



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**ABRA A SUA CABEÇA E A SUA TAÇA PARA OS VINHOS BRANCOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**05**

**ABRA A SUA CABEÇA E A SUA TAÇA PARA OS VINHOS BRANCOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"O NOVO BRANCO DA VEGA SICÍLIA"- POR SUZANA BARELLI**



**08**



**11**

**"12 RAZÕES PARA AMAR O CHARDONNAY DA CALIFÓRNIA" - POR ERICK ASIMOV**

**03 VINHO DA SEMANA**

**05 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**12 VIAGENS**

**13 VINHO E CULTURA: DICA**

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

- 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 que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.

\*\* 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\$ - Estelar !



## ALTA MORA ETNA ROSSO CUSUMANO 2018 DOC – SICILIA - ITÁLIA

Iniciado em Abril de 2013, quando Francesco Cusumano e seus dois filhos, Diego e Alberto, tiveram a oportunidade de adquirir 18 hectares de propriedade ao redor do Vulcão Etna, o projeto Alta Mora se gaba em ter um terroir especial. A propriedade tem vinhedos nos distritos de Guardiola, Feudo di Mezzo, Pietramarina, Solicchiata e Verzela, na encosta norte do maior vulcão da Europa. No campo, o trabalho da vinícola foi fortalecer as castas autóctones da região, a tinta Nerello Mascalese e a branca Carricante, plantadas entre 600 e 1000 metros acima do nível do mar, garantindo vinhos com bom potencial de guarda e frescor. Alta Mora revela o forte caráter deste terroir especial

**Corte de uvas:** 100% Nerello Mascalese, com passagem de 6 meses em bottis de carvalho francês (2500 litros).

**Notas de Degustação:** : Vinho com cor rubi de boa intensidade com leves reflexos granada. No nariz predominam os aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como morangos e cerejas pretas, notas florais e herbáceas, com toques florais, minerais e de especiarias, como pimenta-branca e canela. Um nariz de grande complexidade e que estimula ao primeiro gole. No paladar mostra médio corpo, com taninos finos e boa acidez. Seu final de boca é marcado por frutas maduras, notas de especiarias e toques minerais, bastante prazeroso, persistente, mostrando grande complexidade. Convida ao segundo gole.

**Estimativa de Guarda:** pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais 2 a 3 anos!

**Reconhecimentos:** 93JS, 94WE, 91+RP. Sobre este vinho, Robert Parker comentou: “O elemento de madeira é absolutamente neutro e a fruta tem muito espaço para se expressar. Frutas escuras, cereja seca, especiarias e ervas de bálsamo são apresentadas com volume e potência. O vinho se abre para uma cor rubi escura e transmite frutas escuras deliciosas para os sentidos. Ele não mostra sinal de oxidação prematura. Corpo médio com taninos firmes e um acabamento afinado”.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com queijos maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral. Acompanhou muito bem um Lombo de Porco com batatas assadas com molho de mostarda.

**Serviço:** servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.**



# ABRA A SUA CABEÇA E A SUA TAÇA PARA OS VINHOS BRANCOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

**De forma geral, quando a maioria das pessoas pensam em vinho, lembra-se de vinhos tintos. Apesar do clima mais quente e tropical do Brasil, poucos amantes da bebida de Baco se arriscam numa taça de vinho branco.**

A maturação dos vinhos brancos geralmente acontece em cubas de inox para garantir que o frescor e leveza sejam mantidos, uma vez que o contato com o oxigênio é menor neste tipo de vinificação. Quando maturados em barris de carvalho, eles tendem a adquirir textura amanteigada e cor mais intensa.

Existe um senso comum que os vinhos brancos precisam ser consumidos mais rápido, porque já que não possuem uma forte estrutura de taninos (que dá a sensação de adstringência na boca) – não conseguem resistir muito ao tempo, ou seja, vão perdendo completamente o gosto. Para poder envelhecer, o vinho precisa ter estrutura, e neste ponto, para o vinho branco a acidez é fundamental. Ela agrega frescor e mantém o vinho vivo durante a guarda. A acidez é parte determinante da estrutura do vinho branco, bem como outro fator importante é a quantidade de açúcar residual contido no vinho.

Vale lembrar que os vinhos mais longevos do mundo, como os vinhos da Madeira, são feitos em vários casos, a partir de castas branca. Grandes vinhos brancos de sobremesa têm, de fato, uma capacidade de guarda maior. A razão é a combinação entre a acidez e o açúcar residual presentes nesses vinhos, o que proporciona uma espécie de escudo contra os efeitos do tempo.

Entretanto, mesmo em países de grande tradição em vinhos, como na França, o branco é de longe a cor menos consumida, muitas vezes por conta de mitos em torno deste estilo, ou mesmo por conta das uvas brancas. Vamos então avaliar estes mitos em torno dos vinhos brancos:

**VINHO BRANCO DÁ DOR DE CABEÇA, OU NAS PERNAS, OU NA BARRIGA** - O vinho branco tem, especialmente quando consumido em excesso e pior reputação que o tinto ou o rosé. Algumas pessoas até dizem que não o suportam, desde a primeira taça provada. Em algumas confrarias que oriento, há uma verdadeira restrição aos vinhos brancos. O motivo está ligado ao seu processo de produção, resumido numa palavra: sulfitos. A quantidade de sulfitos é maior nos vinhos brancos do que nos vinhos tintos, em média de 25 a 30 %. Todo mundo não é intolerante, longe disso, mas se você é sensível, o vinho branco pode realmente causar dor de cabeça e cólicas, devido ao efeito vasodilatador do SO<sub>2</sub> (dióxido de enxofre) e sua capacidade de capturar oxigênio.

Dito isto, o vinho branco não é o único culpado nesta história, já que champanhes e rosés geralmente contêm uma dose semelhante. Os sulfitos os protegem de bactérias indesejadas que podem contaminar o vinho como oxidação e permitir que uma cor brilhante seja preservada. A melhor maneira de contornar o problema é, logicamente, avançar em direção a vinhos sem adicionar sulfitos, os famosos “vinhos de enxofre”.

Para os outros, há esperança: os níveis de sulfitos tendem a diminuir, graças a métodos de vinificação mais avançados. Mas também graças ao desenvolvimento de uma nova técnica, apelidada de “proteção orgânica”. Consiste em semear o suco de levedura selecionado, que ocupará o solo e impedirá a proliferação de outros. Assim, os enólogos e produtores podem diminuir drasticamente as suas taxas de enxofre sem risco de perdas na qualidade do vinho.

**PARA FAZER VINHO BRANCO VOCÊ PRECISA DE UVAS BRANCAS** – Pensar desta forma é esquecer rapidamente que o champanhe é primeiro, antes de brilhar, um vinho branco. E que geralmente é feito com boa parte das uvas tintas! É bem possível obter vinho branco com Pinot Noir, por exemplo, ou Gamay, desde que você não deixe o suco em contato com as cascas (ou peles) das uvas que irão colorir o mosto. As variedades de uva tinteiras, como a Alicante Bouschet, serão mais difíceis de vinificar em branco, mas, com uma prensagem suave, você pode obter um “branco manchado”. E para terminar de convencê-lo, a dar chance para estes vinhos, olhe para alguns rosés, tão pálidos que você pode confundi-los com brancos.

Observe que o oposto também é falso: com uvas brancas, não apenas produzimos vinho branco. Se o suco obtido de uvas brancas ficar um certo tempo com as peles (ou cascas), como nos vinhos tintos, o enólogo obterá vinho laranja!

Finalmente, certas regiões, como o vale do Rhône, em particular, autorizam uma pequena parcela de uvas brancas no vinho tinto (geralmente 5 %), a fim de “acalmar o entusiasmo de vinhos muito maciços”.

**NA MESA, O BRANCO SÓ HARMONIZA COM PEIXE** - Claro que não ! Primeiro, ainda devemos lembrar que o vinho branco é um companheiro melhor do que o tinto para uma bela bandeja de queijos. Obviamente, você tem o direito de preferir um vinho tinto, seja porque prefere tintos com queijos, não discuto seus gostos, mas com um queijo de cabra (fresco ou curado) ou um Camembert, não há dúvida que um branco irá muito melhor.

Por ser mais leve e ausente de taninos, o vinho branco é mais fácil de harmonizar e valoriza pratos diversos, como os que são a base de frituras, peixes e frutos do mar, queijos e molhos pesados.

Além disto, vinhos brancos geralmente harmonizam melhor com pratos veganos, pratos com queijos gratinados, massas ou risotos são muito mais fáceis de combinar com branco. Lembre-se da regra de cores raramente lembrado em harmonizações: se a comida é bastante pálida no prato? Pegue um vinho branco.

**BRANCO DEVE SER SERVIDO ANTES DE TINTOS** – De forma geral os menus gourmets começam sendo harmonizados com vinhos brancos e evoluem para vinhos tintos, na sequência dos outros pratos. Mas há situações, em especial com as sobremesas que após os tintos, a sequência ideal será provar vinhos brancos de sobremesa.

Além disto, a sensação de degustar uma bebida mais leve, refrescante e um pouco mais gelada é ótima, principalmente se o calor estiver presente. Os vinhos brancos bem leves devem ser servidos a 8° C.

**BEBEMOS CADA VEZ MENOS VINHOS BRANCOS** - Em termos de quantidade, isso mesmo. Mas, na proporção, este é o oposto. Os franceses consomem menos e menos vinho, 100 litros por habitante e por ano em 1975 passando a 40 litros atualmente. No entanto, depois de ser gradualmente abandonado em favor do rosé na França, o vinho branco está fazendo um belo retorno. Há mudanças nos hábitos alimentares, come-se menos carne hoje em dia, há menos pratos em molho substanciais, bebe-se mais aperitivos durante o jantar, e assim a parcela de vendas de vinhos brancos aumentou 4,5 % em dez anos, às custas diminuição nas vendas de tintos.

O vinho tinto permanece na liderança de consumo na França, um pouco menos de uma garrafa vendida em cada duas, enquanto vinho rosé estabilizou-se em 30% das vendas e o vinho branco agora atinge 21%. Uma proporção que deve aumentar ainda mais durante a próxima década, uma vez que a Borgonha vem se tornando cada vez mais branca (especialmente em Mâconnais) e o Vale do Rhône planeja dobrar sua produção de vinhos brancos até 2030.

Os vinhos brancos, assim como os tintos, possuem vários tipos e estilos. Existem os que tem passagem por barricas, os jovens, frescos, frutados, leves, mais ácidos, menos ácidos, florais, aveludados, envelhecidos... Com certeza, algum desses estilos irá te agradar.

Portanto, pense em abrir sua cabeça e sua taça para os vinhos brancos! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).



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 NOVO BRANCO DA VEGA SICÍLIA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 20/08/2022

O húngaro Petrats 2017 é o mais novo vinho branco do grupo vinícola Tempos Vega Sicilia. Elaborado pela vinícola Oremus, que pertence à marca espanhola desde 1993, e recém-chegado ao Brasil, é elaborado com a uva furmint, principal variedade da região de Tokaji, na Hungria. Na taça, compete de igual para igual com muitos dos grandes Borgonhas brancos, pelo seu perfil untuoso, complexo, o que ajuda a explicar o seu preço um tanto salgado - cada garrafa é vendida por R\$ 1.049, na Mistral.

O Petrats nasce de uma pequena parcela de 3,5 hectares, com vinhas de mais de 60 anos. “Desde que compramos o vinhedo, sabíamos que esta parcela era especial”, explica Antonio Menéndez, diretor-geral das Bodegas Vega Sicilia. Com apenas 60 garrafas enviadas ao Brasil - a produção fica entre 3.500 e 5 mil garrafas por safra -, a chegada do vinho atíça a curiosidade sobre os novos brancos da Vega Sicilia.

Conhecida por seus tintos - o Vega Sicilia Unico, elaborado com a tinta tempranillo e pequenas porcentagens de cabernet sauvignon e de merlot, é um dos mais famosos vinhos espanhóis -, a vinícola há muito ensaia ter um branco em seu portfólio. Nesta jornada, já tentou comprar uma vinícola em Jerez, no sul da Espanha. Também já elaborou um branco em Rioja. O plano era ser um rótulo do portfólio da Mácan, vinícola do grupo em parceria com Benjamin de Rothschild. O vinho, no entanto, não obteve a qualidade pretendida e o projeto foi descontinuado, sem a venda de uma única garrafa.

Agora, o primeiro branco espanhol dessa vinícola originária na região de Ribera del Duero e que comemora 40 anos como propriedade da família Alvarez, virá da Galícia. No início deste ano, a Vega Sicilia investiu 20 milhões de euros para comprar 24 hectares de vinhedos em Rías Baixas e construir sua própria vinícola. “A Albariño é a melhor uva branca espanhola. Tem complexidade, tipicidade e envelhece bem”, afirma Menéndez, sobre a uva típica dessa região espanhola... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-novo-branco-da-vega-sicilia,70004133584>

## “ONDE E QUE VINHOS COMPRAR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 19/08/2022

Para o verdadeiro apreciador da bebida, nenhum catálogo substitui o hábito de ver e tocar garrafas, tendo ao lado alguém que lhe conte detalhes de cada uma.

Ainda que tecnologia e ensaios de laboratório consigam hoje dissecar um vinho, permitindo, entre outras coisas, saber sua composição e até se ele foi fraudado, o ser humano permanece soberano e insubstituível quando se trata de avaliar sua qualidade. Para tanto, utilizamos nossos sentidos. Eles variam de pessoa para pessoa, fazendo com que o conceito de qualidade seja uma questão pessoal e intransferível. Quanto mais apuramos nosso paladar, mais melhoramos nossa capacidade de avaliação e ascendemos a novos patamares de prazer. Vale para outras áreas. Por mais que eu goste dos quadros de um determinado pintor, percebo sua riqueza e significado quando acompanho um guia especializado que os museus disponibilizam.

Pela variedade e extensão, a noção de conhecimento é bastante complexa no mundo do vinho, o que aumenta a margem de subjetividade. O consumidor encontra vinhos bons e ruins tanto diretamente nas lojas/importadoras quanto em supermercados, mas há uma divisão bastante nítida no mercado. As grandes redes varejistas, pela necessidade de trabalhar com grandes volumes e por terem de propor diversidade, acabam ficando com marcas mais comerciais (vale para as ponto-com), distanciando-se dos consumidores que preferem e sabem apreciar rótulos de melhor qualidade. Há também os que compram vinho em supermercado pela facilidade ou por não ter conhecimento para distinguir um produto melhor no meio de uma oferta tão grande. Mesmo com alguma experiência, a tarefa é complicada enquanto nas prateleiras a oferta de pastas de dentes ou cerveja mal chega a 20, os rótulos de vinhos avançam a casa de três dígitos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-saiba-onde-e-que-vinhos-comprar.ghtml>

## “12 RAZÕES PARA AMAR O CHARDONNAY DA CALIFÓRNIA” - ERICK ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINE – 04/08/2022

Por mais tempo do que me lembro, o Chardonnay da Califórnia tem sido um vinho que muitos consumidores exigentes adoram odiar. É de longe a uva branca mais popular cultivada na Califórnia, com cerca de 90.000 acres plantados em 2021, em segundo lugar, como Sauvignon Blanc, Pinot Gris e Colombard, com cerca de 16.000 acres cada.

O que explica essa discrepância? Tem muito mais a ver com a imagem da Chardonnay do que com a própria Chardonnay da Califórnia. Ainda é um sinônimo fácil de lembrar para vinho branco em supermercados, restaurantes e bares, o que representa uma parte significativa da popularidade do vinho.

Nos anos 90, a Chardonnay da Califórnia era o ponto focal de uma divisão estilística. Os críticos mainstream do tempo elogiado por vinhos voluptuosos, carvalhos e extravagantes, vermelho e branco, que se tornaram os estilos dominantes na Califórnia. Isso deu origem a um contra -movimento, favorecendo vinhos mais contidos e sutis.

O componente mais vocal desse balcão passou a ser resumido como “qualquer coisa, menos Chardonnay”, ou ABC, mesmo quando se aplicava em princípio a vinhos exagerados de todos os tipos.

Essas batalhas parecem muito tempo. Nos últimos 15 anos, o pêndulo girou na outra direção. Os vinhos em todo o mundo se tornaram muito menos extravagantes, com o objetivo de frescura e requinte. Isso aconteceu absolutamente com a Chardonnay da Califórnia.

Você ainda pode encontrar o estilo exuberante e completo mais velho, e muitas pessoas ainda gostam. Mas não é mais o estilo predominante. Hoje em dia, muitos produtores de Chardonnay pretendem a graça e não a potência.

Recentemente, fui às compras de Chardonnays da Califórnia que refletem essa nova realidade. Eu nunca fui fã do estilo bombástico, então não tentei encontrá-los. Em vez disso, escolhi uma dúzia de garrafas, variando de US\$ 20 a US\$ 100, que refletem uma abordagem mais incisiva e energética.

Os vinhos vêm de algumas das principais regiões da Califórnia, como a costa de Sonoma, as montanhas de Santa Cruz e as colinas de Santa Rita, no condado de Santa Barbara.

Mas eles também vêm de alguns lugares inesperados, como o Condado de Calaveras, a sudeste de Sacramento e o coração do vale de Napa, onde grande parte do Chardonnay deu lugar a Cabernet Sauvignon, que busca preços mais altos.

É importante entender que esses não são os 12 melhores Chardonnays da Califórnia. São apenas 12 garrafas que encontrei em lojas de varejo de Nova York a vários preços e que não hesito em recomendar.

Eu ainda ouço muitas das críticas estereotipadas da Chardonnay da Califórnia. As pessoas me dizem: “Eu odeio carvalho” ou “Não gosto do sabor da manteiga no vinho”.

Também não gosto de vinhos de carvalhos e amanteigados. Mas é hora de parar de pensar que essas descrições capturam a Chardonnay da Califórnia. Qualquer uma dessas 12 garrafas, listadas em ordem de preço, oferecerá uma perspectiva totalmente diferente.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/07/28/dining/drinks/should-you-chill-red-wine.html>



## 01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando 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 de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

**Como Funciona** - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

**VAM 2022** – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**O MUNDO DO VINHO EM 55.000 RÓTULOS**

O mundo do vinho em 55.000 rótulos com o coletor de etiquetas Eric Ingless.

Eric Inglessis, um gerente de vendas de sessenta anos do Monts du Lyonnais (França), explicou a Audrey Domenach por que ele coletou 55.000 rótulos de todo o mundo, voltando para o século 19.

**Como começou essa paixão?** Eric Inglessis: Como amante do vinho, comecei a tirar os rótulos para manter uma lembrança de um momento compartilhado. Faz mais de 20 anos desde que comecei a colecionar rótulos. Uma coisa levou a outra e comecei a colecioná-los e trocá-los ... agora tenho cerca de 55.000 rótulos de todo o mundo guardados em dezenas de milhares em caixas. Eu os classifico por país, por denominação, por tema, por ano. Minha família aceita esta coleção: Uma sala na minha casa é dedicada a essa paixão.

Claro, eu não provei todos esses vinhos, caso contrário, não estaria aqui para falar sobre eles! Eu sou um amante de vinho, mas não coleciono vinhos – só os rótulos de vinho! Mas procuro me surpreender com os novos territórios que estão entrando na criação de vinhos e provando esses vinhos incríveis. Eu mostro uma seleção destes rótulos no meu site para compartilhar minha paixão: [www.etiquettesdevin.com](http://www.etiquettesdevin.com). Graças à minha coleção, participei de exposições, na publicação de livros nas escolas de Sommelier e em uma edição do trabalho de referência “Le Grand Larousse des Vins”.

**Por que oenografia?** Eric Inglessis: A coleção de rótulos de vinhos é um pretexto para viajar pelo mundo, conhecer pessoas apaixonadas e um recurso inesgotável de cultura e descoberta. Consegui provar e trazer de volta vinhos durante minhas viagens em países que não eram originalmente produtores de vinho. Meus amigos, que conhecem minha paixão, não hesitam em me trazer de volta alguns “troféus”, como o vinho indiano “Sula Wine”.

Eu conheci pessoas maravilhosas e apaixonadas que um dia deixam tudo para trás para trabalhar na vinha, como na propriedade Mathouans. Vi enólogos que abrem suas portas para compartilhar sua paixão, como a família Hausser, que há anos decoraram seus rótulos de vinho com desenhos feitos por suas filhas. Descobri pessoas apaixonadas que estão tentando trazer de volta à vida a cultura esquecida de videira e vinho nas regiões da França.

**Quais são as etiquetas mais notáveis da sua coleção?** Eric Inglessis: para ver as peças mais bonitas da minha coleção, visite meu site. Eu poderia contar ótimas histórias sobre rótulos de vinho, como o vinhedo italiano Vino de la Pace, que durante anos montou todas as variedades possíveis de uva para fazer um vinho de paz, tudo adornado com rótulos sublimes. Ou a série suíça e sua “memória do tempo”, que para cada ano de seus vinhos envelhecidos descritos em seus rótulos, os principais elementos que ocorreram no momento do engarrafamento para que anos depois, ao provar o vinho, lembraria -se desses eventos Isso havia marcado o tempo. Em suma, cada rótulo pode contar uma história que não seja os elementos regulatórios. Isso leva você a uma jornada. Por exemplo, passei o ano do confinamento procurando vinhos em todo o mundo em países onde a viticultura é quase inexistente.

**A que questões você é mais sensível?** Eric Inglessis: Eu tenho um carinho específico pelos rótulos publicados por festivais e eventos culturais ou esportivos. Geralmente, são edições limitadas e sua raridade os torna mais desejáveis. Etiquetas com temas como artes, mulheres, esportes, borboletas ou pássaros são meus favoritos. Se eu tivesse que escolher uma etiqueta da minha coleção, seria essa etiqueta Côtes du Forez intitulada “Carpe Diem”, provavelmente inspirada no Baco de Rubens, que poderia corresponder perfeitamente ao relacionamento que tenho com o vinho. Hoje, troco com correspondentes franceses e estrangeiros e me especializo em belas séries de gravadoras. Eu coleciono novos rótulos da indústria do vinho. Para rótulos que precisam ser removidos, tenho um método para removê-los cuidadosamente de suas garrafas.

**O que é esse método?** Eric Inglessis: Coloque as garrafas vazias 2 a 2'30 no micro-ondas e a cola nos rótulos aquece tanto que assume sua estrutura original. A etiqueta simplesmente fica solta, sem vestígios da operação. Passe um pouco de talco na parte de trás da etiqueta, e você poderá arquivá-la como novo em seus álbuns.

Cuidado para não se queimar, pois o vidro está muito quente. Evite também choques térmicos, caso contrário, o vidro explodirá... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/the-world-of-wine-in-55-000-labels-interview-with-label-collector-eric-inglessis?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_33&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/the-world-of-wine-in-55-000-labels-interview-with-label-collector-eric-inglessis?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_33&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS - Audrey Domenach - 15/08/2022).

### LUNARDELLI QUER INTERROMPER A LINHA DE VINHOS COM IMAGENS DE HITLER COM "SÉRIE HISTÓRICA" A PARTIR DE 2023

A vinícola italiana Lunardelli, de Jesolo, anunciou que interromperá a linha do vinho no próximo ano, após a renovação renovada em toda a Europa por causa de seus rótulos com os motivos de Hitler. O enólogo Andrea Lunardelli disse à revista online Vice que ele terminaria a série em 2023, quando assume a responsabilidade da vinícola de seu pai. Ele disse que estava "farto" da controvérsia que seus negócios haviam causado ao longo dos anos. Ele não gosta da série histórica de qualquer maneira. Ele contém 35 fotos de Hitler e outros grandes nomes nazistas, além de outros de Mussolini, Stalin e Franco, por exemplo.

"Infelizmente, Hitler é a etiqueta mais solicitada da série - especialmente pelos alemães, mas também por muitos britânicos, escandinavos, franceses e russos", explicou o criador de vinho, "mas nenhum italiano quer Hitler". Segundo relatos da mídia, os vinhos da "Série Histórica" estão disponíveis em mais de 50 lojas em toda a Itália. Lá, a venda de produtos com símbolos fascistas é amplamente legal. Lunardelli começou a vender garrafas com motivos de Hitler já em 1995.

Na semana passada, eles ficaram novamente sob críticas mundiais na mídia e nas mídias sociais. O médico austríaco Dagmar Millesi informou que havia observado pessoas viajando para o resort de férias de Jesolo, perto de Veneza, apenas para comprar as garrafas em um supermercado local. Muitos usuários do Facebook e do Twitter, assim como as organizações judaicas, haviam condenado fortemente as representações do rótulo... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/lunardelli-wants-to-discontinue-wine-line-with-hitler-labels-italian-winery-ends-historic-series-as-of-2023?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_33&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/lunardelli-wants-to-discontinue-wine-line-with-hitler-labels-italian-winery-ends-historic-series-as-of-2023?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_33&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 12/08/2022)

### O ENÓLOGO ALSACIANO ANDRÉ HUGEL FALECEU AOS 92 ANOS COMO RESULTADO DE NUM ATAQUE CARDÍACO

André Hugel foi considerado uma das personalidades de vinificação mais importantes da Alsácia.

O falecimento foi anunciado por sua família. Hugel foi educado em Geisenheim e Beaune antes de ingressar no negócio da família, fundado em 1639. Juntamente com seus irmãos Georges e Jean, ele incorporou a décima primeira geração da família. Juntos, eles contribuíram para o crescimento da propriedade em Riquewihr. Eles alcançaram o reconhecimento oficial do como produtores de vinhos de colheita tardia "Vendange Tardive" e a "Sélection de Grains Nobles", feitas de uvas atingidas pela podridão nobre.

André Hugel não era apenas um talentoso enólogo, mas também um historiador amador reconhecido. Assim, ele era presidente da Sociedade Arqueológica de Riquewihr desde 1978 e membro do conselho do Museu da Alsácia e Vineyards desde 1979. Em 1985, ele foi nomeado Grão-Mestre da Guilda de Winegrowers da Confrérie Saint-Etienne. Ele também trabalhou como vice-prefeito de Riquewihr de 1989 a 1995 e como vereador de 1995 a 2001.

Segundo a família, André Hugel trabalhou até o fim com seus sucessores da 12ª e 13ª geração familiar - Marc, Marc-André e Jean-Frédéric - e contribuiu muito para a dinâmica atual da vinícola... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/alsatian-winemaker-andre-hugel-deceased-he-was-considered-one-of-the-most-important-winemaking-personalities-in-alsace?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_33&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/alsatian-winemaker-andre-hugel-deceased-he-was-considered-one-of-the-most-important-winemaking-personalities-in-alsace?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_33&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 16/08/2022)