



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

AS MULHERES E O VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 AS MULHERES E O VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS MULHERES NA ARTE DE SER SOMMELIER" - POR JORGE LUCKI



08



09

"DA FRANÇA PARA O MUNDO: A SAUVIGNON EM MÚLTIPLAS VERSÕES" - POR MIRIAM AGUIAR

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí 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. 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\$ - Estelar !

CASA DA PASSARELLA A DESCOBERTA 2017 – DÃO - PORTUGAL

A Casa da Passarella foi fundada em 1892, antes portanto da demarcação da região do Dão, em 1908. Localizada em Lagarinhos, no sopé da Serra da Estrela, e hoje é uma das mais emblemáticas vinícolas de Portugal. São produzidas três linhas de vinhos: Somontes, Casa da Passarella e Villa Oliveira. O primeiro engarrafamento dessa vinícola é de um vinho da marca Villa Oliveira, com data de 1893.

Do equilíbrio de vinhas mais maduras com vinhas mais jovens, nasce este vinho que a vinificação decorre em lagar. As fermentações são feitas com leveduras selecionadas nas próprias vinhas, tradição da casa que remonta há várias décadas. O estágio é feito em cubas tradicionais de cimento, e uma pequena percentagem em barricas usadas.

Uvas: Blend com 30% Touriga Nacional, 30% Tinta Roriz (Tempranillo), 20% Alfrocheiro e 20% Jaen (Mencia).

Notas de Degustação: Cor vermelha intensa. Notas de frutas vermelhas e escuras maduras (ameixas e amoras), flores como a violeta, toque de leve tosta e muita especiaria, conferindo boa complexidade. No paladar tem corpo médio, taninos macios, muito gostoso e fácil de ser bebido. Fresco, equilibrado e macio. As notas florais reaparecem no fim de boca dando uma bela sensação de harmonia e que tudo além de bem integrado, foi uma bela descoberta.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta 3 a 4 anos fácil.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, massas com molhos pouco condimentados, carnes de frango e porco. Acompanhou muito bem um Arroz Caldoso

Serviço: servi entre 16 e 17°C, numa taça grande.

Faixa de Preço – \$\$\$

PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



SFURSAT NINO NEGRI 2010 – LOMBARDIA – ITÁLIA

A Nino Negri é uma vinícola antiga, fundada em 1897. Para o Gambero Rosso (Guia de Vinhos da Itália) a Nino Negri “se firma como uma Estrela de primeira grandeza”. Seus vinhos são indicados pela Carta de Vinhos da Itália que apresenta uma seleção dos melhores 100 vinhos italianos. Nino Negri é considerado o “Gaja da Lombardia” e Casimiro Maule foi considerado o “Enólogo do Ano” em 2007.

A seleção de uvas começa na segunda semana de Setembro e é concluída no final do mês. As uvas são deixadas a secar naturalmente e perdem entre 30 e 35% do peso. No início de janeiro de 2011, as uvas foram fermentadas utilizando com temperatura controlada e maceração prolongada (16 dias).

Maturação: após uma paragem em tanques de aço, o vinho foi colocado por 30 meses em barricas de carvalho francês.

Uvas: 100% Nebbiolo (chamada de Chiavennasca na região da Lombardia).

Notas de Degustação: Cor granada profunda, mostrando uma boa evolução do vinho, aroma complexo e frutado, com notas de ameixa e groselha, canela e uma pitada de frutas secas como figo turco. Paladar seco, harmonioso, com elegante fundo de frutas vermelhas e alcaçuz, e fim de boca com longa persistência.

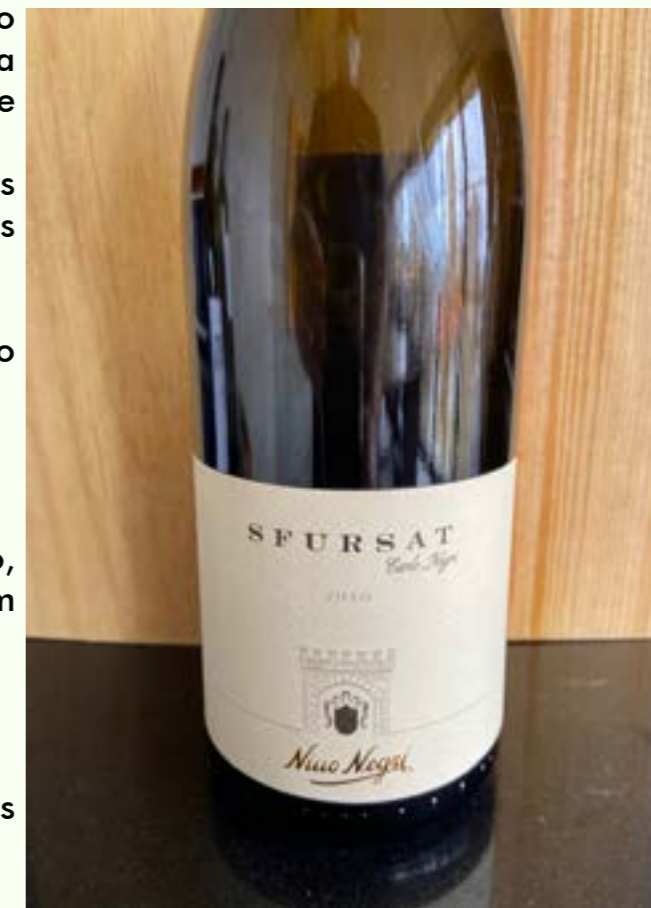
Estimativa de Guarda: Está pronto, mas pode aguentar mais 2 a 3 anos.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Ossobuco, carnes de caça, parpadelle ao ragu de costela e queijos de massa meio curada.

Serviço: servi entre 16 e 17°C, numa taça grande.

Faixa de Preço – \$\$\$\$

EM BH - CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177 - Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



AS MULHERES E O VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Sempre foi costume ver o vinho como “assunto de homem”, e não de mulher. Não importa quem o sommelier do restaurante vai dar a garrafa recém-aberta para degustar ... para o homem da mesa, é claro! Mas, apesar disso e graças aos desenvolvimentos sociais relativos ao lugar e ao papel das mulheres em geral, as coisas estão mudando gradualmente.

As mulheres sempre tiveram um papel importante na história do vinho ... desde a Antiguidade! Esta é uma informação pouco conhecida ... Sim, as mulheres sempre tiveram o seu lugar na história do vinho. A começar pela Antiguidade, onde apareceram as primeiras mulheres sommelier há 3.000 anos, na Babilônia. Também no Egito, várias gravuras atestam o lugar importante do sexo feminino no trabalho da videira. Além de beber essa bebida alcoólica, seu papel era escolher e servi-la. E isso na mais estrita igualdade. Aliás, o Egito é um marco nesta igualdade, uma vez que o divórcio podia ser pedido pelo homem ou pela mulher!

O mesmo não acontecia com as sociedades grega e romana, entretanto. As mulheres, não sendo consideradas cidadãs, não tinham permissão para se entregar a esse tipo de prazer. Portanto, parece que o ponto de ruptura é neste período da história. Ao longo dos séculos que se seguiram, portanto, eles se tornaram cada vez mais raros e não se aproximavam mais realmente da bebida sagrada ...

Só muito mais tarde é que encontramos algumas precursoras, que chegaram ao mundo do vinho com a morte de seus maridos. Podemos citar então a famosa Veuve Clicquot, que muito fará pelo desenvolvimento das técnicas de vinificação em Champagne, Jeanne Pommery ou Madame de Lur-Saluces, que assumiu o Château d'Yquem em 1788.

Felizmente, as coisas estão mudando hoje em dia, e as mulheres estão mais propensas a seguir o caminho dos vinhedos e da enologia. Cada vez mais elas estão assumindo as propriedades de seus ancestrais como herança, ou mesmo optando por estudar enologia na universidade.

Da produção à comercialização, toda a cadeia do mundo do vinho está tendo participação feminina, mesmo que às vezes o ambiente seja difícil de penetrar. A explosão das missões do setor terciário no vinho - marketing, design, comunicação, enoturismo - permitiu que a profissão se feminizasse. No entanto, as profissões vinícolas também estão atraindo cada vez mais mulheres, e isso é bom porque as mulheres são particularmente talentosas quando se trata de produzir bons vinhos.

Essa atração das mulheres pela indústria do vinho não vai acabar tão cedo. Um dado marcante ilustra esta tendência: a formação na profissão de enólogo, que no passado era principalmente seguida por homens, é agora 50% seguida por mulheres.

Se olharmos para o consumo regular, os homens consumiriam mais do que as mulheres: de 100 homens, 69 dizem que bebem vinho diariamente, em comparação com 37 mulheres. Por outro lado, 37% deles estimam que bebem vinho ocasionalmente, contra 27% dos homens. As mulheres, portanto, não consomem da mesma forma ou com a mesma frequência que os homens.

No entanto, o equívoco de que os homens gostam de vinho tinto e as mulheres gostam de vinho branco ou rosé não é verificado pelas estatísticas! As mulheres amam o vinho tinto tanto quanto os homens, e a maioria afirma preferir o vinho tinto ao branco ou rosé. Esqueça os clichês!

Então, se você não tem uma ideia de presente para sua mãe, sua irmã ou sua melhor amiga, ofereça uma garrafa de vinho. Ou um Curso de Vinho, ou uma viagem de Enoturismo.

A história da mulher e do vinho confunde-se com a da sua emancipação, uma conquista duramente conquistada que teve de desconsiderar proibições, preconceitos, o que vai ser dito. O aparecimento das mulheres na indústria do vinho sobretudo no final dos anos 1970 - mulheres cujas faculdades olfativas são hoje reconhecidas como até cem vezes mais desenvolvidas do que entre os homens! - coincidiu com uma melhoria geral da qualidade do vinho. Mas antes de ganhar a liberdade de fazer e o prazer - tão suspeito, especialmente quando se trata do feminino - de beber vinho, terão se passado mais de dois milênios.

Segundo Jean-Pierre Corbeau, sociólogo da alimentação, esse tabu histórico se baseia em três crenças:

- **a da incompatibilidade do vinho com a função reprodutiva das mulheres,**
- **a da impureza das mulheres e o risco de que seu sangue menstrual não chegue a contaminar a bebida divina,**
- **e aquela que segue das duas precedentes e que tornaria o vinho prerrogativa de mulheres de pouca virtude, prostitutas, concubinas, mulheres adúlteras**



e outras mulheres leves.

Dizia-se que os mistérios da sexualidade feminina e da gestação não combinavam com esta bebida fermentada, ela própria o resultado de uma alquimia mal dominada. O sangue da videira não era adequado para mulheres: um sangue expulsa o outro. Era proibido nas adegas a presença feminina (elas faziam o vinho estragar!), e era proibido beber como os homens.

Antigamente, tudo o que se referia ao vinho era assunto dos deuses e dos homens. O papel da mulher se limita a servir vinho. Excluídas dos simpósios, as mulheres só provavam o vinho em segredo, fora da vista dos homens e por sua própria conta e risco (algumas perderam a vida!). O cristianismo torna a mulher que bebe um símbolo de devassidão e danação. Não foi até a Idade Média que as coisas começaram a mudar. A área da vinha aumentava e o consumo de vinho foi se tornando mais democrático.

Ele entra na dieta básica como uma bebida nutritiva e saudável. No campo, as mulheres bebem como os homens. Nas vilas e cidades, o vinho flui livremente durante as inúmeras festas que marcam o calendário e que servem de escoadouro, é o vinho do esquecimento, do prazer imediato, afirma Ségolène Lefèvre, historiadora da comida.

Mas, realmente será necessário esperar a segunda metade do século 20, para ver as mulheres entrando no mundo da produção. Havia algumas pioneiras, como as freiras na Idade Média. Na verdade, como o vinho é necessário para o exercício do culto, as irmãs trabalhavam as vinhas, podavam-nas e colhiam as uvas. No entanto, elas confiavam a vinificação a estranhos. Por outro lado, cuidavam da comercialização do seu vinho, alguns tendo desempenhado um papel importante na reputação de certos vinhos, como as Irmãs Hospitaleiras dos Hospices de Beaune.

Em Portugal é marcante a figura de D. Antónia Ferreira, a "Ferreirinha", uma proprietária que no século XIX luta pela preservação do patrimônio e do vinho da região do Douro, e que construiu uma das mais sólidas empresas de vinho do país.

Portanto, para não esquecer ninguém, entre as várias enólogas que fazem grandes vinhos na atualidade, neste mês de março, quando se comemora o Dia das Mulheres, um brinde ao papel que várias delas exercem neste mundo do vinho. Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Saúde!!! (baseado em artigos disponíveis na internet)

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

“AS MULHERES NA ARTE DE SER SOMMELIER” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 05/03/2021

Para alcançar posição de destaque, é preciso grande talento, muita determinação e desprendimento. Virtudes que a argentina Maria Paz Levinson tem de sobra.

Já na antiguidade, o vinho, a mais nobre das bebidas, obedecia a um ritual e era cercado de cuidados ao ser servido. Neste passado rico de grandes celebrações, durante os banquetes os escravos davam de comer aos convivas, enquanto aos nobres cabia o serviço do vinho, pela atenção e maior cuidado que exigia. O ato de servir vinho é uma especialidade que se desenvolveu gradualmente ao longo dos séculos, até se firmar como verdadeira arte com os grandes restaurantes estabelecidos há 200 anos. O artista em questão é o sommelier.

O trabalho de sommelier sempre esteve envolvido com tudo o que diz respeito à satisfação de quem frequenta restaurantes de classe, mas houve, nas três últimas décadas, nítida ampliação na abrangência e no grau de requinte da função. O objetivo é fazer com que as melhores expectativas de seus frequentadores sejam superadas. Vão lá para ter grandes momentos e é dessa forma que a casa para a qual ele trabalha tem retorno e alcança sucesso... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-as-mulheres-na-arte-de-ser-sommelier.ghtml>

“PARA CADA CHAMPAGNE UM CHOPIN” - RODRIGO DONSECA

REVISTA ENCONTRO - O MUNDO DO VINHO - 01/03//2020

Hoje, 1 de março, é o aniversário de nascimento de Frédéric Chopin. Hoje meu compósito predileto, maior poeta do piano, arquétipo do artista romântico, faria 211 anos. Para comemorar a data, nada melhor que Champagne. Champagne e Chopin partilham de vários traços semelhantes. São ao mesmo tempo populares e clássicos, simples e sofisticados. Ambos são essencialmente delicados, diretos, emocionais, sinceros e transcendem technicalidades.

Chopin compôs em diferentes formatos, como noturnos, prelúdios, polonesas, valsas, improvisos e scherzos. O Champagne também se apresenta sob diversas formas e para cada uma sugerimos uma obra Chopin:

Champagne NV ou sans anée, o Champagne sem safra, de festa, alegre e fresco. Para este que tal um Chopin em tom maior, de melodia ascendente, como a Grande Valsa Brilhante op. 18?

Blanc de Noirs – feito unicamente com uvas tintas, Pinot Noir e/ou Pinot Meunier, normalmente estruturado e sério. Sugiro um Chopin firme, substancioso e patriótico, como a Polonaise Heróica, op. 53.

Blanc de Blancs - feito unicamente com a uva branca Chardonnay, normalmente mais delicado, elegante e aristocrático. Este será um bom momento para a perfumada e sofisticada Fantasia-Improviso op. 66.

Rosé – o Champagne cor de rosa, com o charme de sua cor, maior cremosidade e versatilidade à mesa. Porque não um Chopin irresistivelmente popular e untuoso, como o Noturno op. 9 n° 2?

Dosage Zero ou Nature – sem açúcar, totalmente seco. Pureza, força, complexidade, expressão mais clara de seu terroir (sem a “maquiagem” do açúcar), são qualidades inerentes a um bom Nature. Experimente com a Baladas n° 1, dramática, poderosa, complexa, uma seqüência de estados psicológicos.

Millésime – o Champagne em seu ápice, só elaborado em grandes anos, de grande estrutura e longevidade, que pede uma obra de envergadura, como a Fantasia op. 49, obra monumental, para muitos a obra prima do compositor... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/para-cada-champagne-um-chopin>

“DA FRANÇA PARA O MUNDO: A SAUVIGNON EM MÚLTIPLAS VERSÕES” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 05/03/2021

O Novo Mundo do Vinho apostou na segmentação dos vinhos por variedade e isso de certo modo mais universaliza um estilo de vinhos do que o modelo da Denominação de Origem, que os particulariza. Se essa opção tem suas justificações mercadológicas, ela também nos fala de uma vitivinicultura pouco madura, pois, aos poucos, como veremos, as novas regiões vão criando um repertório próprio, advindo de suas características naturais e culturais.

Quando a Sauvignon Blanc passou a ser trabalhada para vinhos varietais no Novo Mundo, ela fazia parte de um grupo de cepas com alta credibilidade internacional. Dois modelos principais, apresentados nos artigos anteriores, serviam de inspiração: a Sauvignon do Vale do Loire e a de Bordeaux. A primeira, resultante de climas mais frios, resulta em vinhos frescos, de perfil mais leve, com alta acidez, aromas herbáceos, florais e minerais. A segunda, oriunda de clima mais caloroso, dá um vinho de estilo mais frutado e corpulento, envolvendo, em alguns casos, passagem por madeira. Pois bem, podemos dizer que o Novo Mundo é uma projeção desses perfis em ambientes com alguns elementos semelhantes, com direito às adaptações culturais e inovações.

Nos EUA, a partir do final dos anos 1960, o famoso produtor Robert Mondavi e outros californianos começaram a reproduzir na “América” o modelo francês em vinhos varietais da Cabernet Sauvignon e Chardonnay, com sucesso. O vinho da Sauvignon Blanc, com sua acidez viva, obteve um estranhamento dos novos consumidores, acostumados ao paladar açucarado da indústria alimentar moderna. Isso levou à “criação” de um estilo de Sauvignon que se aproximava, por um lado, do perfil mais caloroso de Bordeaux, e, de outro, dos brancos amanteigados da Chardonnay. Apelidaram esse vinho de Fumé Blanc que, ao mesmo tempo, remetia ao francês mais “chique” da Sauvignon Blanc – o Pouilly-Fumé, cujo perfil ácido e mineral estaria exatamente oposto ao que se propunha ali.

Boa estratégia de marketing – a contradição entre os defumados da barrica e os da mineralidade não provocou estranhamento no público norte-americano, que se afeiçãoou ao Fumé Blanc. Com o passar do tempo, esse estilo se refinou; o Fumé Blanc ficou mais elegante e a versão mais fresca da Sauvignon ganhou seu lugar na região de Oregon, noroeste dos EUA, e em partes mais frescas da Califórnia.

Pouco depois, outra região do Novo Mundo adotou o modelo do Loire com muito êxito: a Nova Zelândia. O clima frio, com forte influência marítima, associado a altos índices de luminosidade tornou a Sauvignon fresca, acidulante, mas ao mesmo tempo aromaticamente explosiva. O caráter cítrico mais discreto do hemisfério norte ganhou sensualidade, revelando uma gama atraente de frutas tropicais (maracujá, manga, goiaba, melão) e notas herbáceas fragrantas. A Nova Zelândia virou uma referência em Sauvignons e estimulou mudanças em outras regiões... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/da-franca-para-o-mundo-a-sauvignon-em-multiplas-versoes/>

“NA CELLAR, O “TERROIR” DO MERCADO FINANCEIRO É QUEM DÁ AS CARTAS” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 07/03/2021

Quatro executivos com passagens pela XP e Banco Pan compraram a tradicional importadora de vinhos Cellar e, com um estilo que mescla consultoria com vendas online, estão ganhando mercado apostando em rótulos de qualidade do Velho Mundo.

O executivo Rodrigo Malizia fez carreira no mercado financeiro com passagens pelos Bancos Pan e Modal, entre outros. Mas, nas horas vagas, o seu entusiasmo pelos vinhos contagiava os colegas.

Quase sempre, ele tinha a dica de um branco ou tinto que saia do mainstream. Suas indicações eram, invariavelmente, de rótulos europeus: muita Borgonha, Loire e champanhe de pequenos produtores. Além de garrafas que já tinha provado e que conhecia a história e o estilo da vinícola.

Assim pareceu natural a Julio Capua, então sócio da XP Investimentos, pedir ajuda a Malizia para montar sua adega. Capua voltava de uma viagem de férias pela França e queria saber mais daqueles vinhos que tinha se deliciado na Europa.

Malizia caprichou na “consultoria” e organizou um jantar harmonizado, com vinhos selecionados a dedo e, assim, fechou um projeto para montar a adega do agora amigo-cliente.

Não demorou para os dois perceberem que havia um mercado a explorar: a de altos executivos amantes de vinhos, mas que não tinham tempo para ficar a caça de preciosidades deste universo. “Quem compra vinho tem dificuldade de comprar e quem vende também tem dificuldade”, afirma Malizia, ao NeoFeed.

Malizia e Capua começaram a pensar em montar um negócio. Avaliaram de entrar em um marketplace de vinhos ou de abrir uma importadora. Até que Malizia comentou o plano para Amauri de Faria, dono da importadora Cellar, de quem era cliente. “O Amauri disse que já tinha mais de 70 anos, que estava cansado e ofereceu a Cellar para a gente”, lembra Malizia.

Foi assim que, em 2019, a dupla comprou a Cellar, uma importadora já consolidada e conhecida de produtores europeus, por valor não revelado. Capua convidou ainda outros amigos para a sociedade, como Fernando Vasconcellos e Pedro Silveira, ambos ex-sócios XP. Vasconcellos é ainda mentor da Endeavor e Silveira tem a holding A.Life, que investe em restaurantes, como a Famiglia Nino.

Sob nova gestão de executivos do mercado financeiro, a Cellar abandonou o estilo low profile, uma característica de seu antigo dono, mas sem perder a qualidade do portfólio. E vem mostrando que há um nicho para explorar entre os consumidores de vinho de maior poder aquisitivo.

Sob nova gestão de executivos do mercado financeiro, a Cellar abandonou o estilo low profile, mas sem perder a qualidade do portfólio. Malizia se tornou o CEO da Cellar e coube a ele cuidar da seleção dos vinhos. Para o seu time, ele trouxe Julia Frischatak, que trabalhava com importação de vinho em Londres. Ele convidou também o sommelier Eduardo Araújo, já eleito o melhor do Brasil, para trazer uma expertise de educação de vinho. Fernando Kwitko, consultor de vinhos no Rio Grande de Sul, se juntou ao grupo.

Os quatro estão no dia a dia da empresa, que deixou de ter um show room para os clientes (o ex-dono Amauri atendia, junto com uma secretária, em uma casa no bairro de Moema, em São Paulo). Hoje, as vendas são exclusivamente pelo site da Cellar.

O foco da importadora é a curadoria de vinhos, com o uso de ferramentas digitais para acelerar o crescimento da empresa. Não é um e-commerce de vinhos, nos moldes de uma Wine ou Evino, que se especializaram em rótulos “mais populares”. O modelo é mais parecido com a de uma consultoria. “Queremos ser mais do que uma importadora, estamos sempre gerando conteúdo e informação”, diz Malizia.

O site, por exemplo, sugere seleções para se entender melhor de cada região. Nesta semana, o destaque da Assinatura Cellar é um kit de três vinhos, por R\$ 605. Na seleção, um pinot blanc alsaciano, um tinto do Languedoc e um tinto do Vale do Rhône... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/na-cellar-o-terroir-do-mercado-financeiro-e-quem-da-as-cartas/>

“ÁLCOOL NOS RÓTULOS – QUÃO PRECISO?” - JANCIS ROBINSON

JR – 06/03/2021

A tolerância assume um novo significado para os bebedores de vinho que se preocupam com o álcool. Uma versão deste artigo é publicada pelo Financial Times. Acima, a diferença entre a apresentação do nível de álcool nos rótulos nos EUA (canto esquerdo inferior direito) e na UE (direita).

O álcool pode ser o que distingue o vinho do suco de fruta, mas muitos bebedores de vinho parecem bastante cautelosos com ele atualmente. Um estudo global recente realizado pelos principais pesquisadores especializados Wine Intelligence descobriu que 40% dos bebedores regulares de vinho relataram que estão procurando ativamente moderar o consumo de álcool. Mas desde que os verões mais quentes incentivam o acúmulo de açúcar nas uvas, que a levedura converte em etanol, os níveis de álcool têm subido implacavelmente. Vinhos com pelo menos 14% de álcool por volume (abv) têm se tornado cada vez mais comuns.

Os consumidores se consolam com o fato de que os níveis de álcool devem ser declarados nos rótulos dos vinhos, mas quão precisos eles são? Na UE, uma ‘tolerância’, ou margem de manobra, de 0,5% de álcool é permitida para a maioria dos vinhos (0,8% para vinhos espumantes e aqueles que estão em garrafa por pelo menos três anos). E, na UE, a graduação alcoólica deve ser dada em múltiplos de 0,5%. Portanto, um vinho com 13,5% no rótulo poderia na verdade ser maior que 14% abv.

As tolerâncias permitidas nos EUA e na Austrália são ainda mais generosas. As porcentagens fornecidas nos rótulos de vinho na Austrália podem ser até 1,5% incorretas. Portanto, se um vinho é rotulado como 13%, o teor de álcool real pode ser algo entre 11,5% e 14,5%. Já em 2008, o escritor de vinhos Max Allen observou no The Weekend Australian que praticamente todo o Barossa Shiraz era rotulado de 14,5%, quando muitos deles cutucavam 16%. Ele também relatou que a organização nacional do vinho estava considerando mudar a tolerância doméstica para 0,8%. Mas isso ainda não aconteceu (embora a tolerância nos vinhos australianos exportados para a UE seja de ‘apenas’ 0,8%).

Nos Estados Unidos, onde os níveis de álcool tendem a se aproximar de 0,1%, vinhos com menos de 14% de álcool também têm tolerância de 1,5%, enquanto aqueles acima de 14% têm tolerância de 1%. Assim, um vinho da Califórnia com, digamos, 12,5% no rótulo pode ser algo entre 11% e 14% na realidade; e 14,7% no rótulo pode significar algo entre 13,7% e 15,7%.

Também vale a pena mencionar que o tamanho do tipo de níveis de álcool nos rótulos dos EUA tende a ser liliputiano - uma lupa é frequentemente necessária para lê-los - enquanto a UE exige um tamanho mínimo decente.

Perguntei a Damien Jackman, que agora é diretor comercial do California Wine Institute para o Reino Unido, se os exportadores de vinho da Califórnia se importavam em converter seus rótulos para cumprir os requisitos de rotulagem de álcool da UE. Ele ressaltou que raramente são aplicadas. ‘Em cinco anos consecutivos de [requisitos] legais para a Treasury Wine Estates no Reino Unido e na Europa, acho que uma autoridade alemã tentou manter uma remessa em um porto uma vez porque os abvs em alguns vinhos Beringer da Califórnia não foram arredondados para [o mais próximo] 0,5%. Nunca tive isso levantado como um problema pelas autoridades do Reino Unido.’

A maioria dos vinhos americanos exportados em garrafa (grandes quantidades de vinhos mais baratos da Califórnia são enviados a granel para o Reino Unido, onde são engarrafados e rotulados de acordo com os regulamentos locais) tendem a ter seu rótulo original dos EUA. Embora os importadores do Reino Unido ocasionalmente coletem um adesivo com o nível de álcool arredondado para o 0,5% mais próximo, isso ainda deixa os consumidores se perguntando como as tolerâncias foram interpretadas.

No final dos anos 1990 e no início dos anos 2000, os altos níveis de álcool eram admirados, especialmente por muitos bebedores de vinho americanos. Quanto maior o estrondo, maior o dinheirinho justificável. Durante essa época, vi níveis de álcool de mais de 16% em alguns rótulos de vinho da Califórnia.

No entanto, alguns conhecedores insistem que altos níveis de álcool simplesmente não combinam com certos estilos de vinho. Raj Parr, por exemplo, proibiu qualquer Pinot Noir acima de 14% quando dirigiu o programa de vinhos para os restaurantes de Michael Mina nos EUA há 15 anos. O altamente respeitado sommelier que virou enólogo fundou um movimento chamado In Pursuit of Balance, projetado para mostrar os vinhos da Califórnia que forneciam uma alternativa aos Napa Valley Cabernets (‘vinhos grandes’) com alto teor alcoólico que proliferavam na época.

Parr e seus companheiros crentes geraram uma reação perceptível ao movimento dos vinhos grandes, de modo que a cena da Califórnia está agora bastante polarizada - entre a velha guarda fazendo grandes vinhos e a nova onda deliberadamente colhendo uvas mais cedo para fazer vinhos mais refrescantes e com baixo teor de álcool. Hoje a Parr produz Pinot Noirs em Domaine de la Côte, no sul da Califórnia, com níveis de álcool bem abaixo de 14%.

Recentemente, perguntei a um insider (que pediu para não ser identificado porque não queria ser arrastado para uma briga da verdade na rotulagem) sobre as tendências recentes na discrepância entre o álcool real e o que está no rótulo dos grandes vinhos tradicionais da Califórnia. ‘Há menos discrepância do que há 10 a 20 anos’, relatou. “Os álcoois reais diminuíram um pouco, e acho que os níveis rotulados aumentaram um pouco. Em outras palavras, há 20 anos o vinho poderia ter sido 15,8% e rotulado como 14,6%, e agora o vinho é 15,2% e rotulado como 14,9%... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/alcohol-labels-how-accurate>

“OS DIRETORES DE VINHOS SE PREOCUPAM COM O FUTURO DOS RESTAURANTES” - ÉRIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINES – 05/03/2021

A pandemia tirou os sommeliers de empregos, reduziu as listas de vinhos e levantou grandes questões sobre a viabilidade do negócio e a forma como trata os trabalhadores.

Há um ano, tudo estava bem no mundo profissional de Amanda Smeltz. Ela foi a diretora de vinhos dos restaurantes Estela e Altro Paradiso em Manhattan, onde sua seleção de vinhos difíceis de encontrar, muitas vezes produzidos naturalmente, era uma grande atração. Ela montou a lista, educou e supervisionou uma equipe e fez parte da equipe administrativa.

Tudo mudou com a pandemia, e sua história é semelhante à de muitos outros sommeliers pelo país. Ela foi dispensada e recontratada duas vezes, enquanto os restaurantes de Nova York fechavam, reabriam e passavam para jantares ao ar livre.

Talvez o mais preocupante seja o fato de que ela contraiu Covid-19 em maio passado, antes que muitos dos sintomas fossem compreendidos. Ela perdeu o olfato e o paladar, alarmantes para quem depende deles para viver. (Felizmente, o caso dela era leve e ela se recuperou rapidamente.)

A Covid-19 apresentou desafios assustadores para os restaurantes, que foram condenados a fechar ou operar com capacidade reduzida enquanto ainda pagam o aluguel, muitas vezes com pouco apoio governamental. Quando a pandemia atingiu, o vinho era um dos poucos recursos que podiam ser rapidamente transformados em dinheiro.

Alguns restaurantes se transformaram em operações de varejo, oferecendo vinho para viagem. Outros, como Del Posto, em Chelsea, leiloaram porções significativas de suas raras e valiosas coleções de vinhos para arrecadar dinheiro.

Se alguém ainda viu o negócio de restaurantes americanos através de uma névoa romântica, o ano passado o deixou boquiaberto. A pandemia, junto com os cálculos nacionais sobre racismo e assédio sexual, revelou negócios disfuncionais e frágeis que dependem em grande parte de trabalhadores que vivem de salário em salário, sacrificando qualquer aparência de “equilíbrio trabalho-vida” que a América corporativa professa desejar para seus funcionários.

Junto com as perguntas difíceis que terão de ser consideradas à medida que a indústria de restaurantes se ressuscita, parece quase frívolo perguntar: Como o vinho se encaixará quando isso acabar?

Durante os últimos 35 anos, observei o vinho evoluir de uma reflexão tardia em restaurantes americanos para um componente central de seu ethos e de seus resultados financeiros. No início da década de 1980, apenas um punhado dos restaurantes franceses mais sofisticados tinha o que já foi chamado de “encarregados do vinho”.

Desde então, os sommeliers tornaram-se acessórios de restaurantes, fundamentais na construção da cultura do vinho americana e na exposição dos consumidores a novos e maravilhosos estilos e garrafas. Eles até se tornaram figuras na cultura e filmes populares. No entanto, a cultura do sommelier também gerou comportamento explorador e assédio sexual.

Portanto, à medida que os restaurantes avaliam seu futuro, vale a pena explorar o papel que o vinho terá.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/03/05/dining/drinks/sommeliers-pandemic-restaurants.html>

“PARA VINHOS DE VALOR, BORDEAUX É O SEGREDO MAIS BEM GUARDADO DA FRANÇA” - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL – 04/03/2021

Quando os bebedores de vinho procuram garrafas de baixo custo, raramente pensam em Bordeaux. Dada uma série de excelentes safras recentes, nosso colunista de vinhos foi procurar algumas das denominações menos conhecidas da região e encontrou alguns valores excelentes.

Bordeaux é definida por dicotomias: mundialmente famosa e muito mal compreendida, a região é sinônimo de chateaux de elite - embora a maioria de suas vinícolas sejam pequenos negócios e virtualmente desconhecidos. O último grupo produz algumas boas garrafas a preços acessíveis, mas os compradores de vinho tendem a ignorá-las porque não pensam em termos de valor quando se trata de Bordeaux.

Jeff Zacharia, presidente da Zachys Wine & Liquor, me disse que vende muito Bordeaux, mas não muito na faixa de valor-preço que eu liguei para discutir. Os bebedores de vinho se voltam para outras regiões em busca de vinhos nesta faixa, observou o Sr. Zacharia, e até agora eu não fui exceção. Em minha busca por vinhos de bom valor, evitei Bordeaux para outras regiões da França, como os vales do Loire e do Rhône, e outros países, como Itália, Espanha e Portugal.

Mas recentemente decidi dar uma nova olhada. Afinal, a qualidade dos vinhos de Bordeaux nunca foi tão alta e nunca houve tantas safras tão boas (2015, 2016, 2018) nas prateleiras ao mesmo tempo. Dos 17 vinhos de Bordeaux que comprei, classificaria 14 como bons a muito bons. Apenas um tinha o preço (ligeiramente) acima do meu limite de US\$ 25 que eu mesmo impusera.

Dois vinhos em minha degustação são importados por Guillaume Touton, um nativo de Bordeaux que tem anunciado os vinhos da região por quase quatro décadas por meio de sua empresa de importação / distribuição com sede em Nova York, Monsieur Touton Selection, Ltd. Ele notou um aumento na qualidade no passado algumas décadas. “Com todos os avanços em tecnologia e vinificação, é quase impossível fazer um vinho medíocre (em Bordeaux)”, disse ele. E um aumento na qualidade não significa necessariamente um aumento nos preços. Muitas pequenas propriedades importadas e distribuídas pelo Sr. Touton vendem seus vinhos pelos mesmos preços de 20 anos atrás. Então, por que mais bebedores de vinho não estão entendendo?... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/for-value-wines-bordeaux-is-frances-best-kept-secret-11614865279>

FINAL DE ABRIL.2021 - VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA - 20.SET A 05.OUT.2021

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).



A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHINA CAÇA “POSSEIROS DE MARCAS”

O verdadeiro objetivo do “posseiro” é esperar até que o legítimo dono da marca precise dela para revendê-la a bom preço. Pequim está reformando a lei de marcas e acabando com a prática de “invasão de marcas”.

Desde a década de 2000, a China se tornou um mercado-chave em que qualquer exportador de vinhos e destilados sonha entrar. Mas essa explosão nos negócios criou dores de cabeça jurídicas para os exportadores, especialmente quando se trata de proteger suas marcas. Na China, apenas o registro de uma marca permite que você reivindique a propriedade. Em outras palavras: “Primeiro a chegar, primeiro a ser servido”.

A consequência? A explosão da “ocupação de marcas”: o depósito por empresas ou indivíduos chineses de marcas de vinho ou álcool, conhecidas ou não, quando o legítimo titular da marca não se preocupou em registrá-la ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-chine-traque-les-squatteurs-de-marques,4721167.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Jean-Baptiste Thial de Bordenave – 04/03/2021).

SERÁ QUE O VINHO ENVELHECE BEM NO ESPAÇO?

Garrafas de vinho em Bordeaux após uma viagem ao espaço, elas foram armazenadas nas mesmas condições da Terra, exceto pela gravidade. Doze garrafas de vinho e 320 mudas de videiras chegaram segunda-feira, 15 de janeiro, em Bordeaux, depois de passar quatorze e dez meses, respectivamente, na Estação Espacial Internacional (ISS), para um experimento científico.

As mudas e as garrafas Merlot e Cabernet Sauvignon foram transportadas para Bordeaux onde serão comparados a lotes que permaneceram no solo nas mesmas condições.

“A missão WISE é o primeiro programa de pesquisa privada aplicada de forma abrangente que visa alavancar o ambiente espacial para enfrentar os desafios da agricultura de amanhã em uma Terra mais quente com menos água potável”, explica Nicolas Gaume, co-fundador com Emmanuel Etcheparre, da Space Cargo Unlimited, na origem do projeto. Na ISS, as garrafas de vinho eram armazenadas nas mesmas condições da Terra, exceto pela gravidade.

“Quando o ambiente da Terra é recriado no espaço como na ISS, o único parâmetro que muda em relação à Terra é a gravidade quase zero. Isso expõe a vida na ISS a um estresse imenso”, explica Nicolas Gaume. “Nossa abordagem é que os vários elementos da planta que iremos expor a esse estressor espacial desenvolverão mais resiliência” a outros estresses, como os ligados às mudanças climáticas, ressalta o entusiasta.

“O que aprendemos na indústria do vinho, pretendemos desenvolver em outras áreas agrícolas”, acrescenta. Não foi comunicado o custo desta operação efetuada em parceria com o Instituto das Ciências da Vinha e do Vinho de Bordeaux (ISVV), a Universidade de Erlangen (Alemanha) e o CNES.....

Está prevista para o final de fevereiro, em Bordeaux, uma prova privada de vinhos, cujo nome ainda não foi divulgado, com o enólogo e agrônomo Franck Dubourdieu. Uma garrafa de vinho já havia sido enviada ao espaço em 1985, mas sem publicação científica.

Era uma pequena garrafa de Lynch-Bages 1975, que o proprietário Jean-Michel Cazes trouxera para o ex-astronauta Patrick Baudry, que estava embarcando no ônibus espacial Discovery em Houston..... A garrafa de Lynch-Bages nunca foi aberta: ela ainda está em uma prateleira na sala de jantar Cazes... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vin-de-bordeaux-veillit-il-bien-dans-l-espace,4721087.asp> (Fonte – Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial com AFP – 02/02/2021).

A VENDA DE 20% DA PÉTRUS POR 200 MILHÕES DE EUROS DESCONCERTA SEUS VIZINHOS

A venda de 20% da Pétrus valoriza o hectare em 87 milhões de euros, no mínimo. Isso complica a estimativa dos custos de herança em Saint-Émilion.

Os sucessivos resgates de Grands Crus na Borgonha e em Bordeaux, a preços estratosféricos, estão causando a explosão dos impostos sobre herança. Os vizinhos não têm mais certeza de que podem transmiti-lo aos filhos.

Emoção na vinha. As espetaculares vendas repetidas de propriedades preocupam os viticultores, especialmente aqueles que, em denominações de prestígio, preparam sua sucessão. Porque? Cada venda dentro de uma denominação é registrada pela Sociedade de Desenvolvimento de Terras e Estabelecimento Rural

(Safer) e é usada para avaliar o valor das vinhas durante as transações futuras com vizinhos e para o cálculo dos direitos de sucessão.

O último exemplo: a venda de 20% da Pétrus (área total: 11,4 ha) por 200 milhões de euros aumenta o valor do hectare de vinha a um ritmo estratosférico: cerca de 87 milhões de euros. O suficiente para levantar preocupações: na verdade, se Pétrus for avaliado por esse preço, o governo não será tentado a avaliar no mesmo nível as propriedades de seus vizinhos menos conhecidos na França.

A SITUAÇÃO SE TORNA UM PROBLEMA - Em denominações heterogêneas como Saint-Émilion, onde o valor do hectare varia entre 180 mil euros e quase 10 milhões de euros nas mais prestigiosas, a situação torna-se problemática. Por enquanto, as autoridades querem ser tranquilizadoras. “Quando uma venda excepcional é firmada em uma denominação, como no caso da Pétrus, nem nós nem os serviços fiscais a levamos em consideração no cálculo do valor médio dos terrenos da denominação”, garante Michel Lachat, o bem nomeado diretor da Safer de Gironde ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-vente-de-20-de-petrus-pour-200-millions-d-euros-deconcerte-ses-voisins,4604858.asp> (Fonte – Fonte – Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin).