



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHO NO INÍCIO DE 2024
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHO NO INÍCIO DE 2024 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"UM NOVO OLHAR PARA O JEREZ" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"VINHOS BRASILEIROS FINALIZAM 2023 COM EVOLUÇÃO RUMO À DIVERSIFICAÇÃO PRODUTIVA" - POR MIRIAM AGUIAR

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

11 **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

THE CHOCOLATE BLOCK 2020 – BOEKENHOUTSKLOOF– COASTAL REGION, WESTERN CAPE - AFRICA DO SUL

A Boekenhoutskloof foi fundada em 1776, tornando-a uma das vinícolas mais antigas da África do Sul. O nome vem do canto mais distante da bela Franschhoek e significa "Schlucht des Boekenhout" (Desfiladeiro de Boekenhout). A palavra Boekenhout pode ser traduzida como uma faia (árvore) nativa do Cabo muito valorizada na fabricação de móveis. Em 1993, a vinícola foi vendida e os novos proprietários introduziram um novo programa de plantio de vinhedos que agora inclui as castas: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Semillon e Viognier. Marc Kent está comprometido com o desenvolvimento contínuo e o crescimento da vinícola, experimentando o não convencional - seu foco principal é nessa qualidade em todos os níveis e em todos os detalhes.

A maioria das vinhas de Syrah, Garnacha e Cinsault provêm da área de Swartland, uma terra cálida e árida com videiras que afundam bem as suas raízes no subsolo. A Cabernet Sauvignon provém de vinhedos nas zonas de Franschhoek e a histórica Stellenbosch. Cada casta é maturada separadamente, por um período de 11 a 12 meses. Syrah e Cinsault em uma combinação de foudres e barricas de carvalho francês de 2.500 litros. Grenache em demi-muids temperados de 600L. Cabernet Sauvignon em barrica nova de carvalho francês. Um vinho com muita personalidade.

Composição de Uvas: 73% Syrah, 11% Grenache, 8% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 1% Viognier.

Notas de Degustação: Cor rubi escuro, profundo. Aromas intensos de amora, ameixa e lavanda, com toques terrosos. A abundância de aromas e o caráter terroso do nariz seguem generosamente para um paladar poderoso, com uma exuberante geleia de mirtilos, ameixas maduras, groselhas pretas e cerejas. Os taninos macios preparam para o sabor de pó de cacau, adicionando textura e complexidade a um paladar médio, saboroso, complementando perfeitamente as frutas escuras vivas, o álcool e a acidez. Apesar de ser um vinho robusto e estruturado, é ao mesmo tempo equilibrado e elegante. Imensa complexidade de frutas pretas, especiarias, pimenta branca, alcaçuz e notas de lavanda persistem num final aveludado e que convida ao segundo gole.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou até 2030 (a guarda do vinho sugerida é de 10 anos).

Reconhecimentos da Crítica Especializada: 92 Tim Atkin; 90 Robert Parker.

Notas de Harmonização: Ótimo ainda para acompanhar carnes vermelhas assadas ou grelhadas com molhos consistentes, ensopados, carnes de caça, cordeiro e queijos duros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHO NO INÍCIO DE 2024

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Início de ano é época de abastecer as adegas que ficaram vazias pelo consumo durante as comemorações de Final de Ano. Neste mesmo período, começam as promoções de vendas de importadoras e lojistas especializados a fim de completarem metas de vendas e esvaziarem seus estoques para receber os novos pedidos e importações. Nesta hora, nem tudo que brilha é ouro e é necessário tomar cuidados para não comprar gato por lebre!

Como identificar, no mar de opções que as promoções oferecem, o melhor custo-benefício? E como não cair em armadilhas na hora de investir um pouco mais e impressionar os amigos?

É difícil acreditar que um lojista ou importador vá vender uma garrafa de vinho por valor inferior ao seu custo, incluindo aqueles da seleção do rótulo na origem, a logística de levar os vinhos até o porto, embarcá-los em container climatizado (será mesmo que vinhos baratos são importados em containers climatizados?), depois se soma o frete, seguro do transporte, desembaraço alfandegário, transporte até o Centro de Distribuição do importador e distribuição. Portanto, grandes descontos confirmam que o importador tinha uma margem muito grande na venda do rótulo, ou você vem sendo enganado há muito tempo, quando dizem que a culpa do preço do vinho é que os impostos são altos. Como acreditar na idoneidade de uma loja que oferta 60 ou 70% de descontos?

Quaisquer que sejam seus gostos, a maioria dos especialistas em vinhos recomendam seguir algumas dicas na próxima vez que você fizer compras para encontrar vinhos que sejam interessantes e acessíveis e que verdadeiramente estejam em promoção.

Em geral você receberá uma Lista de Ofertas on line do seu fornecedor ou lojista favorito, com rótulos estimulantes, sem, contudo, constar as safras. Se quiser comprar um vinho branco em bom estado, cuide para que sua cor não seja dourada ou escura demais, pois isso indica que o vinho pode ter passado do ponto certo. Em geral, escolha vinhos de safras recentes para os vinhos brancos e rosés (no máximo com três anos de safra), do contrário o vinho pode não ter mais as notas refrescantes desejadas. Para vinhos tintos, opte por cinco anos como o máximo para comprar em promoções. Em geral, os supermercados organizam os vinhos de baixo para cima conforme o preço. Escolha os vinhos que estão para trás nas prateleiras dos supermercados, pois estão menos expostos à luz.

Priorize rótulos que já venham com certificado de qualidade (AOC, DOC, DOCG), mas leve em conta que isto pode representar um valor a mais no preço dos vinhos. Além disto, ler o contrarrótulo pode ser uma boa ideia para saber se o vinho teve ou não contato com a madeira e quais são as uvas utilizadas. A passagem por madeira poderá ajudar na longevidade do vinho, e saber a uva pode ser uma forma de você comprar um produto que gostará ou poderá evitar por não ser a sua casta favorita.

É importante avaliar a qualidade da embalagem e a aparência do produto antes de comprá-lo e por isto, apesar de preços atraentes nas promoções pela internet, ter a garrafa em mãos pode ser muito vantajoso. Basicamente você deve se preocupar com o estado de conservação da cápsula e da rolha. A cápsula é aquela capinha metálica que envolve o gargalo da garrafa e a rolha. O vinho não pode estar sem a cápsula ou com ela danificada. Vale a pena prestar atenção na superfície da rolha em relação ao bico da garrafa. A rolha não pode ter ultrapassado o bico da garrafa, ela deve estar sempre rente ao bico. Uma rolha saltada pode indicar a entrada de ar na garrafa, oxidando o vinho.

Rachaduras ou trincas na garrafa é algo que dispensa comentários. Você não vai comprar um vinho com a garrafa quebrada ou rachada. Mas certifique-se de que a garrafa esteja intacta. E preste atenção na quantidade de líquido na garrafa, pois se houver um espaço muito grande entre o líquido e a rolha, isso pode indicar que a bebida tenha vazado e o vinho esteja oxidado.

Por motivos óbvios, ninguém quer investir muito dinheiro em um produto que não conheça. Por isso, muitas pessoas que não têm tanta familiaridade com o vinho, acabam fazendo do preço o seu principal critério de escolha. Isso não é errado, mas não é garantia de acerto no rótulo ideal. Até porque, um vinho que custe R\$ 300, por exemplo, não traz nenhuma garantia em agradar o teu paladar mais do que um que custe R\$ 60 ou R\$ 100! Para vinhos de preço mais significativo, procure por Guias de Vinhos e veja se a safra produziu bons vinhos na região, ou se foi uma temporada prejudicada pelo clima.

Um tipo de promoção muito comum nesta época do ano é leve 3 garrafas e pague por 2 (corresponde a um desconto de 33%). Outros preferem fazer promoções pague 5 garrafas e leve 6 (desconto proporcional de 16,5%). Isto é bem mais racional que aumentar o preço do vinho e dar 50% de desconto, o que quer dizer que você está comprando pelo preço original do vinho, mas motivado por um grande desconto (na realidade inexistente).

Prefira as casas especializadas ou importadoras. As chances de o vinho ser melhor tratado ali é maior – eles vivem disso. Os catálogos das importadoras são uma ótima fonte de pesquisa sobre a origem e as características do produto. Alguns são tão bons e completos que valem como leitura. Claro que no texto todos os vinhos são excepcionais; alivie os elogios exagerados e fique na essência da informação, esteja aberto a sugestões dos vendedores das lojas, e crie uma relação de confiança com estes profissionais, que entendem do riscado e podem ajudar muito na escolha. No geral eles preferem conquistar um consumidor com sugestões viáveis ao bolso, do que

empurrar um tinto ou branco encalhado no fundo da loja e perder a confiança de um potencial cliente.

Se você não quer se arriscar muito, escolha um vinho pelas uvas mais conhecidas de cada país ou região. Malbec na Argentina, Cabernet Sauvignon no Chile, Sangiovese na Itália, um corte bordalês (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot) na França, Tempranillo na Espanha, Touriga Nacional em Portugal, Riesling na Alemanha, Sauvignon Blanc na Nova Zelândia e espumantes no Brasil. Com tempo você deve se aventurar, apostar na variedade e mudar seu padrão de escolha, arriscando um Torrontés argentino, um Shiraz chileno, um Pinot Noir francês, um Antão Vaz lusitano, um Garnacha ou um Mencia espanhol, um Nebbiolo italiano, os vinhos de corte (mistura de várias uvas) e por aí vai. As escolhas são infinitas

E lembre-se: Não acredite nas lindas frases que descrevem o vinho, pois foram criadas para vender a bebida!!!

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as 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

“UM NOVO OLHAR PARA O JEREZ” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA – 06/01/2024

Equipo Navazos, assim mesmo, equipo, no masculino. Vale a pena ficar atento a este nome, que representa o trabalho da dupla de amigos Eduardo Ojeda, diretor-técnico do grupo Estevez, uma das grandes vinícolas de Jerez, e Jesús Barquín, um professor de criminologia especialista em vinhos desta região. Desde 2005, quando lançaram sua primeira “bota”, então em edição limitadíssima e vendida apenas para os amigos, eles vêm revolucionando o conceito de vinhos em Jerez de La Frontera, a região de brancos fortificados na Andaluzia, no sul da Espanha. E, desde o finzinho de 2023, seus vinhos começaram a chegar no Brasil, importados pela Cave Leman, e com preços a partir de R\$ 172 (o Navazos Ovni Palomino Fino 2021).

O pulo do gato da dupla foi pensar no conceito de terroir, aquela palavra francesa que reúne microclima, solo e variedade, voltado não ao vinhedo, mas à vinícola. Explica-se: em Jerez, os vinhos são fortificados e amadurecem por longos períodos em barricas de carvalho americano, chamadas de botas, em um sistema de soleiras e criadeiras. Da primeira criadeira até chegar a última soleira, o vinho vai passando de bota em bota. Em algumas, convive com o véu da flor, como é chamada a camada de levedura que se forma no interior da barrica, evitando a sua oxidação. Em outras, a flor não se forma e há aquelas em que a flor desaparece.

A percepção da dupla é que há botas melhores do que outras, conforme a vinícola, a localização da bota na sala de barricas, a temperatura e o vento no ambiente. Como um terroir próprio das vinícolas. Profundos conhecedores da região, Ojeda e Barquín passaram então a comprar estas botas e comercializá-las.

O interessante é que a procura pelo que consideram os melhores jerezes não se limitou às botas. Hoje eles têm ainda vinhos secos e não fortificados, que também indica uma tendência local, elaborados tanto com a palomino como com a pedro ximenez, na linha Ovni..... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/um-novo-olhar-para-o-jerez/>

“VINHOS BRASILEIROS FINALIZAM 2023 COM EVOLUÇÃO RUMO À DIVERSIFICAÇÃO PRODUTIVA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 29/12/2023

Após consolidação dos espumantes, vinhos brasileiros tranquilos trilham caminho para reconhecimento com múltiplas castas

Chegamos a mais um final de ano, época de festas, de brindes, de vinhos, dentre eles, especialmente os espumantes. A glória alcançada pelo Champagne não trouxe lucros apenas para os espumantes produzidos por esta denominação de origem francesa, mas garantiu um largo mercado para todos da categoria, já que ficou muito associado a comemorações importantes. Existem espumantes de diferentes estilos e oriundos de muitas regiões mundiais. Certamente, algumas são geograficamente mais vocacionadas a essa produção, como é o caso de Champagne. Esta também é a categoria de vinhos brasileiros que está primeiramente identificada com a produção de qualidade, especialmente na Serra Gaúcha.

Após a renovação enológica que se deu especialmente na primeira década do século 20, os espumantes nacionais despontaram como a grande promessa de nossa vitivinicultura – uma combinação de bons resultados produtivos com o estilo de bebida mais buscada para consumo em um país tropical: mais refrescante e festiva.

Com um mercado mais consolidado pelo sucesso dos espumantes e, diante de um crescente interesse do consumidor brasileiro por vinhos, os avanços enológicos continuaram, especialmente em busca de se fazer bons vinhos tintos, este que é o “queridinho” do mercado internacional.

Esse é o principal teor do informativo de fim de ano da Associação Brasileira de Enologia, que avalia que os vinhos tranquilos (não-espumantes) vêm liderando o ranking das premiações dos vinhos brasileiros em nível internacional.

Ou seja, mesmo que os consumidores estejam mais convencidos de que o bom vinho nacional é o espumante, a crítica especializada já reconhece o brilho dos demais vinhos. O número de premiações em concursos internacionais em 2023 chegou a 733 e, dentre elas, 471 para vinhos tranquilos (incluindo brancos, rosés e tintos) e 262 para espumantes.

Nunca podemos deixar de considerar que o fator climático é fundamental para assegurar uvas bem balanceadas, em melhor estado sanitário e mais aptas para estilos de vinhos distintos. Algumas safras recentes foram mais secas no verão, garantindo uma maior extensão no período de maturação das uvas (suco e casca) e favorecendo a obtenção de ótimos resultados em vinhos tintos.

Na avaliação do presidente da ABE, o enólogo Ricardo Morari, as principais justificativas são o maior investimento em tecnologias e manejo dos vinhedos, fundamentado por um amadurecimento no conhecimento do próprio território. Aos poucos, evoluímos nessa preciosa arte de produção milenar, sempre muito trabalhosa e complexa.

A 31ª Avaliação Nacional dos Vinhos, grande evento que acontece anualmente em Bento Gonçalves para avaliar e apresentar a especialistas e público uma seleção dos melhores vinhos da safra corrente, mostrou, em 2023, um painel que aponta para uma significativa diversificação das castas que geram os vinhos tranquilos..... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/vinhos-brasileiros-finalizam-2023-com-evolucao-rumo-a-diversificacao-produtiva/>

15 A 24. JUN. 2024 – VINO GOURMET PERU - VIAGEM COM EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

Conhecido por sua cena culinária ricamente variada, o Peru agora está procurando um lugar ao sol no mundo dos vinhos. Na realidade, ele é o país mais antigo produtor de vinho da América do Sul.

O país pode ser o próximo grande produtor de vinho, isto porque, tem a mesma altitude e influência oceânica de seu vizinho, o Chile. Além disso, não sofre com geadas e ainda se beneficia com as correntes de ar em direção aos vinhedos, proporcionando assim um equilíbrio perfeito entre temperatura e umidade.

Quando falamos do Peru, logo nos vem à cabeça a imagem de Machu Picchu e ceviche – prato peruano que tem como ingrediente peixe cru marinado em suco de limão ou outra bebida cítrica. Dificilmente, o país nos remeterá à um cenário vinícola ou fará lembrar uma taça de vinho, mas o fato é que o Peru quer estar na rota de vinho, e mais do que isso, o país tem a pretensão de ser um dos grandes produtores de vinhos do mundo.

Sua produção de vinho e cultivo das uvas são feitas, principalmente, nas regiões de Ica, Lima, Moquegua, Arequipa, Ancash e La Libertad, sendo que a maior produção ocorre em Ica. O país possui como característica o equilíbrio essencial entre a umidade e contrastes diários da temperatura, que oferecem condições ideais de crescimento da videira.

Apesar de seus vinhos ainda não estarem entre os mais conhecidos, as vinícolas estão apostando em tecnologia para que, num futuro próximo, possam concorrer diretamente com os outros países da América do Sul. As principais uvas cultivadas são as Tannat, Petit Verdot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Sémillon e Albillo. O Pisco Sour, a “caipirinha peruana,” é um destilado de vinho fresco e fermentado do mosto da uva.

Já a gastronomia peruana é fantástica! Não é toa que muitos consideram Lima a capital gastronômica da América Latina. A culinária do país vai muito além do famoso ceviche, possuindo diversos pratos típicos bem peculiares e diferentes de tudo, utilizando ingredientes que só são encontrados localmente, como carne de alpaca, além das pimentas e temperos para os mais variados gostos.

Mantendo suas raízes, mas em contínua evolução, a cozinha peruana vive um momento de reconhecimento. O Peru é hoje a casa de grandes cozinheiros e chefs mundiais. No mundo inteiro as pessoas estão conhecendo sua cultura e apreciando seus pratos. O prato que abriu as portas do Peru para o mundo talvez seja o ceviche.

A cozinha Peruana é muito rica e variada, com sabores marcantes. Tem, por um lado, a cozinha da costa do Pacífico, por outro lado a cozinha das montanhas, e por outro a cozinha da selva amazônica. Os sabores mais marcantes se encontram na diversidade de peixes e frutos do mar, assim como na grande variedade de legumes e frutas, sem esquecer das batatas e dos milhos. Entre os principais ingredientes podemos distinguir os ajies, aji mirasol, aji panka, aji limo, o aji amarillo e o rocoto, aguaymanto, quinoa, chirimoya, achiote, maiz mote, yuca, olluco, camote, papa amarilla, huayro, perricholi, huamantanga, maiz morado, huacatay, entre outros. Todos estes ingredientes são muito utilizados

na cozinha peruana, depende muito da região onde se está cozinhando.

O Peru foi a sede do grande Império Inca, que se expandiu por quase toda América Latina. Os incas criaram um sistema de agricultura muito engenhoso, formavam terraços para cultivar sobre os terrenos dos Andes, ajudados por um sistema de irrigação de água. Nesta época, o ingrediente fundamental era a batata, e dela, os incas fizeram o famoso prato elaborado com restos de batata desidratada e reidratada, conhecido como carapulca.

Em seguida veio a colonização dos espanhóis, que também já traziam 800 anos de colonização árabe. Nessa época se desenvolveu o que hoje é conhecida como a comida criolla, da qual podemos destacar o prato ocupa



(amendoim processado, aji, leite e queijo), característico da cidade de Arequipa ao sul do Peru.

Depois chegaram os chineses pelo Pacífico no século XIX e XX e desenvolveram a tão famosa cozinha chifa. Entre seus pratos podemos destacar o lomo saltado (file mignon, tomate, cebola roxa, molho shoyu e batata frita servido com arroz).

Em 1899 chegaram os primeiros japoneses ao Peru e foi bem ali que a aclamada cozinha nikkei começou. Os japoneses deram um aporte muito importante à cozinha peruana, especialmente em relação aos peixes. Entre os pratos podemos destacar o tiradito, uma espécie de sashimi acompanhado por um molho apimentado.

Pelo que você já leu, este será um Roteiro imperdível! ♦ O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: ● visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos. ● almoços em vinícolas e restaurantes reconhecidos ● completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados. ● **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [31\) 99834-2261](https://wa.me/5499999999999) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A ESTRELA DO FUTEBOL LIONEL MESSI APRESENTA SUA LINHA DE VINHOS PREMIUM

Os vinhos italianos custam até 495 euros. A estrela do futebol argentino Lionel Messi - campeão mundial atual e oito vezes honrado como o melhor jogador de futebol do mundo - apresentou sua nova linha de vinhos. Antes do Natal, Messi apresentou uma série de vinhos italianos, juntamente com Marco Maci, em sua sede em Genebra, e sua empresa 'MM Winemaker'. A base é formada por um Negroamaro Rosé da Puglia, um Prosecco, vários vinhos produzidos no Vêneto (tinto e branco), além de um Grillo e um Nero d'Avola da Sicília. Esses vinhos, que custam entre 32 e 39 euros, são rotulados como 'Lionel Goat 10 Collection'. A abreviação de cabra, que vem do esporte americano, significa "maior de todos os tempos". O número 10 é o número da camisa de Messi.

Na coleção Lionel Titanium, tem-se um Primitivo da Puglia e um Syrah da Sicília que são oferecidos a 110 euros cada garrafa. O Aglianico Del Sannio e o Taurasi DOCG da coleção de Diamantes Lionel custam 495 euros por garrafa.

Messi já havia trabalhado com a vinícola argentina Casa Bianchi. Lá, ele criou um Torrontés e dois Malbec sob o rótulo L10, que são vendidos por 30 e 36 euros. Os recursos desses vinhos vão para a Fundação Leo Messi, que apoia crianças e jovens desfavorecidos e gravemente doentes... Leia mais em:

https://magazine.wein.plus/news/football-star-lionel-messi-presents-premium-wine-line-italian-wines-cost-up-to-495-euros?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2024_01&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 04/01/2024).

PRIMEIRAS ESTIMATIVAS DE VENDAS DE CHAMPAGNES MOSTRAM QUEDA DE CONSUMO DE 7%

A Associação da Indústria de Champagne anunciou estimativas iniciais para o exercício financeiro da denominação no final de 2023. Segundo o jornal diário francês Le Figaro, entre 300 e 305 milhões de garrafas de champanhe foram vendidas no ano passado. Isto é cerca de sete por cento menor que em 2022, quando mais de 325 milhões de garrafas foram vendidas.

Inflação e altos níveis de estoque estão reduzindo a demanda na França e no exterior. Cerca de 40 % da produção de champanhe permanece na França. Com 123 a 125 milhões de garrafas vendidas lá, é esperado um declínio de cerca de 9,4 % em comparação com o ano anterior. De acordo com o comitê champanhe, as vendas no setor de varejo de alimentos, em particular, caíram 20 %. As vendas nos mercados internacionais parecem menos dramáticas, com cerca de 175 milhões de garrafas e uma queda de 6,4 %.

À medida que o preço médio da garrafa continuou aumentando, a associação espera que as vendas permaneçam no nível do ano anterior de 6,3 bilhões de euros, apesar do declínio em volume. As renomadas casas de champanhe, em particular, aumentaram significativamente seus preços e, portanto, foram capazes de compensar o declínio nas vendas. A situação do mercado é mais difícil para os produtores de vinho independentes.

"Em 2022, os clientes compraram mais do que precisavam por medo de escassez de produtos. Os armazéns estavam bem estocados. Esse não foi o caso em 2023, os varejistas foram mais cautelosos ao fazer pedidos", comentou David Chatillon, vice-presidente do Comitê Champanhe... Leia mais em: <https://www.larvf.com/campari-compte-s-offrir-le-cognac-courvoisier,4844670.asp> (Fonte – WEINPLUS – 03/01/2024).