



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AFINAL, O QUE É UM VINHO NATURAL?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AFINAL, O QUE É UM VINHO NATURAL? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"HOJE É DIA DOS VINHOS NATURAIS E BIODINÂMICOS" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"GRANDE SUPERMERCADO PROMOVE FEIRA DE VINHOS" - 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

BRUNELLO DI MONTALCINO FATTORIA DEI BARBI 2018 – MONTALCINO – TOSCANA – ITÁLIA

A Fattoria dei Barbi se estende por mais de 306 hectares em Montalcino e Scansano. Stefano Cinelli Colombini, herdeiro da antiga linhagem de Siena, que está presente em Montalcino desde 1352, administra atualmente a propriedade da família. A Cantina dei Barbi, com seus trezentos barris e milhares de garrafas de Brunello di Montalcino armazenadas para envelhecimento, está aberta ao público há mais de cinquenta anos. Durante este período, mais de um milhão e meio de amantes de vinho visitaram as adegas, admirando a coleção de garrafas que datam de 1870 até os dias atuais, testemunhando a continuidade que torna o Barbi único na Itália.

O Brunello produzido pela Fattoria dei Barbi tem sido vencedor de prêmios em toda a Europa desde o século XIX. A Fattoria dei Barbi já produziu 131 safras de Brunellos (desde 1892), debaixo de constante controle de qualidade, sendo responsável por séculos pela manutenção do ambiente e das melhores tradições de Montalcino, sendo, portanto, uma premiada produtora de Brunellos e apontada como um dos melhores produtores da região.

Composição de Uvas: : 100% Sangiovese Grosso. Amadurecimento: 24 Meses em Barris De Carvalho Esloveno. As uvas colhidas, selecionadas, são desengaçadas e esmagadas. O mosto é repentinamente resfriado a 16°C. Este processo de resfriamento da casca da uva permite obter uma maior extração do conteúdo em antocianinas e polifenóis. A fermentação alcoólica normal dura cerca de 16 a 17 dias a uma temperatura controlada de 27 e 28 °C. Realiza-se a fermentação malolática e depois o vinho permanece por pelo menos 2 anos em pequenos e médios barris de carvalho.

Notas de Degustação: Cor vermelho rubi intenso e brilhante. Aroma complexo e elegante com notas de frutas vermelhas como framboesa, morango e cereja madura. Notas florais e de especiarias como pimenta-do-reino, anis-estrelado e cravo-da-índia, seguido por toques balsâmicos, de tabaco e chocolate e minerais. Paladar elegante, equilibrado, estruturado, taninos presentes que não incomodam e final de boca longo e persistente, convidando ao segundo gole. Um vinho tinto com ótimo potencial de guarda, podendo envelhecer por até 20 anos! Teor alcoólico de 14,5%.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, mas a janela de consumo vai até 2037.

Reconhecimentos: Robert Parker - 93 Pontos | James Suckling - 93 Pontos | Wine Spectator - 93 Pontos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas e assadas, cordeiro, cortes suínos, massas e risotos, embutidos e queijos maduros

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

ONDE COMPRAR - VEIO DA ADEGA VINOTÍCIAS. Foi trazido de viagem pela Itália.



AFINAL, O QUE É UM VINHO NATURAL?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Tal como acontece com qualquer produto natural, o termo “vinho natural” indica simplesmente que nada artificial foi adicionado ao cultivo da uva ou aos processos de vinificação. A vinificação natural visa expressar a essência do vinho sem interferências.

Se você gosta de vinho, provavelmente já ouviu falar sobre vinho natural. O vinho natural é a versão não filtrada, não domada e não manipulada do que sabemos ser o vinho. Na maioria dos casos, o vinho natural não tem a aparência nem o sabor de um vinho típico. Para muitos apreciadores da bebida de Baco, alguns vinhos naturais têm mais gosto de cerveja azeda ou de kombucha!

Sabemos que durante a vinificação, os produtores de vinho e enólogos podem interferir nos processos para impactar tudo, desde o sabor até a aparência, com colagem convencional, filtragem, desgaseificação e produção em massa. A eliminação da manipulação tem tudo a ver com compreender e apreciar o que não está acontecendo nestes processos – uma viticultura livre de herbicidas e pesticidas na condução dos vinhedos e uma vinificação livre de mais de 50 aditivos, desde levedura sintética até extrato líquido de carvalho, aprovado para uso na Europa e nos EUA para dar um toque de uso de barricas no vinho.

Vinhos naturais - o termo pode estar na moda, mas os métodos são, na verdade, antigos. Nem todo vinho orgânico é necessariamente natural, mas todos os vinhos naturais são produzidos com uvas cultivadas orgânica ou biodinamicamente, e normalmente colhidas manualmente. O vinho natural pode conter nenhum ou baixo teor de sulfitos (10-100 partes por milhão versus 350 ppm permitidos para os outros vinhos) para preservar o produto, evitando a oxidação, à medida que é engarrafado.

O vinho natural pode ficar turvo ou reter sedimentos devido à falta de filtração e clarificação. Também pode ser terreno, efervescente, rústico, agradavelmente imprevisível e infinitamente interessante, ou simplesmente ser um vinho que você não vai gostar por conta de todas estas imprevisibilidades.

Entusiastas e especialistas usam termos que vão do vinho “verdadeiro” ao “cru” e ao “não adulterado” para valorizar a natureza dos muitos vinhos nesta ampla categoria, que podem se manifestar como turvos, descolados ou azedos – mas cada vinho natural é tão único quanto seu terroir e técnicas de fermentação.

O mundo do vinho possui várias denominações de origem, qualidade e classificação de envelhecimento. Os EUA possuem certificações para vinhedos orgânicos e biodinâmicos, mas apenas a França fez do “vin methode nature” uma designação regulada com um rótulo experimental de três anos.

As lojas de vinhos e as listas de vinhos geralmente indicam garrafas que são biodinâmicas, naturais, orgânicas ou sustentáveis, bem como a notação kosher ou vegana, às vezes usando cores ou símbolos. Procure por etiquetas geralmente verdes ou com joaninhas evidenciando a prática de vinhos naturais.

Os vinhos naturais não são objetivamente melhores ou mais saudáveis que os vinhos convencionais, e os consumidores curiosos podem explorar o estilo como qualquer outro. Avalie aroma, aparência, corpo e sabor e considere degustações comparativas ou às cegas. A ciência não apoiou a noção de que os sulfitos estão correlacionados com ressacas, por isso não há provas de que o vinho natural evite essa dor de cabeça iminente.

Nenhum vinho precisa ser intimidante, e o vinho natural celebra a simplicidade da mesma forma que os chefs defendem a preparação simples para deixar brilhar os produtos sazonais. Há uma reverência à contenção. Um crítico descreveu recentemente um enólogo que trabalha com vinhos naturais como alguém “tão primitivo que praticamente não tem eletricidade” para evocar a imagem de métodos antigos e onde a fermentação ocorre sem intervenções.

Talvez tão óbvio quanto é necessário notar, o vinho natural é tão subjetivo quanto a pretensão. O termo vinho vivo e a noção de respeito pela natureza não são exclusivos deste estilo abstrato (embora os vinhos naturais efervescentes possam ser distintamente vivos) e, com a vinificação, a intervenção pode ter tanta intencionalidade quanto a mudança social e a sustentabilidade que estamos vendo na indústria. Degustação é interpretação e todos os fabricantes têm uma história para contar.

COMO TUDO COMEÇOU - Os georgianos enterraram no solo, ânforas de barro contendo suco de uva para fermentar criando o primeiro vinho por volta de 6.000 a.C. - literalmente o início da vinificação natural. O afastamento moderno das máquinas e da manipulação é creditado a uma variedade de influenciadores devido à natureza ambígua do estilo. Para muitos produtores e entusiastas, na defesa do termo terroir a partir da globalização do consumo do vinho na década de 1980, o termo “natural” surgiu muito mais recentemente para abranger a intencionalidade dos pequenos produtores regressarem às raízes da produção do vinho.

O renomado escritor e educador de vinhos Kevin Zraly nem sequer menciona o termo vinhos naturais em seu famoso “Curso Completo de Vinhos” e, como muitos especialistas da velha escola, ele usa aspas quando finalmente menciona o vinho “natural” em uma postagem de 2021 no Facebook. : “Estes vinhos lembram-me aquele ditado “o que é velho é novo de novo”, com pequenos produtores artesanais a sacudir o mundo do vinho com a sua “vinificação à moda antiga” de regressar a métodos ancestrais e não interferir com a natureza.”

É claro que não existe uma definição oficial ou regulamentada de vinho natural.

De acordo com a última edição do livro de referência "The Oxford Companion to Wine":

- As uvas são normalmente cultivadas por produtores independentes de pequena escala.
- As uvas são colhidas manualmente em vinhedos sustentáveis, orgânicos ou biodinâmicos.
- O vinho é fermentado sem adição de leveduras selecionadas sintéticas (ou seja, somente leveduras nativas ou autóctones são utilizadas na vinificação).
- Nenhum aditivo é incluído na fermentação (nutrientes de levedura etc.).
- Pouco ou nenhum sulfito é adicionado.



NOTAS DE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS NATURAIS - Pense em vinhos naturais como algo desconectado do que está acostumado a provar. Os vinhos naturais são conhecidos por suas características mais intensas quanto ao aroma que é mais forte e tem personalidade, onde as leveduras são mais percebidas, e geralmente pela sua aparência turva.

Frequentemente, são muito menos frutados e apresentam notas mais "fermentadas" em seu perfil aromático do que um vinho típico, cheirando muitas vezes como uma cerveja de trigo leve e refrescante. Claro, alguns vinhos naturais são bastante limpos e frutados. Mas se você provar alguns, descobrirá que a maioria se inclina para o extremo azedo e fermentado do espectro.

ALGUNS EXEMPLOS DE VINHOS NATURAIS CONHECIDOS:

Vinho Laranja: É um vinho branco feito como um vinho tinto onde as cascas e as sementes ficam em contato com o mosto de uva durante a fermentação. O vinho laranja utiliza técnicas antigas e é popular em Friuli (Itália) e na vizinha Eslovênia. A demanda por vinhos Laranja fez a técnica viajar dos locais iniciais onde era e continua sendo produzido, podendo ser encontrados ótimos exemplares no Brasil.

Pétillant Naturel: (também conhecido como "Pet Nat") É um tipo de vinho espumante que utiliza o método espumante mais antigo denominado Méthode Ancestrale, onde o vinho termina a fermentação em garrafa, o que o faz carbonatar com uma borrifada natural. Procure Pet-Nats do Chenin Blanc do Vale do Loire, mas já temos versões brasileiras excelentes.

Col Fondo Prosecco: Uma versão descolada e não filtrada do Prosecco como você nunca experimentou antes!

Tenha certeza de uma coisa: Quer você peça um "Pet-Nat" ou um Vinho Laranja, ou um Pinot Noir, o vinho natural é para o consumidor que se preocupa com a forma como foi feito.

Serviço: Este Pet Nat Rosé Vita Eterna pode ser encontrado no Empório do Vinho em BH. Contatos: (31) 99357-0814. Espumante rosé produzido no método ancestral (única fermentação finalizada dentro da garrafa) composto de 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay, onde o manejo dos vinhedos é feito com práticas biodinâmicas. É um vinho espumante que possui menos pressão e menos álcool que um espumante tradicional, tendo passado por um período de autólise mínimo de 9 meses. Vale a pena conferir!!!

O artigo é um convite a provar os aromas e sabores dos Vinhos Naturais e conhecer suas particularidades de aromas e sabores! 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

“HOJE É DIA DOS VINHOS NATURAIS E BIODINÂMICOS” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 29/06/2024

Descubra o que são vinhos naturais e qual é uma das maiores referências mundiais no assunto.

Não há ainda um conceito definitivo do que seja um vinho natural. Teoricamente, e assim pensam muitos dos consumidores, todos os vinhos são naturais, resultado apenas da fermentação das uvas. Mas, infelizmente, não é bem assim: há muitos produtos, a sua maioria químicos, que podem ser adicionados no vinhedo ou na vinícola, e que influem nos aromas originais da uva e do vinho. Foi em oposição a esses compostos que surgiu, agora em tempos modernos, a ideia de vinho natural, que acompanha os conceitos de produção orgânica e biodinâmica. E uma das mulheres referência neste movimento de um vinho mais, digamos, puro, é a italiana Elisabetta Foradori, que está no Brasil para participar da 12ª edição da Naturebas, como é chamada a feira de vinhos organizada pela Lis Cereja, dona da Enoteca Saint VinSaint e seu braço direito, o Léo Reis. Focada nas bebidas orgânicas, biodinâmicas e naturais, a Naturebas acontece neste final de semana, na Bienal do Ibirapuera, em São Paulo, com ingressos já esgotados.

É a segunda vez que Elisabetta vem ao Brasil. A primeira, há mais de uma década, foi para participar das degustações do Renaissance des Appellation, movimento que reúne os produtores de vinhos biodinâmicos na Europa, liderado pelo enólogo francês Nicolas Joly. Ela está aqui para divulgar seus vinhos, que desde 2000 fizeram a migração para a biodinâmica, e seus conceitos, que implementa nos 25 hectares de vinhas em Trentino, no norte da Itália.

“A maioria das pessoas critica a prática porque não conhece”, defende ela. Neste conceito, criado por Rudolf Steiner nos anos 1920, os produtos agrícolas devem ser autossustentáveis, tratados com compostos naturais, sem a utilização de produtos químicos e em harmonia com o cosmo. A posição dos planetas e as fases da lua ditam os tratamentos utilizados nos vinhedos.

A uva tinta teroldego é sua variedade principal, que ela estuda desde 1985, exatamente um ano depois de assumir a vinícola... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/hoje-e-dia-dos-vinhos-naturais-e-biodinamicos/>

“BORDEAUX NA BERLINDA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 28/06/2024

Comercialização “Em Primeur” sugere que chateaux interessantes estão tendo dificuldade de encontrar clientes.

Mai e junho são meses em que o mercado de vinhos volta suas atenções para Bordeaux. É o período em que começa a comercialização dos vinhos “En Primeur”, modalidade semelhante às de commodities no mercado futuro. Nesse gênero de transação, tipicamente bordalês, o consumidor compra e paga antecipado por um produto vinificado a partir de uvas colhidas por volta de setembro anterior e que está apenas no início de seu amadurecimento em barris de carvalho, ali permanece por cerca de 18 meses, sendo depois engarrafado e entregue em dois anos.

Esse quadro não se estende aos bordeaux em geral. A lista de rótulos privilegiados contempla basicamente os 132 chateaux reunidos em torno da UGCB, a Union des Grands Crus Classés de Bordeaux, organização fundada em 1973 para conciliar interesses e zelar pela imagem dos mais importantes produtores daquela celebrada região do sudoeste da França.

As garrafas não são vendidas diretamente pelos châteaux. Os preços são definidos pelos produtores individualmente, e suas vendas, efetuadas por agentes (“négociants”) que atuam nesse mercado. São ao redor de 300 credenciados, dos quais não mais que 30 – os mais importantes – respondem por algo em torno de 80% das garrafas comercializadas.

A importância desses negociantes aumentou com a globalização, já que são eles que se encarregam de cobrir mais de 100 países potenciais compradores, tendo se especializado com as peculiaridades de cada mercado. Trabalhando com uma margem em torno de 15% sobre o preço estabelecido pelos châteaux, eles se encarregam de encontrar importadores e distribuidores mundo afora (os importadores/distribuidores colocam ainda suas margens, fazendo com que haja diferenças de preços nas listas dos “em primeur” propostas)... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-vinhos-de-bordeaux-passam-por-um-momento-delicado.ghtml>

“GRANDE SUPERMERCADO PROMOVE FEIRA DE VINHOS” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO – 28/06/2024

Festival de vinhos oferece degustações com linda vista do Rio.

Prepare-se para um mergulho incrível no universo dos vinhos.

No dia 12 de julho, o Orla 21, localizado no rooftop do Prodigy Hotel Santos Dumont, recebe a segunda edição do Festival de Vinhos Prince...

O evento, promovido em parceria com a rádio Amil Paradiso FM e Grupo Baco, promete uma experiência única para os apreciadores de vinhos em um cenário perfeito para este evento sofisticado e descontraído.

Quem comprar o ingresso terá direito a degustação livre de todos os vinhos do evento, além das diversas marcas de alimentos, queijos e frios.

Com uma vista deslumbrante da cidade do Rio de Janeiro, o Festival de Vinhos Princesa oferece uma seleção especial, com grandes marcas de diversos países e uma variedade de queijos e frios de alta qualidade. O público terá a oportunidade de degustar e descobrir novos sabores, enquanto desfrutam de um ambiente exclusivo e elegante no coração da cidade.

O evento oferece, ainda, Master Classes gratuitas com degustação de vinhos. Eu, Marcelo Copello, estarei palestrando neste evento e atuando como curador e mestre de cerimônias das degustações guiadas. A participação nestas Master Classes é gratuita para quem estiver na feira, mediante inscrição no local.

O Festival de Vinhos Princesa promete uma experiência acolhedora, ideal para apreciadores de vinho.

Principais marcas participantes: Casa Flora; Terraustral; Crystal; Pepsico; Godam; Hershey's; PHD Wines; BTT; entre outras, de vários países, como Chile, Argentina e Portugal, entre outros.

- **Serviço:** Dia 12 de julho – Sexta-Feira
- **Local:** Orla 21, Rooftop Prodigy Hotel Santos Dumont Horário: 16h às 21h
- **Endereço:** Av. Almirante Silvio de Noronha, 365, Rio de Janeiro.
- **Vendas:** <https://ingresse.com/festival-de-vinhos> Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/coluna/vinoteca/grande-supermercado-promove-feira-de-vinhos/>

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 conagração: 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

NUVENS NEGRAS SOBRE BORDEAUX

OS PREÇOS PARA OS VINHOS DE 2023 NÃO CAÍRAM O SUFICIENTE.

Os preços do Bordeaux 2023 não caíram o suficiente, analisa a plataforma de negociação Liv-ex. Durante a campanha En Primeur, eram quase 21 por cento mais caros, em média, do que em 2022. Como resultado, as vendas estão estagnadas e o sistema está sob pressão.

A plataforma global de comércio de vinhos finos Liv-ex (London International Vintners Exchange) apresentou o seu relatório final sobre a campanha "Bordeaux En Primeur 2023". Os analistas classificam a qualidade como apenas "média". Embora tenha havido alguns vinhos excelentes, 2023 foi uma colheita globalmente heterogênea. Embora muitos châteaux tenham dado "um pequeno passo em direção a um sistema mais saudável", as reduções de preços "não foram suficientemente longe".

Antes da campanha, eram exigidas reduções de 30 a 35 por cento. Na verdade, os preços caíram em média apenas 22,5 por cento – quase 21 por cento acima dos preços de 2021. Isto significa que 2023 também é 2,8 por cento mais caro do que o preço médio atual de Bordeaux para as últimas dez colheitas. O índice Liv-ex Bordeaux 500 dos 50 châteaux mais importantes caiu 13,4% desde maio de 2023.

Os passos certos, mas muito pouco movimento: As maiores quedas de preços ou os menores aumentos ocorrem frequentemente nas fases iniciais de uma campanha "en primeur". Château Léoville-Las-Cases, por exemplo, foi a primeira vinícola de destaque a apresentar uma redução de preço de quase 40% em relação a 2022. Depois disso, as reduções foram menores e houve uma pausa durante a Vinexpo Hong Kong. Posteriormente, muitas vinícolas pareceram mudar de estratégia: preços mais baixos, mas também quantidades menores. Segundo o relatório, Pichon Lalande, Palmer e Montrose, entre outros, lançaram 20 a 30 por cento menos vinho para evitar inundar o mercado. Para alguns, as reduções ficaram abaixo das expectativas, como Château Pape Clément 2023 com uma queda de 6,7 por cento e Château Duhart-Milon com uma queda de 8 por cento. Château Figeac foi uma das últimas vinícolas proeminentes a seguir as recomendações de comerciantes e observadores, com uma queda de 40 por cento.

A Liv-ex, portanto, observa "um certo nível de comprometimento" com o sistema "en primeur". No entanto, as vendas lentas indicam que "no geral, as reduções não foram longe o suficiente", pois muitas vinícolas não reduziram os preços o suficiente. "Considerando o superfaturamento do ano passado e as condições atuais do mercado, os cortes de preços deste ano são negados no geral", escrevem os analistas da Liv-ex. Eles podem ter sido um passo na direção certa - mas o mercado precisa de "uma mudança fundamental".

Muitos vendedores britânicos da "En-Primeur-Bordeaux", assim como os próprios negociantes, esperam uma queda de 25% nas vendas em comparação a 2022. E a campanha do ano anterior já estava "lenta". Um varejista britânico relatou que seus esforços para motivar seus clientes a fazer compras não deram em nada: as taxas de abertura de e-mail caíram 20% desde o início da campanha.

Provavelmente, esse é o motivo pelo qual nenhum produtor ofereceu seu vinho em parcelas este ano, como tem sido costume nos anos anteriores. A primeira oferta é definida a um preço mais baixo para testar o mercado. Se for bem-sucedida, o segundo e o terceiro lançamentos serão a preços mais altos. De acordo com a Liv-ex, isso pode ser devido ao fato de que apenas alguns vinhos estão esgotados. Mesmo os châteaux que foram considerados bem-sucedidos - como Pontet-Canet e Lafite Rothschild - ainda estão disponíveis na maioria dos comerciantes em seus preços de abertura.

Os compradores querem uma proposta de valor - Além disso, quase não houve ofertas de pacotes de negociantes desta vez. Os revendedores só recebem uma alocação de um vinho popular se encomendarem um ou mais vinhos menos atraentes ao mesmo tempo. Devido à baixa demanda geral este ano, os produtores obviamente não tiveram margem de manobra para aplicar esta estratégia. Bordeaux se tornou um mercado de compradores. Os estoques estão subindo nos châteaux e negociantes, já que muitos clientes nem sequer chamaram suas alocações este ano. As grandes novas adegas que estão sendo construídas em Bordeaux são um sinal de grandes estoques que terão que ser vendidos mais tarde, relatam os analistas da Liv-ex.

Além disso, as adegas de muitos compradores privados estão bem cheias. Apenas alguns colecionadores continuariam a comprar por hábito e não prestariam atenção aos preços. No entanto, muitos clientes tradicionais se convenceram de que comprar "en primeur" não lhes oferece mais uma vantagem, pois não há certeza de apreciação de valor. Colecionadores mais jovens e experientes em tecnologia, em particular, estão cientes desses problemas, pois estão

sempre comparando preços na internet. Eles também estão mais abertos a comprar os melhores vinhos de outras regiões. Bordeaux En Primeur não tem uma proposta de valor forte para eles.

Além disso, muitas vinícolas menos proeminentes, por exemplo Crus Bourgeois, tornaram-se significativamente melhores em qualidade e geralmente oferecem melhor valor para consumidores que querem apenas beber um bom Bordeaux sem gastar muito dinheiro. Isso também é comprovado por nossa degustação: “Um bom Bordeaux não precisa ser caro!”.

A próxima geração de colecionadores tem mais opções do que nunca e está cada vez menos disposta a armazenar vinho por longos períodos. Os baixos rendimentos e os custos de financiamento aumentados estão fazendo o resto para enfraquecer a confiança e o interesse no sistema “en primeur” em toda a cadeia de suprimentos. Como resultado, mais e mais châteaux estão lançando seus vinhos mais tarde e a preços mais altos. As reduções de preço durante a campanha indicam uma disposição - se não entusiasmo desenfreado - de continuar um sistema do qual Bordeaux se beneficiou muito ao longo de muitos anos. No entanto, para manter o sistema “en primeur”, uma nova base de clientes comprometida teria que ser encontrada - e isso poderia exigir um ajuste de preço adicional. Portanto, todos os olhos agora estariam em Bordeaux 2024... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/dark-clouds-over-bordeaux-liv-ex-prices-for-2023-have-not-fallen-low-enough?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_26&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 25/06/2024).

APRECIADORES DE VINHO CONSOMEM MENOS ÁLCOOL EM GERAL

França, Grécia, Itália, Portugal e Suécia são os países europeus onde o álcool é consumido principalmente como vinho. Estes países têm o menor consumo de cerveja e bebidas espirituosas, bem como o menor consumo de álcool em geral na Europa. O vinho é a bebida alcoólica predominante aqui e é consumido regularmente e frequentemente durante as refeições - mas raramente ao ponto da embriaguez. Nestes países, a taxa de mortalidade associada ao álcool é a mais baixa em comparação. Esta é a conclusão do estudo “Classificando os padrões nacionais de consumo na Europa entre 2000 e 2019: Uma abordagem de agrupamento usando dados de exposição comparáveis”. Cientistas de quatro países europeus e do Canadá foram contratados pela Organização Mundial da Saúde (OMS) para analisar o desenvolvimento dos padrões de consumo de álcool na Europa entre 2000 e 2019.

De acordo com os resultados, a Alemanha, Áustria, Bélgica, Dinamarca, Países Baixos, Noruega, Eslovênia e Espanha caracterizam-se por um elevado consumo de cerveja e baixo consumo de bebidas espirituosas. Este comportamento de consumo, também conhecido como “Europa Central e Ocidental”, caracteriza-se pelo fato de a cerveja ser a bebida predominante e o álcool ser frequentemente consumido fora das refeições. Comparado ao estilo mediterrâneo, as pessoas ficam bêbadas com mais frequência. Além disso, muito álcool é consumido pelos turistas nesses países.

A Croácia, a República Checa, a Hungria, a Polónia, a Roménia e a Eslováquia registam níveis elevados de consumo de cerveja e bebidas espirituosas. Nos estados bálticos da Estónia, Letónia e Lituânia, são consumidas principalmente bebidas espirituosas e outras bebidas alcoólicas, mas o vinho é o que menos se consome, como é o caso da Ucrânia, da Bulgária e de Chipre. No entanto, a maioria dos abstêmios vive nesses três países. As taxas de mortalidade resultantes do consumo de álcool são mais elevadas na Europa Oriental.

Em 2010, nove países ainda estavam entre as principais nações consumidoras de vinho. Além dos cinco atuais, foram Malta, Espanha, Islândia e Noruega. No entanto, os habitantes da Espanha transformaram-se em bebedores de cerveja. Os suecos eram bebedores de vinho em 2010, bebedores de cerveja em 2015 e voltaram a ser consumidores de vinho em 2019. Em 2000, a Suécia, juntamente com a Noruega, a Polónia, a Eslovênia, a Grécia, Malta e a Islândia, ainda eram dos países com baixo consumo. Em 2010, não havia mais nenhum país nesta categoria. O Luxemburgo, que ainda era um país consumidor de vinho em 2000, juntou-se à Irlanda, à Finlândia e à Islândia em 2019 como um país onde as pessoas não bebem regularmente, mas bebem muito em determinadas ocasiões... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/study-wine-fans-consume-less-alcohol-overall-where-wine-is-mainly-drunk-in-europe?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_26&utm_medium=EN (Fonte – WEIN PLUS – 26/06/2024).