



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“PRESTE ATENÇÃO NA CABERNET FRANC” - POR SUZANA BARELLI**



07



11

**“VENDO CLARAMENTE – EMBALAGENS ALTERNATIVAS” - POR JANCIS ROBINSON**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

11 **VIAGENS**

12 **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 !

## ALMAVIVA 2008 – PUENTE ALTO – MAIPO - CHILE

O projeto Al maviva começou em 1997, por meio de uma parceria entre a tradicional empresa francesa Baron Philippe de Rothschild e a chilena Concha y Toro. Produzido a partir de um terroir excepcional e vinificado em uma das mais belas adegas do mundo, é um dos raros vinhos de fora de Bordeaux que faz parte do seu seletto circuito de comercialização. Considerado um dos melhores vinhos do Chile, é uma prova verdadeira do elevado potencial dos terroirs do país em produzir vinho com a qualidade de grandes châteaux de Bordeaux.

O nome Al maviva vem da literatura clássica francesa: O Conde de Al maviva, herói das bodas de Fígaro, a famosa comédia de Beaumarchais (1732-1799). Mais tarde seria transformada em ópera pelo gênio Mozart.

O logotipo do rótulo é uma homenagem à história dos ancestrais chilenos, pois possui três reproduções de um design que simboliza a visão da terra e do cosmos na civilização Mapuche. No design parece o “kultrun”, um tambor utilizado pelos Mapuches, como por exemplo, em seus rituais.

O rótulo exibe o nome de ‘Al maviva’ com o manuscrito original de Beaumarchais. O conceito de Château foi introduzido no século XIX na França e era uma forma de honrar a maestria criativa dos viticultores de Bordeaux. Al maviva foi o primeiro vinho no Chile criado sob este conceito.

**Corte de uvas:** 73% Cabernet Sauvignon, 24% Carmenère e 3% Cabernet Franc. Passou 16 meses de envelhecimento em barricas novas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Vinho ainda rubi com leves reflexos alaranjados na borda, lágrimas grossas, que demoraram a cair. No nariz aparecem as notas de couro e defumado e aos poucos os toques de frutas escuras maduras (ameixa e cereja), caramelo intenso, pimenta preta, especiarias como a baunilha, com final de chocolate amargo. No paladar, o vinho mostra taninos macios e toque de carvalho criando um conjunto elegante, bem equilibrado, de excelente persistência, onde os sabores das frutas escuras, cassis, geleia de mirtilo e final de chocolate amargo ficam evidentes. Um vinhaço, com final de boca equilibrado, persistente, marcante, com retrogosto de chocolate amargo com especiarias.

**Estimativa de Guarda:** o vinho de corpo, com boa acidez, que já estava pronto para ser bebido, ou ainda aguentaria uma guarda de 5 a 6 anos.

**Reconhecimentos:** WS 92, RP 93+

**Notas de Harmonização:** Ótima companhia para carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d’angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, ossobuco com polenta cremosa. Acompanhou um gostoso escalope de filet ao molho madeira com batatinhas assadas com alecrim.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – Estelar**

**O vinho estava climatizado em Adega do VINOTÍCIAS.**



## UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nesta semana continuamos escrevendo sobre o belo roteiro preparado pela Zênithe Travelclub de Belo Horizonte, comandado por Mariella Miranda e Germán Alarcón-Martin, que levou 24 participantes a conhecer a região da Campanha Gaúcha.



**VINÍCOLA CERROS DE GAYA** - a vinícola está instalada na Região Ramona, na localidade de Três Cerros, zona rural do interior do município de Dom Pedrito. A Família Previtali, invocando a cultura italiana e espanhola, iniciaram o plantio de um vinhedo e oliveiras em 2012 com 12 ha e primeira produção no 2017. O nome da vinícola é uma homenagem a Mãe Terra. Na propriedade cultivam as castas Chardonnay, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat, além das oliveiras Arbequina e Koroneiki produzindo o seu próprio AOVE Terra

A consultoria enológica para o primeiro espumante teve a consultoria de Adolfo Lona, atualmente os espumantes são feitos na Vinícola Batalha e os vinhos tranquilos na Vinícola Peruzzo, todos sob orientação do enólogo Javier González. Como resultado, os Previtali oferecem uma produção limitada no conceito de “Vinícola Boutique”, com produção na casa de 1.000 garrafas por casta.

A vinícola está instalada no ponto mais alto da região, permitindo além de uma visão 360°, onde pudemos observar um magnífico pôr do sol, num gostoso happy-hour com petiscos e vinhos. As instalações estão cercadas por jardins que reúnem as particularidades da Pampa Gaúcho. Está em construção uma cave subterrânea junto a um espaço para a maturação dos vinhos e azeites.

Foram provados os Espumantes feitos a partir da Chardonnay e Pinot Noir, pelo método champenoise (tradicional), no estilo Nature Branco, Brut Branco e Brut Rosé, os brancos criados com a Chardonnay, o Rosé feito a partir de Chardonnay num corte com Cabernet Franc e por último os Pinots Noir com e sem passagem por barrica.

**SEIVAL ESTATE** - a Vinícola SEIVAL ESTATE está instalada na região da Campanha Meridional, interior do termo municipal de Candiota. A vinícola faz parte do “Miolo Wine Group”. O projeto iniciou no 2000, com a instalação dos equipamentos na Estância Fortaleza do Seival. A área total de vinhedos próprios é de 200 ha, com 57 parcelas bem identificadas e definidas formados por castas francesas, portuguesas e espanholas, e uma instalação de cantina de grande porte, de padrão internacional de tecnologia, instalações e equipamentos que produzem por ano, aproximadamente 1,3 milhões de litros, dentre eles os vinhos da própria marca Seival, Quinta do Seival e o ícone Sesmarias, além dos tradicionais vinhos da Serra Gaúcha das linhas Miolo Reserva, Miolo Seleção e Miolo Gamay. O projeto conta com uma vinícola moderna onde foram implementadas tecnologias de última geração na elaboração de vinhos.

A mecanização é utilizada na colheita dos vinhedos, inclusive com vindimas noturnas como no caso do Sauvignon Blanc (entre as 3 e 5 horas da madrugada), que mostra grande frescor.

É nesta vinícola que nasce o ícone Sesmarias, elaborado somente em safras excepcionais e que já foi eleito como melhor tinto nacional. O Sesmarias é o primeiro vinho elaborado no Brasil com fermentação integral em barrica nova de carvalho, tanto a fermentação alcoólica quanto a fermentação malolática acontecem na madeira e em contato com as cascas. A sua elaboração é realizada nos mínimos detalhes, e o acompanhamento é minucioso, resultando em um vinho elegante. As uvas são cuidadosamente desengaçadas não sofrendo esmagamento, a remontagem é feita com o rolamento da própria barrica. O vinho não sofre qualquer tratamento de colagem ou filtração. Cria-se um vinho elegante, longo, de corpo, com acidez refrescante, com estilo moderno.

A prova dos vinhos mostrou que a qualidade é um denominador comum a todos os rótulos, seja no Sauvignon Blanc, Riesling, Gamay. Conhecemos o Sebrumo, rótulo que substitui o antigo Quinta do Seival Cabernet Sauvignon, e que sendo emblemático, homenageia a cultura do Pampa na sua origem. A escolha remonta justamente a Batalha do Seival, que teve como um de seus principais personagens o General João da Silva Tavares, imperialista que liderou a tropa montado em seu cavalo de pelagem

rara da cor Sebrumo. Esta batalha marcou a história dos gaúchos, numa guerra que durou mais de 10 anos. E é justamente esta força que está representada no nome Sebrumo.

No corte do “novo” Seival Castas Portuguesas não há mais a participação da Alfrocheiro (as videiras foram arrancadas), e o vinho continua sendo muito bom. Na evolução da prova de vinhos tivemos na taça o Vinhas Velhas Tannat, criado a partir de videiras com 46 anos de idade média!

Por último, a prova com o Sesmária, com grande volume em boca, elegante, com taninos redondos e sedosos que proporcionem um retrogosto longo e muito persistente, que dispensa maiores comentários...

**ESTÂNCIA PARAÍZO** - Desde 1790, a estância é de propriedade da Família Mercio, vinda da Ilha de São Jorge nos Açores. Até os anos 2000, a família se dedicava à pecuária e à agricultura, iniciando a partir de então um vinhedo com 3 ha de Cabernet Sauvignon e 2 ha Shiraz, considerado o primeiro vinhedo desta variedade no Brasil de acordo com os registros do Ministério da Agricultura. Seus vinhedos têm rendimento controlado, com uma produtividade de no máximo 7 toneladas/ha.

A propriedade tem uma bela estrutura, com belos patrimônios arquitetônicos nesta Estância Crioula que tem mais de 230 anos de existência. Além disto, a propriedade abriga uma centenária Capela de São Jorge, proporcionando ao visitante uma viagem aos tempos da Revolução entre Maragatos e Chimangos com lembranças de vários líderes e participantes daquele momento descansam neste local.

Maragatos foram os sulistas que iniciaram a Revolução Federalista no Rio Grande do Sul, no ano de 1893, em protesto contra a política exercida pelo governo federal sendo identificados pelo uso de um lenço vermelho no pescoço, simbolizando sua oposição. Os Chimangos eram republicanos, liderados

por Júlio de Castilhos, e sua identificação se dava pelo uso de lenços brancos.

Tivemos a oportunidade de observar outro lindo pôr do sol nesta estância, recepcionados por Thomaz Mercio e sua esposa Monica, além dos filhos Thomaz e Victoria, que nos brindaram com o Espumante Gaida, um nature rosé, criado a partir da casta syrah, que também está presente no rose Zena. Provamos ainda p Don Thomas y Victoria 2020 (100% Cabernet Sauvignon) e o Don 2021 (100% Cabernet sauvignon), além do surpreendente “Cova de Toro”. O rótulo relembra a vida do Coronel Thomaz, herói Maragato da Revolução de 1893, que pediu aos seus filhos para ser enterrado em uma Cova de Touro no topo do Cerro do Campo da Invernada Grande. Seus filhos ergueram a Capela de São Jorge para marcar o local. Um século mais tarde o vinhedo da Estância Paraizo foi implementado ao lado da Capela, o melhor solo da propriedade para o cultivo de uvas. Um vinho com grande intensidade de aromas e sabores de frutas escuras, com ótimo equilíbrio entre fruta, acidez e álcool. Um corte de dois vinhos de safras diferentes: o Syrah 2021 e Cabernet Sauvignon 2020.

Semana que vem continuaremos falando sobre os vinhos que provamos na Campanha Gaúcha. 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

## “PRESTE ATENÇÃO NA CABERNET FRANC” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 14/05/2022

Variedade de uva francesa sai do ostracismo e ganha destaque; avaliamos 15 rótulos, franceses e sul-americanos.

A uva cabernet franc vem ganhando voo próprio e independente. Na história, essa variedade francesa sempre foi muito ligada à cabernet sauvignon. Primeiro porque é do cruzamento natural entre a sauvignon blanc e a cabernet franc que nasce a famosíssima cabernet sauvignon. Segundo porque a cabernet franc é muito utilizada em Bordeaux para suavizar os taninos da sauvignon. Mas atualmente, além da presença no chamado corte bordelês, a cabernet franc vem brilhando, cada vez mais, em tintos na América do Sul.

O reconhecimento começou na Argentina - um dos tintos 100 pontos do país é o Gran Enemigo Gualtallary Cabernet Franc. Os produtores vem apostando na variedade, até para ter opções a onipresente malbec. O Uruguai segue o mesmo caminho. Aliás, vem de lá o melhor tinto da prova às cegas feita pelo Paladar, com 15 rótulos, entre franceses e representantes sul-americanos feitos com a uva

E o Brasil não fica atrás. Por ter um ciclo vegetativo mais curto, a cabernet franc chegou a ser a aposta dos produtores brasileiros nas décadas de 1970 e 1980, mas perdeu espaço para a merlot. Na América, são vinhos varietais (elaborados com pelo menos 75% de uvas da mesma variedade) e em estilo diferente do Loire. Nesta região francesa, a cabernet franc é a principal variedade tinta e dá origem a vinhos mais delicados.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,por-que-prestar-atencao-na-cabernet-franc,70004065638>

## “O QUE ESPERAR DA ARGENTINA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 13/05/2022

– Nova página na história da vitivinicultura do país começou na década passada, e agora alguns produtores estão num estágio avançado e seguem buscando ir além.

Embora a maneira de analisar os vinhos o demonstrasse, não é de admirar que um experimentado degustador sul-africano, tendo caído de paraquedas numa mesa em que os três outros integrantes eram bem familiarizados como cenário vitivinícola argentino, ficasse meio perdido com as peculiaridades dos vinhos que compunham as baterias nesta recente edição do Decanter World Wine Awards (DWWA). A rigor, isso aconteceria com qualquer dos juizes presentes no concurso se, por qualquer motivo, na última hora fosse escalado para julgar regiões às quais não está habituado.

O que está em jogo é a capacidade de julgar cada amostra, contribuindo para resultados confiáveis, apesar não dar um panorama do que acontece em termos de vitivinicultura no país no momento, meu maior objetivo. Nesse sentido, prefiro permanecer cinco dias degustando vinhos do mesmo país a altemar e provar de outras procedências.

Depois de ficar três anos sem contato mais próximo com os vinhos argentinos - em 2019, estive em Mendoza durante a primeira semana de fevereiro e em seguida no DWWA daquele ano - é notório que “o bonde andou”, para a frente. Mesmo que generalizações muitas vezes façam pouco sentido, pode-se considerar que parte se deve às safras 2018, 2019 e 2021, que representaram a maioria dos vinhos melhor pontuados nesta edição do concurso.

A primeira delas, 2018, marcou a “volta à normalidade”, depois de uma série de anos climaticamente complicados. com chuvas mais ou menos intensas, fora de época e temperaturas abaixo da média. A “volta à normalidade”, climaticamente falando, foi um retorno a um ano clássico de Mendoza, quente e seco, serve para ressaltar como mudou a mentalidade (de boa parte) dos produtores argentinos. Na busca por vinhos mais frescos e menos alcoólicos, com um manejo de vinhedo mais adequado e rendimentos por videira reduzidos, a colheita foi feita na primeira semana de março mais de um mês antes do que era no passado, permitindo às uvas guardar boa acidez, sem sinais de acidificação, prática comum no passado, e níveis de álcool adequados, com raros beirando 15%.

Na safra seguinte, mais fria... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-nova-face-dos-vinhos-argentinos.ghtml>

## “UMA VIAGEM PELO MUNDO DA MALBEC” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO – 13/05/2022

Como é degustar um bom vinho no Taj Mahal ouvindo Brahms.

Um livro de autoria da produtora argentina de vinhos Laura Catena só poderia ser algo fora do convencional. Assim é “Malbec mon amour”, que ganha edição brasileira e cuja primeira edição já está esgotada na Argentina. Produzida a quatro mãos em parceria com Alejandro Vigil, enólogo das Bodegas Catena Zapata, a obra mistura ilustrações, fotos e textos numa bem-humorada declaração de amor à uva emblemática da Argentina.

O texto passeia pela história, traz informações técnicas para entendidos e uma road trip pelo Vale do Uco e outros vinhedos vizinhos a Mendoza durante a qual comentam as distintas particularidades de cada território de plantio. É uma clara busca de atrair leigos, de forma lúdica. Se o livro traz informações sobre perfis de solo, algo bastante técnico, também busca similaridades com a arte, seja o cinema, as artes visuais ou a música, o que faz com que não seja dirigido apenas a especialistas ou enochatos.

Há receitas como a costela de vitela cozida por 12 horas com legumes assados, citações do Spotify e conversas entre os dois autores por WhatsApp e e-mail na linguagem corriqueira dos dias de hoje. Nesses diálogos, os dois viajam. Em determinado momento, se imaginam no Taj Mahal tomando um vinho produzido numa determinada parcela de terra, ouvindo Brahms (1833-1897). Ainda bem que logo chegam à conclusão de que o simples fato de estarem no Taj Mahal degustando um bom vinho por si só é um privilégio tal que dispensa a sonoridade de Brahms.

As referências musicais vão dos clássicos ao jazz e rock and roll. Entre as citações há Bob Dylan cantando “Like a Rolling Stone”(em alto volume); Louis Armstrong; Amy Winehouse e Kurt Cobain. Nas artes plásticas, há vinhedos associados a Frida Kahlo, Van Gogh ou Gustav Klimt em sua pintura “O Beijo”.

A questão é saber como Catena consegue tempo para fazer tudo o que faz. Formada em biologia pela Universidade Harvard, fez doutorado em medicina em Stanford e, paralelamente às suas atividades como diretora-geral da empresa, continua a atuar como médica voluntária no Departamento de Saúde Pública de Sio Francisco, na Califórnia, onde vive parte do ano, com o marido e duas filhas, sempre com um pé em Mendoza, na Argentina.

Vigil é especialista em solos e começou a carreira no Instituto Nacional de Tecnologia Agropecuária da Argentina. Em 2002 integrou o time da Catena Zapata para trabalhar diretamente com a diretora, que buscava alguém que a ajudasse a elevar a qualidade do vinho argentino para fazer dele uma vitrine no mundo. Por isso o livro, em sua parte árdua, resume duas décadas de pesquisas de solo, altitude e experimentações em adega. “O vinho é mais um modo de vida do que uma atividade”, diz Vigil. Assim, ele inicia sua procura pela história da cepa que chegou a Mendoza em 1853. Interessante é que eles contam que muita gente na própria Argentina acredita que a uva malbec é uma variedade local, autóctone. Assim começam a contar a saga da uva que teve vários nomes no Velho Mundo e uma presença na França que remonta ao ano 150, ainda sob dominação do Império Romano. Ali não se sabe se ela chegou trazida da Itália pelos romanos ou se já existia na França.

Na França, o “vinho negro”,... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/noticia/2022/05/15/como-e-degustar-um-bom-vinho-no-taj-mahal-ouvindo-brahms.ghtml>



## “VENDO CLARAMENTE – EMBALAGENS ALTERNATIVAS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 14/05/2022

Quão vital é a garrafa de vidro transparente? E quais são suas implicações? O império de artigos de luxo LVMH, mais frequentemente associado pelos apreciadores de vinho a Krug, Dom Pérignon e o primeiro bordeaux, acaba de lançar um vinho em garrafa de plástico.

Galoupet Nomade é um rosé da Provence e não há nada de particularmente inesperado no desejo da LVMH de investir nesta categoria em expansão. Eles compraram o bastante decadente Ch Galoupet perto de Hyères no verão de 2019 e possivelmente se arrependeram quando, apenas alguns meses depois, conseguiram adquirir uma participação majoritária em Ch d’Esclans, o que torna o rosé que deu início ao boom atual para toda a categoria, Whispering Angel.

Graças ao extraordinário sucesso global do Whispering Angel, o rosé provençal realmente decolou na última década, com produtores competindo por quem pode fazer o vinho mais claro na garrafa de vidro transparente mais atraente. Mas eu me pergunto quantos adeptos de beber esse tipo de rosa percebem o quão ruim para o planeta é a embalagem desses vinhos?

É impossível fazer uma garrafa transparente a partir de vidro reciclado e todas essas formas distintas exigirão uma produção especial em fornos de vidro que consomem muita energia. Consciente disso, a diretora-gerente da Ch Galoupet, Jessica Julmy (foto no artigo original) – formada em mandarim, cujo trabalho incluiu passagens em Xangai, Buenos Aires e com o champanhe Krug – escolheu deliberadamente uma garrafa âmbar que pesa menos de 500 g e é feito de vidro 70% reciclado para lançar o seu rosé das próprias vinhas da propriedade. O vidro era necessário para este vinho, pois é projetado para envelhecer, embora ela admita que a nova garrafa “criou um pouco de agitação porque você não pode ver a cor”.

A garrafa plana Prevented Ocean Plastic para o Nomade, o segundo vinho da Galoupet, feito a partir de frutas compradas, é o resultado de uma análise completa do ciclo de vida de várias maneiras diferentes de embalar o vinho e observando a perigosamente alta emissões de carbono associadas à produção e transporte de garrafas de vidro pesadas. “Assumimos tantos mitos!” Julmy me assegurou durante uma recente visita a Londres para apresentar o comércio de vinhos do Reino Unido em suas primeiras safras de 2021. Ela espera que esta garrafa inovadora amplie o mercado para o Nomade, o que significa que, sendo muito mais leve e inquebrável, deve ser particularmente conveniente para eventos esportivos, barcos à vela, festivais e assim por diante.

Richard Lloyd, gerente geral da cadeia de suprimentos europeia do The Park – a fábrica da Accolade Wine nos arredores de Bristol, que embala cerca de um quarto de todo o vinho vendido no Reino Unido – não tem tanta certeza. Eles possuem a única linha de engarrafamento da Grã-Bretanha para esta inovadora garrafa de plástico plana projetada pela Garçon Wines de Londres, mas Lloyd relata que a embalagem, tão útil em termos de economia de peso e espaço (bom para as companhias aéreas?), “ainda não decolou”. Ele admite que a pandemia pode ter retardado a aceitação, mas se pergunta: ‘o consumidor entende completamente que é plástico reciclado?’ Em parte, graças à série de TV Blue Planet de Sir David Attenborough, o plástico é amplamente visto como o inimigo. Até Julmy reconhece que “o plástico é um grande desafio em termos de óptica”.

Para festivais e afins, Lloyd está apostando que o vinho enlatado vai decolar no Reino Unido, como já aconteceu nos EUA (embora, como resultado de seus estudos de análise do ciclo de vida, Julmy tenha reservas sobre os efeitos da extração de metal necessária para produzir latas). Lloyd viu os locais esportivos se afastarem das pequenas garrafas plásticas de vinho e acha que as latas as substituirão.

No The Park, eles têm que oferecer praticamente todas as formas possíveis de embalar vinho, tão popular e tecnicamente confiável, que se tornou o envio de vinho a granel para o Reino Unido (embora até agora eles não tenham uma linha de enchimento para o papel extra leve de Frugalpac garrafa que até agora foi adotada por seis marcas de vinho). Lloyd está particularmente interessado em bag in box e admira as nações nórdicas que adotaram esse formato conveniente porque os monopólios do álcool têm sido tão bons em explicar sua pegada de carbono excepcionalmente baixa.

St John, em Londres, é fã de vinho em caixa há 15 anos e afirma ser o único restaurante com estrela Michelin a produzir sua própria linha, um Languedoc tinto, branco e rosé. Trevor Gulliver, de St John, afirma que “tudo é reciclável, desde o exterior de papelão até o saco plástico interno”. Para Lloyd, “haverá um grande avanço nas vendas de vinho em caixa ‘quando alguém quebrar a reciclabilidade da torneira de plástico e da sacola’. Ele está bem ciente de como é difícil reciclar embalagens feitas de uma mistura de materiais diferentes, o que não é um problema com o vidro... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/seeing-clearly-alternative-packaging>

## 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

### NOVO PROGRAMA DE MESTRADO PARA TURISMO SUSTENTÁVEL APRESENTADO EM ROMA

Accademia Intrecci e Luiss Business School oferecem treinamento a partir de outubro de 2022

A Luiss Business School em Roma e a Accademia Intrecci da Famiglia Cotarella estão estabelecendo um programa conjunto de mestrado em turismo sustentável para outubro de 2022. A Accademia Intrecci é um instituto privado de educação e treinamento em gastronomia e hotelaria e é administrado por Dominga Cotarella e suas primas Marta e Enrica. O objetivo do “Mestrado em Turismo Sustentável” é criar uma oferta turística inovadora e de alta qualidade que promova os negócios regionais e locais e respeite a natureza. Arte, cultura, artes culinárias e vinho devem ser entrelaçados no processo.

“Este programa de mestrado visa dar aos jovens que conhecem e amam a Itália com suas pequenas aldeias e comunidades a oportunidade de contar suas histórias profissionalmente. Estamos cada vez mais convencidos de que contar histórias precisa se tornar muito mais emocional”, disse Dominga Cotarella sobre o projeto.

Os organizadores enfatizaram que o turismo na Itália teve uma queda no faturamento de quase 60% durante a pandemia de Corona. Agora os números estavam subindo fortemente novamente. No entanto, para aumentar o apelo internacional, a oferta precisa ser melhorada, disseram eles. Atualmente, o patrimônio cultural, histórico, artístico, paisagístico e gastronômico nacional não está sendo suficientemente promovido... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/new-master-s-programme-for-sustainable-tourism-presented-in-rome-accademia-intrecci-and-luiss-business-school-offer-training-starting-october-2022?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_19&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/new-master-s-programme-for-sustainable-tourism-presented-in-rome-accademia-intrecci-and-luiss-business-school-offer-training-starting-october-2022?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_19&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 13/05/2022).

### LANGUEDOC ESTÁ À BEIRA DE UMA DIVISÃO DE SUA DENOMINAÇÃO

Appellations Fitou e Corbières cancelam a adesão ao CIVL

As denominações Fitou e Corbières cancelaram sua participação na organização interprofissional Languedoc Conseil Interprofessionnel du Vin du Languedoc (CIVL). Isso entrará em vigor no final de 2023. A retirada foi precedida por controvérsias internas. As duas denominações já não estão de acordo com a orientação da comunicação.

Os responsáveis acusam a associação Languedoc de se concentrar demais nas necessidades dos grandes produtores e de negligenciar as denominações, bem como os comerciantes diretos. Além disso, nenhum representante dos comerciantes diretos foi convidado para a eleição do presidente do CIVL em 2 de julho de 2021, o que contraria os estatutos do CIVL. Os comerciantes diretos respondem por 47% da produção no AOP Fitou e 55% em Corbières.

Enquanto os líderes Corbières ainda esperam negociações para resolver a disputa, Fitou ressaltou que sua retirada é definitiva. Os membros da denominação Malepère, que também ameaçaram renunciar após as eleições de julho de 2021, decidiram permanecer na CIVL em uma assembleia geral extraordinária em abril.

O Conseil Interprofessionnel du Vin du Languedoc (CIVL) é uma organização privada reconhecida pelo Estado que visa unir todos os atores econômicos do setor vitivinícola regional, produtores e comerciantes... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/languedoc-trade-association-on-the-verge-of-a-split-appellations-fitou-and-corbieres-cancel-membership-of-the-civil?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_19&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/languedoc-trade-association-on-the-verge-of-a-split-appellations-fitou-and-corbieres-cancel-membership-of-the-civil?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_19&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 12/05/2022)

### A REGIÃO DA TOSCANA FESTEJA AS NOVAS REGRAS DE PRODUÇÃO COM MENORES PROPORÇÕES DE SANGIOVESE NOS CHIANTI

As regras de produção do Chianti DOCG serão alteradas. O anúncio foi feito pela região da Toscana em um comunicado de imprensa.

O governo regional de Florença aprovou o pedido do Consórcio Chianti para mudanças de longo alcance nas especificações da denominação Chianti. A mudança mais importante diz respeito à porcentagem de variedades de uvas em Chianti. A participação mínima da Sangiovese deve ser reduzida de 70 para 60 por cento. Isso significa que até 40 por cento de outras variedades de uvas podem ser misturadas com Sangiovese.

As variedades de uvas brancas ainda são permitidas até um máximo de dez por cento, Cabernet Sauvignon e/ou Cabernet Franc até um máximo de 15 por cento. A redução da porcentagem Sangiovese pode causar uma perda de identidade para Chianti. As regras mais rígidas para a subzona Colli Senesi, que até agora previa uma participação de 75% da Sangiovese, serão adaptadas aos novos regulamentos. No entanto, a participação máxima de Cabernet Sauvignon e/ou Cabernet Franc permanecerá em dez por cento.

Haverá também uma nova subzona chamada Terre di Vinci, que inclui os municípios Vinci, Cerreto Guidi, Fucecchio e Capraia e Limite. O pedido do consórcio para introduzir a categoria Gran Selezione não foi atendido pela região da Toscana.

Desde 2019, os consórcios Chianti e Chianti Classico discutem sobre a proposta, já que o consórcio Chianti Classico já estabeleceu Gran Selezione como a categoria principal para sua denominação em 2014.

Embora o termo, semelhante ao Riserva, não tenha sido legalmente protegido até agora, o Consórcio Chianti Classico apresentou um pedido correspondente ao Ministério da Agricultura italiano, o que impede uma decisão final por enquanto... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/tuscany-region-blesses-new-production-rules-for-chianti-smaller-minimum-percentage-of-sangiovese-new-terre-di-vinci-subzone?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_19&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/tuscany-region-blesses-new-production-rules-for-chianti-smaller-minimum-percentage-of-sangiovese-new-terre-di-vinci-subzone?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_19&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS – 10/05/2022)