasil.

O sucesso se deve a vários fatores. Formatação e impecável organização, programa de palestras e atividades e a presença de cerca de 86 produtores portugueses (vieram 86 vinícolas, limite possível do salão). Isso demonstra a capacidade de aglutinação da ViniPortugal, entidade responsável por promover os vinhos portugueses mundo afora, fortalecendo e consolidando a imagem da vinicultura do país num mercado tão importante para eles.

Em sua 11ª edição, o evento, concebido e organizado pelos jornais “O Globo”, Valor e o português “Público”, em parceria com a ViniPortugal, repetiu o bem pensado e vitorioso formato dos anteriores de propor sessões de duas horas para os visitantes provarem os vinhos e poderem trocar impressões com os produtores sem atropelos, o que não acontece na maioria dos salões de degustação do gênero, onde as pessoas ficam muito tempo zanzando (e bebendo) sem critério.

A proposta permite que mais pessoas frequentem o salão e os produtores tenham um intervalo entre uma sessão e outra para se recompor e conseguir continuar a atender o público sem perder a verve. Aos inscritos no salão vale o conselho de preparar um roteiro antecipadamente, afinal são muito produtores e cerca de 900 rótulos para provar – na etapa de São Paulo, neste fim de semana no Pavilhão da Bienal, no parque Ibirapuera, com mais espaço, o número de produtores sobe para 96 e quase mil vinhos em degustação. Em paralelo as sessões no salão de degustação, o Vinhos de Portugal contempla também atividades mais informais, caso dos “Tomar um copo”, bate-papos para 30 pessoas que se inscrevem na hora por ordem de chegada e podem acompanhar a conversa provando os dois vinhos servidos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/br/e/coluna/jorge-lucki-quais-foram-os-destaques-da-etapa-carioca-do-vinhos-de-portugal.ghtml>

“QUAL A ETIQUETA DO VINHO NO RESTAURANTE?” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 14/06/2024

Pedir vinho em um restaurante segue um passo a passo padrão.

Quem tem medo de pedir vinho em um restaurante? Não são poucos. Para ajudar neste momento preparamos um passo a passo para você.

- 1- Ao chegar no restaurante o sommelier, maitre ou garçon normalmente irá lhe oferecer a carta de vinhos, ou você pode pedi-la: “a carta de vinhos por favor”.
- 2- Leia a carta com calma. Esta normalmente estará organizada por tipo, país e preço. Leve em consideração suas preferências pessoais, o tipo de comida que você está pedindo e o seu orçamento.
- 3- Fique à vontade para pedir a orientação ao sommelier. Ele é quem melhor conhece a carta e o menu. O bom sommelier saberá identificar seu gosto, sua disposição financeira, fazer o melhor casamento com o menu e conciliar o gosto de todos à mesa. Se achar necessário, peça para ver a garrafa, sem compromisso.
- 4- Ao trazer a garrafa solicitada o sommelier deve mostrá-la antes de abri-la. Confira seu pedido, veja se o vinho e safra estão corretos e autorize a abertura. Um simples “pode abrir”.
- 5- O sommelier irá abrir a garrafa em um local onde você possa ver, uma mesa ao lado talvez. Ele então provar um “micro gole” do vinho para verificar se não está estragado.
- 6- Talvez ele coloque a rolha em sua mesa. Não é necessário, no entanto, caso queira, examine e cheire a rolha. Se ela estiver verde e bolorenta há chance de o vinho estar estragado. A meu ver é desnecessário examinar a rolha, já que uma vez aberto o vinho, podemos examinar diretamente o vinho.
- 7- O sommelier também pode perguntar se você deseja alguma opção adicional, como decantar.
- 8- Depois o sommelier irá servir uma pequena dose para que você. Verifique se o vinho está de acordo. Depois sua aprovação, com um “pode servir”, o sommelier irá servir todos os outros à mesa (primeiro as mulheres, depois homens). Por último a sua taça será completada.

.....
12- Ao mudar de prato é normal mudar de vinho.

Agora é hora de saborear o vinho, e se ao acabar a refeição, sobrar vinho na garrafa, leve o restante para casa. Cada restaurante pode ter suas próprias variações nesse processo, mas esses são os passos gerais para pedir vinho.... Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/qual-a-etiqueta-do-vinho-no-restaurant/>

04 A 08.SET.2024 – VAMOS A MONTANHA 2024



VÊM AI O VAM 2024 ! 25 anos de um encontro informal que se tornou tradicional entre enófilos do Brasil! Dessa vez vamos para Teresópolis, na Serra Fluminense, com uma programação que se estenderá de: 04 a 08 de setembro de 2024, bem diversificada.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montagne”. A partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS A MONTANHA DE.....”.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização

–TSV (Traga Seu Vinho), na 6a.-feira, em que cada participante leva seu próprio vinho favorito e o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento, no SAB à noite. Estas duas atividades sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento.

O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho. Ou simplesmente, gostar do vinho e brindar pela vida!

PROGRAMAÇÃO BÁSICA 2024, COMEMORANDO OS 25 ANOS DE VAM:

Em 2024 estaremos em Teresópolis a 871 m de altitude e subiremos a aproximadamente 1.200 m para conhecermos as vinícolas Fattoria Vinhas Altas e Maturano, nas cercanias da cidade, em 5 SET 24. Visitaremos a Vinícola Inconfidência, no Distrito de Sebollas, em Paraíba do Sul, a primeira vinícola do Rio de Janeiro, a meia hora do centro de Itaipava/Petrópolis, em 6 SET 24.

- Teremos almoços e jantares harmonizados com vinhos de produtores da região serrana, de vinícolas de várias cidades da redondeza, como Vinhas Terras Frias de Nova Friburgo, Família Eloy de Areal, Tassinari de São José do Vale do Rio Preto, ente outras (na região já são mais de 30 vinícolas).
- Teremos Palestras com degustação sobre o rápido desenvolvimento da vitivinicultura fluminense, sobre a vitivinicultura do cerrado brasileiro (BA, DF, GO, MT, MS, TO, ...), sobre métodos de manejo nas várias regiões nacionais onde se produz vinhos, incrivelmente diferenciados. Em breve informaremos os temas e horários das palestras e degustações.
- Também haverá os tradicionais eventos de Boas-Vindas, TSV “Traga seu Vinho” e o Jantar Encerramento, este no tradicional e emblemático Restaurante Dona Irene, de culinária russa em Terê. Reservem as datas e marquem nas agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2024 está chegando!!.

Os eventos oficiais (inclusos na Taxa de Inscrição) serão realizados:

- **4 SET. 4ª feira. 16h00.** Recepção Boas-Vindas e Credenciamento. Hall Hotel SESC Alpina.
 - **6 SET. 6ª feira. 19h30.** Evento TSV (Traga Seu Vinho). Restaurante do Hotel SESC Alpina. Buffet Especial.
 - **7 SET. Sáb. 19h00.** Jantar de Encerramento. Restaurante Dona Irene. Teresópolis.
- **Inscrição e informações específicas: fazer contato diretamente com Ana Maria Schall: anaschall@gmail.com**
 - **Para reserva de Hospedagem: fazer contato com o Gestor de Hospedagem e Logística Operacional: Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:31998342261), german@zenithe.tur.br**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AS EXPORTAÇÕES DE VINHO ALEMÃS CONTINUAM A AUMENTAR

A CHINA É O MOTOR DE CRESCIMENTO.

As exportações de vinhos alemães aumentaram significativamente no primeiro trimestre de 2024. O anúncio foi feito pelo Instituto Alemão do Vinho (DWI). Tanto o volume como o valor dos vinhos exportados foram nove por cento superiores aos do mesmo período do ano anterior. As exportações para a China aumentaram 47% em valor e 39% em volume. Os Países Baixos, a Polónia, o Japão e a Dinamarca também registaram um crescimento de dois dígitos no volume de negócios e nas vendas. Nos doze meses de abril de 2023 a março de 2024, as exportações de vinhos alemães totalizaram 1,17 milhões de hectolitros no valor de 392 milhões de euros. Isto representa um aumento no valor de 4,1 por cento em comparação com o mesmo período do ano anterior, enquanto o volume permaneceu o mesmo. Para os produtores, o preço médio do litro de vinho no estrangeiro foi 13 cêntimos superior, situando-se nos 3,35 euros... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/german-wine-exports-continue-to-rise-china-as-a-growth-driver?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_24&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 14/06/2024).

NEBBIOLO EM TODAS AS SUAS FACETAS

NORTE DO PIEMONTE E ROERO – Em primeiro lugar, devemos pedir desculpa a todas as castas que não encontraram lugar no título. Entre os tintos, destacam-se Vespolina, Uva Rara (Bonarda) e Croatina, que fazem parte do portfólio de variedades de uvas em muitas denominações do norte do Piemonte. Depois, há o Erbaluce branco e, claro, Arneis, do qual Roero Arneis deve consistir em 100%. No entanto, Nebbiolo desempenha um papel de liderança em todas as regiões de origem do norte do Piemonte, como acontece em Roero, onde pode demonstrar toda a sua versatilidade. Ele vem em todas as variedades, do fino e bebível ao firme e poderoso, do acessível ao tânico, frutado ou picante, simples ou abismal - e, claro, em todos os tons intermediários.

Você pode pensar que as diferenças seriam determinadas pela distância ao norte, pela proximidade de um clima mais alpino em que os vinhedos estão localizados, mas no final das contas não é tão simples assim. Um Boca também pode ser poderoso, firme e azedo, e ninguém negará a aparência majestosa de um Gattinara de primeira classe, que pode fazer até mesmo o mais poderoso Roero correr atrás de seu dinheiro.

E ainda assim os vinhos das regiões mais a norte são mais frescos, independentemente do álcool ou da concentração. Os melhores vinhos do Norte têm uma delicadeza muito própria e inconfundível que precisa de ser explorada. Por mais descomplicadas que sejam as variedades mais simples e saborosas, por mais versáteis que sejam quando combinadas com uma grande variedade de pratos (aqui não há quase nada impossível), é preciso dedicar tempo e atenção aos seus melhores representantes para descobrir os seus segredos.

No Roero, os vinhos tintos têm quase sempre um carácter mais quente, ainda que as diferenças estilísticas sejam enormes devido à dimensão da região. Um Roero básico bem-feito pode ser uma introdução ideal ao mundo do Nebbiolo, porque é idealmente de corpo médio, flexível e acessível, mas ainda permite familiarizar-se com os taninos presentes e o tempero complexo da variedade. Os poderosos vinhos Roero de topo podem ser tão impressionantes como os bons Barbaresco ou Barolo - desde que não exagere na maturidade e no álcool - mas só atingem a sua delicadeza em casos excepcionais.

O Roero Arneis branco costuma ser um acompanhamento descomplicado e discreto para a comida - idealmente é ácido, com suco e sabor finos. Aqui, como em muitas regiões italianas, existe agora uma ligeira tendência para uma doçura residual moderada, o que torna o vinho ainda mais adequado para as massas, mas prejudica o seu carácter. Alguns produtores, por outro lado, têm ambições mais elevadas e produzem Arneis com surpreendente complexidade e maturidade.

Atualmente, degustamos cerca de 150 vinhos das regiões vitivinícolas do norte do Piemonte e do Roero, com foco em Nebbiolo. É por isso que os vinhos brancos estão claramente sub-representados... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/nebbiolo-in-all-its-facets-northern-piedmont-and-roero> (Fonte – WEIN PLUS – Marcus Hofschuster - 06/06/2024).

CADA VEZ MAIS VINHAS NA OCCITÂNIA ESTÃO EM MAU ESTADO

REGIÃO FRANCESA DISCUTE VINHEDOS ABANDONADOS - Na região da Occitânia, no sul da França, cada vez mais vinhedos estão sendo abandonados e deixados à própria sorte. A região, criada em 2016 a partir da fusão de Languedoc-Roussillon e Midi-Pyrénées, compreende mais de 300.000 hectares de vinhas. Numa conferência de imprensa realizada na semana passada, a Associação para o Uso da Terra e Estabelecimento Rural na Occitânia (Occitânia Mais Segura) falou de 91.000 hectares que estão atualmente negligenciados. A falta de cultivo também está a causar grandes problemas com doenças fúngicas, que agora se espalham sem controle.

O futuro destas áreas deve agora ser discutido. A Safer Occitanie alerta contra a limpeza do terreno muito rapidamente e pede cautela na instalação de sistemas fotovoltaicos. Em vez disso, os responsáveis são a favor da melhoria dos rendimentos agrícolas, a fim de evitar o desmatamento das vinhas. Para muitos viticultores, a viticultura simplesmente já não cobre os seus custos.

A situação no mercado do vinho é complicada e eles enfrentam uma perda considerável de valor. Os investimentos dificilmente são possíveis. As grandes vinícolas também estão tentando defender sua participação no mercado. O presidente da Safer Occitanie, Dominique Granier, apela, portanto, a um novo conceito agrícola para promover a mudança geracional. No futuro, "apenas os agricultores sustentáveis que trabalham econômica, ecológica e socialmente serão apoiados... E isto requer recursos", disse Granier... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/more-and-more-vineyards-in-occitania-are-falling-into-disrepair-french-region-discusses-brownfield-sites?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_24&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 12/06/2024).