



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



PERFUME DE CHIANTI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

PERFUME DE CHIANTI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VINÍCOLA LÍDER EM CAVA APOSTA EM VINÍCOLAS BOUTIQUES NA ESPANHA" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"A SURPREENDENTE SAFRA 2022 DE BORDEAUX" - POR JANCIS ROBINSON

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. 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 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, 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.
- 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.

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 - \$\$\$\$\$

VINHO 1492 ALVARO GALAN TINTO 2018 – D.O. VALLE CENTRAL - CHILE

A tradição do vinho na família de Galan começou no início de século passado, com Manuel Galan Nilo. Chegou a Molina, uma cidade localizada no vale privilegiado de Lontue, para praticar como médico da cidade. Alguns anos depois, em 1914, Manuel adquiriu a Vinha "Los Olivos", começando a produção do vinho. Mais tarde Alvaro Galan Besoain, o caçula de seus filhos, começou a trabalhar em diferentes atividades, tornando-se um corretor de vinhos reconhecido no Chile. Ele por sua vez, compartilhou com seus filhos o amor e a paixão pelo país e as vinhas. Foi assim que em 1991, junto com seus três filhos, Álvaro, Jorge e Francisco, compraram as terras atuais de Galan Vineyards. Alvaro, o mais velho dos filhos, é o gerente geral da empresa, enquanto Jorge e Francisco são os enólogos e gerente comercial, respectivamente. Hoje Galan Vineyards, com a sua quarta geração, dirige a gestão para a produção de vinhos de alta qualidade, mostrando ao mundo o terroir privilegiado da vinícola para a produção de vinhos. Atualmente, a produção anual é exportada para mais de 20 países na Ásia, Europa e América.

Composição de Uvas: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère e 5% Cabernet Franc com passagem de 30 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, profundo. Aroma intenso de frutas escuras como cerejas, notas delicadas de tabaco e especiarias doces como baunilha. A combinação das uvas Cabernet Sauvignon, Carménère e Cabernet Franc dão ao vinho uma complexidade vibrante e equilibrada. Convida rapidamente ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 4 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar carnes vermelhas, de porco, massas, e ficou muito bom acompanhando uma Paella Mineira.

Serviço: servir entre 14°C e 16°C

Faixa de Preço – \$\$\$

EM BH – EMPÓRIO DO VINHO – Rua João de Freitas, 164 – Bairro Santo Antônio – Rafael: (31) 99669-2660 | Ariel Perez: (31) 99357-0814.



PERFUME DE CHIANTI

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Tradicional vinho da Toscana, surpreende pela sua qualidade quando se prova os grandes produtores. Foi o que avaliamos na recente degustação realizada no Espaço Vinotícias neste final de semana de 06 de maio.

“Uma vez, um recenseador tentou me testar. Eu comi seu fígado com favas e um bom Chianti”, disse o doutor Hannibal Lecter em *O Silêncio dos Inocentes*.

Esta é uma das frases mais citadas na história do cinema, dita soberbamente por Anthony Hopkins na pele do doutor Lecter na adaptação do livro de Thomas Harris. O que pouca gente sabe é que as predileções ditas por Hannibal se apoiavam, na verdade, em uma piada médica.

Inibidores da monoamino-oxidase (IMAOs) poderiam ter sido usados para tratá-lo contra a depressão, e quais são as três coisas que o paciente não tem permissão para comer enquanto toma esse tipo de medicação? Isso mesmo. Fígado, feijão e vinho...

Como psiquiatra Lecter saberia dessa informação, então ao mesmo tempo em que tentava fazer a agente Clarice sentir-se desconfortável ele ria da própria piada, insinuando que não estava tomando seus remédios corretamente. Os alimentos a serem evitados por pacientes que fazem uso de inibidores da monoamina oxidase incluem vinho, vermute de Chianti, carne não fresca ou fígado e tofu.

Como apreciadores de vinhos, não estando em estado de depressão, vamos então conhecer um pouco da história do vinho Chianti, já que ele é um dos vinhos mais conhecidos no mundo inteiro, sendo praticamente sinônimo de vinho italiano. É também um dos vinhos mais difíceis de definir, pois são muitas as suas tendências.

Sua história também é muito longa, o que em parte ajuda a explicar esta diversidade. Uma das lendas sobre o nome Chianti vem dos cantos que os empregados na colheita cantarolavam enquanto faziam o vinho, sinal da alegria contagiante da atividade. Mas existe também a história que o nome seja derivado da palavra etrusca “Clante”, uma vez que, antes da ascensão do Império Romano, era esse povo, justamente, que habitava a região.

Os primeiros indícios de produção de vinho na região são com a cultura agrícola da população etrusca (900 a.C.). Naquela época, os etruscos investiam em oliveiras e videiras para a produção de azeite e vinho. Desde a Antiguidade a produção de vinho é difundida em todo território italiano. Por séculos a maioria das pessoas não bebia água, pois se acreditava (com razão) que o consumo estava relacionado ao alastramento de epidemias. Realmente, as condições de higiene naquela época não eram as mais recomendáveis.

Cronologicamente, em 790 d.C um pergaminho fala sobre o vinho da região, e referências de vinificação datam de 913 d.C (encontrada na Igreja Santa Cristina, em Lucignano). Em 1384 é estabelecido o primeiro Estatuto estabelecendo as regras que os senhores latifundiários deveriam respeitar quanto ao cultivo da terra.

O primeiro registro da bebida com a denominação Chianti data de 1398, com a comercialização de vinho pelo mercador Francesco di Marco Datini. Sabe-se pelos registros encontrados que os vinhos produzidos na região eram predominantemente brancos nesta época e a principal uva tinta era a Canaiolo. A partir de 1444 cria-se a regulamentação da colheita por prazos determinados, (só poderia ocorrer depois de 29 de Setembro – Festa de San Michele). Em 1716, foi criada a legislação por Cosimo III, que regulamentava a viticultura da região, com a criação de uma das primeiras denominações de origem da história dos vinhos. A zona delimitada pelo Grão Duque da Toscana corresponde aproximadamente à atual área do Chianti Classico, entre Florença e Siena.

O vinho de Chianti tem sua história indelevelmente ligada ao Barone Ricasoli, que teve grande expressão na vida econômica da Itália, as vinhas plantadas ao redor do Castello di Brolio dão origem a vinhos desde 1141 (o Castello é a terceira mais antiga vinícola do mundo e funciona até hoje). Foi justamente nesse terroir que o Barone Bettino di Ricasoli inventou a primeira receita do vinho Chianti, em 1872, produzido e comercializado até hoje com esmero por 32 gerações da família. A história conta que o Barone Bettino di Ricasoli, conhecido como Barão de Ferro, era muito rico e feio, e que se casou com uma jovem muito bonita. Na primeira festa que o casal participou, algumas pessoas fizeram troça de como um homem tão feio como ele, poderia se casar com uma beldade daquelas. Enraivecido, o Barão passou a mão na mulher e refugiou-se em seu castelo, de onde nunca mais saiu para participar de qualquer tipo de festividade.

Em seus estudos, ele misturou as uvas tintas Sangiovese e Canaiolo, com as brancas Trebbiano e Malvasia, criando a fórmula do Chianti que durou até praticamente 1990. A Uva Sangiovese deveria dar à bebida a classe e caráter; a Canaiolo emprestaria um pouco de suavidade, quebrando a austeridade da Sangiovese. As brancas tornariam o vinho mais leve e precoce. Nesta época, as frutas eram misturadas e vinificadas juntas, em cubas fechadas. Além de dar as linhas gerais do corte, o Barone di Ricasoli passou a desenvolver o vinho, com adição de uvas semi-secas ao vinho pronto.

Este sistema, conhecido como “governo”, é usado até hoje, mas vem sendo deixado de lado por ser caro e trabalhoso. O chamado “governo all’uso toscano” é uma

antiga técnica permitida na produção do Chianti, com o objetivo de levar aos vinhos um caráter agradavelmente fresco e frutado para ser consumido ainda jovem.

Durante a colheita, uma pequena quantidade de uvas - de preferência Sangiovese - é separada e colocada para secar por seis semanas. Quando as uvas estão parcialmente secas, elas são prensadas. Ao fim da vinificação do Chianti, o mosto das uvas secas é adicionado, para que se inicie uma lenta segunda fermentação em barrica. O resultado é um vinho mais macio que perde um pouco da acidez e ganha conteúdo alcoólico.

Se o vinho é engarrafado logo após essa segunda fermentação, parte do gás carbônico que foi originado no processo fica conservado, criando um vinho ligeiramente frisante chamado de "Chianti di pronta beva". Os vinhos feitos com essa técnica devem, obrigatoriamente, informar em seus rótulos que foi feita essa segunda fermentação. A bebida pode ser colocada no mercado no ano seguinte à colheita e deve ser consumida em 2 a 4 anos após engarrafado. Definitivamente, não é um vinho de guarda. A técnica lembra muito o método Ripasso, amplamente usado em Valpolicella.

O governo all'uso toscano é utilizado desde o final do século 18 e o método faz parte da receita tradicional da produção do Chianti. O Barone Bettino Ricasoli, considerado o pai do Chianti, previa o uso de 70% de Sangiovese, 15% de Canaiolo e 15% de Malvasia, juntamente com a segunda fermentação do governo all'uso toscano.

O uso do método continua sendo permitido pelas regras de produção do Chianti. Porém, a prática está quase abandonada pelos produtores. Isso porque os vinhos que passam pelo governo all'uso toscano ficam com características não tão apreciadas pelos fãs do Chianti. Os vinhos Chianti de hoje são mais encorpados do que os elaborados de acordo com a "fórmula" tradicional e, muitas vezes, são envelhecidos em barris, visando a evolução e o potencial de guarda, uma vez que os Chianti mais simples são vinhos para serem bebidos jovens.

A Toscana é um jardim de videiras, rodeado por delícias enogastrômicas, especialmente nas localidades próximas à Florença. A tradição vitivinícola está voltada majoritariamente para o vinho tinto. O Chianti, o Brunello di Montalcino, o Vino Nobile di Montepulciano, o Carmignano e o Morellino di Scansano são apenas alguns dos exemplos dos famosos tintos toscanos.

Os vinhos de Chianti mostram muito da alegria do vinho italiano, é impossível não se apaixonar por eles. Experimente uma boa taça.

Na próxima semana continuaremos escrevendo sobre os vinhos Chianti. 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

“VINÍCOLA LÍDER EM CAVA APOSTA EM VINÍCOLAS BOUTIQUES NA ESPANHA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 06/05/2023

Os cavas espanhóis, como são chamados os espumantes elaborados neste país europeu, formam uma categoria que vem crescendo no Brasil nos últimos anos. Foram 148 mil caixas (algo como 1,76 milhão de garrafas) em 2019, e passaram para 241 mil (ou 2,9 milhões de garrafas) em 2022, nos dados da Ideal Consulting. A Freixenet é a líder com 63% deste mercado, que disputa espaço com os espumantes brasileiros por aqui.

Mas a gigante Freixenet, empresa que foi adquirida em 2018 pelo grupo alemão Henkell, não quer crescer apenas nas borbulhas. Uma das apostas de Pedro Ferrer Noguer, CEO da empresa, e herdeiro de seus fundadores (o primeiro Pedro Ferrer se casou com Dolores Sala e lançou seu primeiro cava Freixenet em 1911), são os chamados vinhos tranquilos (que não tem borbulhas) espanhóis.

VINÍCOLAS BOUTIQUE - Mas que isso: a proposta é dedicar maior atenção ao grupo batizado de Miranda Ferrer, fundado no final dos anos 1990, com vinícolas espanholas boutique, daquelas em que a qualidade fala mais alto do que o volume, e localizadas nas regiões clássicas de vinho no país. O projeto começa em Rioja, com a vinícola Solar Viejo, propriedade que fica em La Guárdia, uma pequena vila medieval, que guarda nos porões de suas casas registros da enologia praticada pelos antigos. “Queremos valorizar o terroir de La Guárdia”, conta a enóloga Vanessa Insausti. São 7 hectares próprios e outros 20 arrendados, uma pequenina parte dos 65 mil hectares de toda a Rioja.

O destaque de Solar Viejo é um vinho sem sulfito (produto utilizado na preservação da bebida), da linha Orube, de maior qualidade. O vinho deve chegar ao Brasil em breve. “Com esta linha queremos passar a nossa mensagem de que estamos inovando”, afirma Ferrer (confira entrevista ao final desta reportagem).

NOVO CONSULTOR - Mas são em Ribera del Duero, com a vinícola Valdubón, e na Rías Baixas, com a Vionta, que os projetos de Pedro Ferrer ganham mais ousadia. Em Ribera, os vinhos tintos começam a subir degraus de qualidade com a chegada do enólogo Xavier Ausàs como consultor no ano passado. No universo dos vinhos espanhóis, Ausàs dispensa apresentações por ter sido o enólogo do ícone Veja Sicília por quase 20 anos. “Chegou o momento que precisamos buscar alguém que tenha experiência e que nos ajude com conceitos e ideias”, afirma Ferrer.

Além de atuar, principalmente no blend dos tintos, elaborados com a tempranillo, Ausàs auxilia no projeto de viño de pago, conceito espanhol de vinhedos de qualidade e exclusivos, que o grupo comprou durante a pandemia. Com vinhas de mais de 20 anos, em breve o tinto será lançado e deve vir para o Brasil.

APOSTA NOS BRANCOS - Na região de Rías Baixas, na fronteira com Portugal, onde reina a variedade branca albariño, a novidade é um bom branco vinificado em barricas de carvalho. A experiência, liderada pelo enólogo Javier Aladro, começou com uma única barrica e os primeiros resultados surgiram na safra de 2020. “Foi um projeto de muita experimentação e do meu aprendizado com as uvas brancas”, conta Aladro. O enólogo trabalhava, inicialmente, na vinícola de Ribera del Duero, focada em tintos, mas foi alçado a coordenador de enologia do grupo e assumiu também o projeto na Galizia... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/vinicola-lider-em-cava-aposta-em-vincolas-boutiques-na-espanha/>

“VINHOS COM CREDIBILIDADE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 05/05/2023

Conquistar o cobiçado título de Master of Wine é algo que exige coragem, desincompatibilização e comprometimento total.

A qualidade e a cultura do vinho evoluíram juntas e de forma acentuada nos últimos tempos — nunca houve tanta oferta de bons rótulos e tampouco tanto interesse pelo assunto como agora. Tinha razão o professor Émile Peynaud, do laboratório de enologia da Universidade de Bordeaux, grande responsável pelo salto qualitativo dessa bebida mágica, que percebeu que não adiantava aprimorar os vinhos se ninguém percebesse isso. Em seu livro “Le Gout du Vin”, um tratado sobre degustação no fim dos anos 70, Peynaud incitava os consumidores a se aperfeiçoar e procurar beber melhor, declarando que “se há maus vinhos é porque há maus bebedores”... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/quem-e-o-brasileiro-que-conquistou-o-cobicado-titulo-de-mestre-do-vinho.ghtml>

“A SURPREENDENTE SAFRA 2022 DE BORDEAUX ACHANDO OURO NUMA SAFRA DESTRUÍDA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 06/05/2023

Acabei de voltar de uma breve imersão na campanha Primeur deste ano, durante a qual foram mostradas amostras da safra mais recente a milhares de comerciantes de vinho de todo o mundo e centenas de comentaristas. A palavra mais comum para descrever esses 2022's embrionários? “Surpreendente”. O que estava acontecendo nos milhões de videiras de Merlot e Cabernet que crescem no departamento de Gironde?

No verão passado, na França, especialmente no sudoeste, estava esaldando com temperaturas acima da média durante a estação de crescimento. Incêndios graves eclodiram na região de Bordeaux. E, ainda como mais testes para “vignerons”, houve uma seca séria, sem chuva, desde o início de julho até o final de agosto, e as chuvas totalizaram seriamente abaixo da média todos os meses, exceto junho. Seria de esperar que nos vinhos resultantes dessas condições subsaarianas daria para saborear o gosto e o cheiro como os surfistas em Arcachon, Bordeaux do Atlântico, tiveram no verão passado.

A estação seca traduzida em pequenas uvas com peles grossas, portanto, as bagas que eram extraordinariamente altas não apenas em açúcar fermentável pelo calor, mas também em matéria, sabor e taninos que garantem a longevidade. Tudo o que estava faltando nelas era a acidez excepcionalmente baixa após altas temperaturas recorde. Então, como é que os vinhos resultantes têm uma frescura tão incrível?

Eu fiz essa pergunta a muitos produtores de vinho e a maioria deles apenas riu - mas riu encantada. Henri Lurton, de Chateau Brane-Cantenac, em Margaux, por exemplo, um enólogo relativamente analítico, sorriu amplamente. “Eu estudei tudo”, disse ele. ‘A biologia vegetal, a condição do solo etc. E eu não tenho ideia!’ Jacques Thienpont, do Le Pin, em Pomerol, teve uma explicação para a frescura em sua propriedade relativamente nova em St-Emilion Chateau L'If: o calcário sob suas videiras que adiciona entusiasmo aos vinhos cultivados nele. Mas ele confessou que não tinha como explicar a vibração do Le Pin de 2022, que é cultivado em cascalho profundo e solos arenosos.

Ouvi Rémi Edange, que administra a propriedade Domaine de Chevalier há anos, oferecendo uma explicação a alguns comerciantes de vinho enquanto ele lhes lançava uma amostra de seu 2022 na apresentação da Union des Grands Crus de Pessac-Léognans citando o “guru” do moderno vinho de Bordeaux. “O Professor Émile Peynaud sempre me disse para não me preocupar com a maturidade (da uva), porque a fermentação criará acidez. E foi o que aconteceu em 2022. Temos que ser humildes.”... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/bordeaux-surprising-2022-vintage>

23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

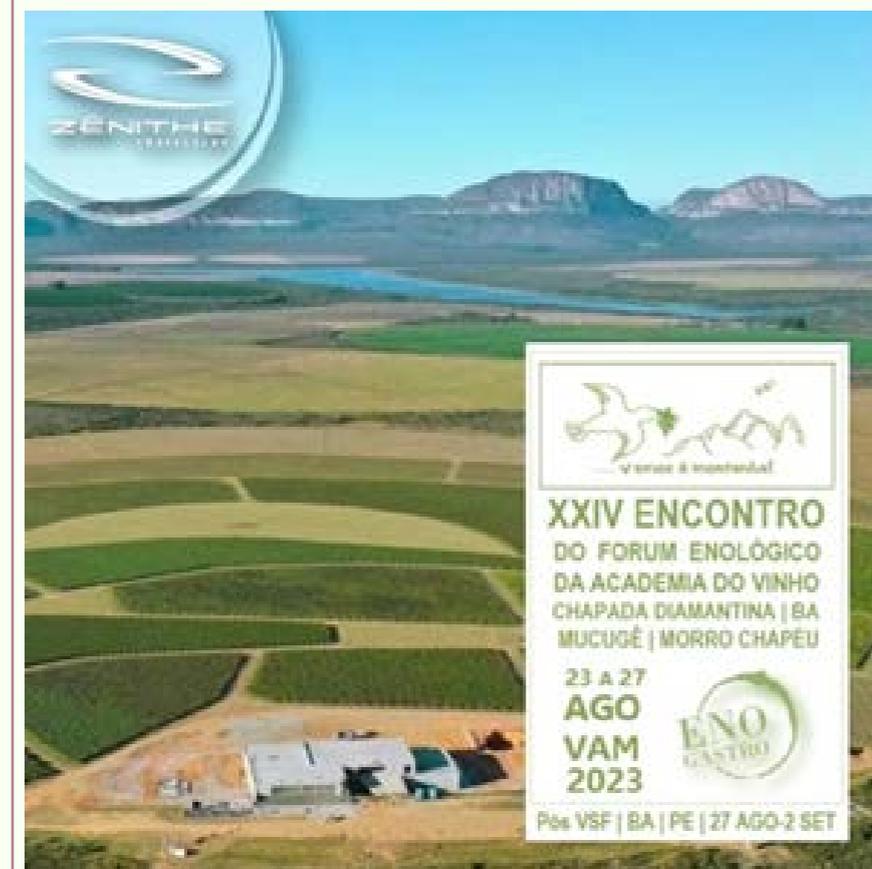
VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

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.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

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 Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu 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 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

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), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. 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.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife

e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

RESERVAS: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento.

Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/

WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto2023 |Mucugê e Morro do Chapéu| Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A EXPERIÊNCIA DO VINHO AUMENTA SIGNIFICATIVAMENTE AS VENDAS DIRETAS EM VINÍCOLAS

As vendas de vinho em vinícolas diretamente para particulares aumentaram novamente na Itália em 2022. No entanto, o valor médio da compra caiu 3,3 %, para 82,70 euros. É isso que o Portal Divinea Wine Tourism, com sede em Milão, descreveu em seu “Relatório de Enoturismo e Vendas ao Consumidor 2023”. O relatório é baseado em dados de cerca de 300 vinícolas na Itália.

Os dados analisados pela Divinea deixam claro que um serviço sério e estruturado no turismo de vinhos é indispensável para que as vendas diretas sejam aumentadas a longo prazo. “Os dados nos confirmam que a vinícola é o melhor lugar para vender vinho para apreciadores”, disse Roberto Villa, CMO e especialista digital da Divinea.

O relatório também mostra que 73,8 % daqueles que reservaram um evento na vinícola acabaram comprando pelo menos uma garrafa de vinho. Vale ressaltar que apenas 31,8 % das vinícolas também estão abertas aos domingos, embora seja potencialmente um dos dias preferidos para degustações e passeios de vinícola. 95,1 % dos eventos oferecidos também estão disponíveis em inglês.

As ofertas de vinícolas italianas ainda estão fortemente focadas nas degustações tradicionais de vinhos, que representam 70,8 % dos eventos, disse ele. No entanto, serviços especiais, como piqueniques na vinha ou degustações especiais com a harmonização de alimentos, estão se tornando cada vez mais importante... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/wine-experience-significantly-increases-sales-in-direct-sales-divinea-study-from-italy-on-wine-tourism?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_18&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 20/04/2023)