



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

COMO A TEMPERATURA AFETA O CICLO VEGETATIVO DA VIDEIRA
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

COMO A TEMPERATURA AFETA O CICLO VEGETATIVO DA VIDEIRA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"EM BUSCA DE BONS VINHOS EM UMA FEIRA" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"ENCERRAMOS A SÉRIE TRENTINO-ALTO ADIGE COM SUA PORÇÃO MAIS MERIDIONAL, PROXIMA DE TRENTO" - POR MIRIAM AGUIAR

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **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. 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 - \$\$\$\$\$

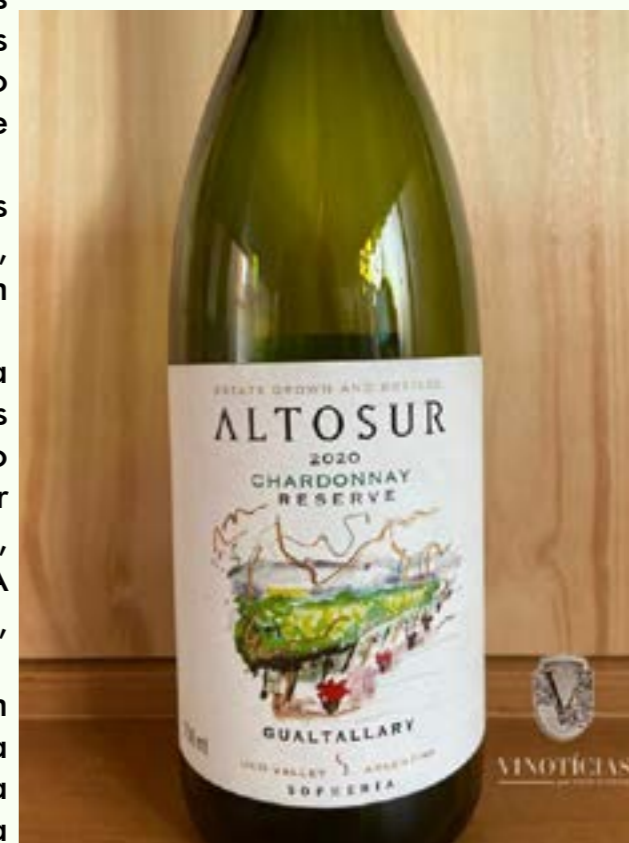
SOPHENIA ALTOSUR CHARDONNAY RESERVE GUALTALLARY 2020 – MENDOZA - ARGENTINA

A Finca Sopenia tem ao seu lado, além da localização invejável de seus vinhedos – aos pés da Cordilheira dos Andes – a expertise de um dos maiores nomes da vitivinicultura do país, Roberto Luka, incansável embaixador dos vinhos argentinos, ex-presidente da Wines of Argentina, principal órgão à frente da exportação de vinhos do país. Ao lado de Gustavo Benvenuto, Luka produz alguns dos melhores vinhos da região, com altíssimas pontuações e excelente relação qualidade x preço.

A Finca Sopenia é uma vinícola familiar que foi pioneira no cultivo de uvas de alta qualidade em um dos terroirs mais importantes da Argentina: Gualtallary. A história da Finca Sopenia começou em 1997, quando Roberto Luka, que estava administrando outra grande vinícola em Mendoza, decidiu iniciar um projeto separado de vinificação em parceria com seu melhor amigo.

Sua primeira decisão foi tentar algo diferente e, nesse espírito, seus instintos os levaram a Gualtallary, uma região em Tupungato no vale de Uco que na época era pouco conhecida, e a maioria dos produtores mendocinos pensava que ele plantar uma vinha naquela área, havia sido um ato de insanidade. No entanto, seu entusiasmo prevaleceu sobre a sabedoria convencional e, depois de comprar uma propriedade de 130 hectares espalhada por uma altitude entre 900 e 1200 metros acima do nível do mar, eles plantaram Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah e Cabernet Franc, vinhas que se tornariam produtivas vários anos depois. A empresa só precisava de um nome e veio com o nascimento de suas filhas: Sofía e Eugenia. Nos últimos dezoito anos, a Finca Sopenia se tornou um dos principais produtores de vinhos de ponta da Argentina.

A vinícola está equipada com a mais recente tecnologia para a produção de vinhos de ponta e foi construída em um local estratégico no centro da vinha para garantir que as uvas pudessem ser processadas imediatamente após a colheita. Guiado por um profundo compromisso com o meio ambiente, a segunda geração da família, representada por Eugenia Luka, implementou um programa de práticas sustentáveis certificadas que minimizam o impacto da vinícola no habitat de Gualtallary e apoiam o desenvolvimento da comunidade local.



Composição de Uvas: 100% Chardonnay, elaborado a partir de vinhas de Tupungato, plantadas a 1300 metros de altura.

Notas de Degustação: cor bem clara como amarelo palha e aspecto límpido e brilhante. O aroma é fresco, delicado, com notas de frutas tropicais, como abacaxi, maçã verde e damascos, frutas cítricas, como limão siciliano, e toques minerais. Em boca, tem acidez agradável, saboroso, com boa presença de corpo (médio), confirmando os aromas destacando-se por notas de damasco e toques cítricos, boa persistência, propício para verão com equilíbrio e final de boca agradável e fino. **ALTAMENTE RECOMENDADO PARA DIAS QUENTES!!!**

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar frutos do mar, saladas, peixes gordos, carnes brancas grelhadas, e queijos mais leves, ou simplesmente bebericar.

Serviço: servir entre 8 e 10°C.

Faixa de Preço – \$\$

ONDE COMPRAR EM BH – WORLD WINE – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.

COMO A TEMPERATURA AFETA O CICLO VEGETATIVO DA VIDEIRA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A temperatura pode ser um fator limitante à produção agrícola, e entender a sua influência é fundamental para a qualidade do vinho que será produzido.

A atividade fotossintética da videira é influenciada por fatores ambientais, tais como: radiação solar, temperatura do ar, umidade do solo e vento. O clima é uma das preocupações constantes dos produtores vinícolas e enólogos. Como qualquer vertente da agricultura, a produção de vinho é fortemente afetada pelas condições climáticas que se fazem sentir. A temperatura, a amplitude térmica e a precipitação fazem com que algumas regiões sejam mais férteis e outras mais inóspitas. A par destas, também os solos determinam de forma preponderante a qualidade do vinho.

A temperatura do ar interfere na atividade fotossintética das plantas, porque este fenômeno envolve reações bioquímicas, cujos catalisadores - as enzimas - são dependentes da temperatura para expressar sua atividade máxima. As reações da fotossíntese são menos intensas em temperaturas inferiores a 20°C, crescem com aumento da temperatura, atingindo o máximo entre 25 e 30°C, voltando a cair quando a temperatura fica próxima de 45°C. A possibilidade de cultivo da videira está estreitamente ligada à fenologia da planta.

Temperaturas abaixo de -15°C causam a morte das plantas e os danos causados por temperaturas elevadas são uma função de vários fatores, sendo os limites de resistência muito variáveis, situando-se entre 38 e 50°C. A faixa de temperatura média, considerada ideal para a produção de uvas, situa-se entre 20 e 30°C.

Com relação à composição química da uva, não havendo excesso de precipitação pluvial, quanto mais elevada for a temperatura da região de cultivo, dentro dos limites críticos, maior será a concentração de açúcar e menor a de ácido málico nos frutos, favorecendo as produções de uva de mesa, passas e vinhos doces, enquanto as regiões mais frias são mais favoráveis à produção de vinhos secos, por proporcionarem um maior teor de ácido nos frutos.

Em termos de exigências hídricas, a videira é muito resistente à seca, graças ao seu sistema radicular, que é capaz de atingir grandes profundidades. As regiões de cultivo incluem áreas onde a ocorrência de baixas precipitações e alta demanda evaporativa impõem o fornecimento de água através da irrigação. Nessas condições, mesmo irrigada, a videira sofre um certo grau de estresse hídrico.

Existem inúmeros locais para o cultivo de uvas, quer a nível nacional, quer a nível mundial. As particularidades de cada local resultam em produtos vinícolas completamente distintos mesmo que se considere a mesma casta. De forma geral, as regiões com clima frio são mais propícias para o cultivo de uvas brancas, pois estas adaptam-se melhor a temperaturas mais baixas. Os vinhos tendem a ser mais ácidos, com menor grau alcoólico e, portanto, mais refrescantes.

Por outro lado, as condições climáticas mais quentes são as ideais para a produção de vinho tinto. Aqui, as uvas escuras são abundantes e dão origem a vinhos com maior teor alcoólico e maior grau de açúcar. Genericamente, pode-se dizer que, quanto mais sol a vinha receber, mais doce será a uva pela concentração de açúcar resultante.

Também a amplitude térmica afeta de forma preponderante a produção de vinho. De um modo geral, a videira necessita de calor ao longo do dia e de frio durante a noite. Só assim consegue o amadurecimento e acidez ideais. É por esta razão que, em muitas regiões do país e do mundo, as vinhas são plantadas em terrenos altos.

A altitude influencia a variação de temperatura de um microclima. Isso permite que os produtores façam colheitas mais precoces ou mais tardias, a depender da safra. As regiões com grande amplitude térmica se tornam ideais para o cultivo de videiras. O calor durante o dia ajuda a uva a amadurecer corretamente, enquanto o frio presente na parte da noite faz com que a planta descanse e retenha maior acidez e frescor, além de haver interferência na qualidade aromática e na concentração de cor e estrutura do vinho resultante.

A incidência de luz afeta diretamente a quantidade de açúcar que se concentra nas uvas, dando origem a frutos mais doces e alterando as características sensoriais do vinho. No que diz respeito à quantidade de luz solar e calor fornecido à planta, as regiões podem ser divididas em regiões de clima frio e regiões de clima quente.



A INFLUÊNCIA DO AQUECIMENTO GLOBAL NA PRODUÇÃO DE VINHO - Há algumas décadas, a produção de vinho beneficiou-se do aquecimento global, pois as uvas começaram a amadurecer mais cedo, antecipando o período de colheitas. Um estudo da Columbia University, nos EUA, dá como provado que, por cada grau centígrado que a Terra aquece, a colheita da uva é antecipada em uma semana.

Hoje em dia, os efeitos do aquecimento do planeta fazem-se sentir favoravelmente em zonas como a Península Escandinávia, onde a produção de vinho tem vindo a crescer. Há quem considere, inclusivamente, que a Suécia tem condições para, em 2050, vir a tornar-se o “novo Douro”.

No entanto, o aquecimento global e o calor extremo têm tido uma influência bastante negativa nas mais conhecidas regiões vinícolas a nível mundial. Segundo alguns especialistas, Oregon (nos Estados Unidos), Bordeaux e Provence (em França), conceituadas zonas de produção de vinho, podem ficar improdutivas no futuro.

Para minimizar os efeitos do calor e reduzir a oxidação das uvas, alguns produtores vinícolas realizam as colheitas em horários noturnos. Assim, torna-se mais fácil preservar o sabor e qualidade do fruto.

EFEITOS NO BRASIL - A videira está sendo amplamente cultivada no Brasil, e nos artigos recentes falamos da Vitivinicultura Tradicional, da Tropical e da Colheita de Inverno. Em regiões tropicais, a videira pode produzir continuamente, devido as condições térmicas desses locais.

Nos últimos anos, o cultivo da uva na região Nordeste brasileira tem se destacado, pois a propagação, os processos fisiológicos e o ciclo são mais rápidos, o que proporciona à primeira safra um ano e meio após o plantio das mudas.

O uso de reguladores vegetais permite que a brotação da videira, no cultivo da uva, ocorra em qualquer época do ano. A floração ocorre, em média, 30 dias após a brotação. A duração do ciclo da videira, desde a brotação até a colheita, varia de 90 a 150 dias, conforme o cultivo e região; em locais mais quentes, os ciclos tendem a ser menores.

Caso a fase da floração ocorra em períodos chuvosos e com temperaturas inferiores a 15 °C, haverá dificuldade de floração e pegamento do fruto, isso resulta em cachos ralos, com bagas desuniformes, assim prejudicando a produção dos cultivos de videiras. Além disso, temperaturas relativamente baixas podem afetar a polinização devido ao retardamento ou inibição da germinação do pólen, pois prejudica o crescimento do tubo polínico, inviabilizando a fecundação.

A ação combinada de temperaturas elevadas com baixa umidade do ar podem produzir estresse hídrico, isso pode promover a queda de flores pela formação de cortes no pedúnculo. As temperaturas ideais para a polinização de videiras está entre 20 e 26 °C.

No entanto, as temperaturas ideais para o cultivo da videira variam conforme o estágio fenológico da cultura. O período vegetativo é iniciado com temperaturas superiores a 10 °C; o desenvolvimento ocorre entre 25 e 30 °C; e a maturação em temperaturas próximas a 27 °C. Acima de 36°C pode ocorrer a queima das bagas. Temperaturas acima de 45 °C são limitantes ao desenvolvimento das videiras.

Durante a maturação, se não ocorrerem chuvas excessivas e as temperaturas estiverem dentro dos limites críticos, quanto maior a temperatura, maior será a concentração de açúcares e menor a concentração de ácidos, portanto, os frutos terão sabor mais agradável. A coloração de uvas depende, especialmente, da amplitude térmica diária. Geralmente, quanto maior a amplitude, melhor será a coloração da casca.

Experimentos têm mostrado que com a elevação da temperatura aumenta-se não somente a intensidade dos aromas dos vinhos, mas também se altera o seu perfil qualitativo. Algumas substâncias são percebidas de forma diferente, conforme a concentração que chega ao sistema olfativo.

O papel do bom enólogo é entender todos os fatores relacionados ao ambiente de cultivo da uva e aplicar as práticas mais adequadas para a elaboração de vinhos que expressem fielmente as particularidades da sua região.

VINHOS E TEMPERATURA DE SERVIÇO – A importância da temperatura correta de serviço do vinho tem a ver com equilíbrio. Os componentes do vinho - acidez, álcool, taninos, açúcar, componentes aromáticos - cada um pode se destacar mais ou menos, dependendo da temperatura. A temperatura ideal é aquela em que todos os



componentes aparecem sem incomodar, sem predominar e na qual o vinho será mais agradável. Em função da temperatura, o vinho se comporta da seguinte forma:

AROMAS: temperaturas muito baixas escondem os aromas; e à medida em que aumenta, diferentes aromas vão se desprendendo, já que diferentes substâncias possuem diferentes volatilidades;

ÁLCOOL: a sensação aumenta com o calor. Em uma temperatura acima do ideal, esquentará a boca, gerando “pseudo-calor” e começa a ficar perceptível no aroma;

AÇÚCAR: a doçura também é acentuada pelo calor. Vinhos doces quentes podem ficar enjoativos. O frio evidencia a acidez dos vinhos de sobremesa.

AMARGOR: ao contrário da doçura, o amargor aumenta com o frio. Por isso, o vinho nunca deve ser servido gelado demais;

ACIDEZ: costuma-se dizer que a sensação de acidez diminui com o calor. Na realidade, a percepção de açúcar e álcool aumentam, mascarando a acidez. No entanto, a acidez se anula em temperaturas excessivamente baixas, deixando transparecer amargor e, mais uma vez, álcool.

TANINOS: com o frio, os taninos ficam mais amargos e evidentes. É o principal motivo pelo qual vinhos tintos não devem ser resfriados tanto quanto brancos.

A verdade é que quando servido gelado demais, o vinho perde os aromas mais agradáveis, fica amargo, e no caso dos tintos, adstringente. No extremo, quando servido acima da temperatura ideal, a acidez pode ser anulada, deixando o vinho chato, plano e alcoólico. Quando está quente, o álcool ofusca os aromas devido à evaporação. No caso de vinhos doces, o açúcar e álcool se sobressaem, tornando o vinho muito enjoativo. Por isso, o vinho não deve ser servido gelado demais, nem quente.

Um mito evidente neste momento a ser comentado é sobre servir vinhos tintos a temperatura ambiente: Isso só dá certo se a temperatura estiver por volta dos 15°C a 20°C. Se o clima estiver quente, o vinho precisa ser resfriado, 15 a 30 minutos na geladeira devem ser suficientes. Se ficar frio demais, é só tirar da geladeira, que ele voltará para a temperatura.

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

“EM BUSCA DE BONS VINHOS EM UMA FEIRA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 07/10/2023

Dois vinhos brancos, elaborados com a uva albariño, foram o que mais me impressionou na ProWine, feira voltada para os profissionais do setor, realizada em São Paulo. Os rótulos são os dois crus da Companhia Uruguaya de Vinos de Mar, projeto do casal argentino Gerardo Michelini e Andrea Muffato, no litoral uruguaio.

Na minha descrição desses vinhos, estão termos como cítrico, tenso, fresco, salino, o que destoa da maioria dos brancos elaborados com essa uva no Uruguai, em geral mais frutados e untuosos (a variedade vem se destacando como uma das melhores uvas brancas para o país). Devem chegar ao Brasil ainda este ano, por preço ao redor de R\$ 350, pela Vinoterra.

Encontrar vinhos que surpreendam pelas mais diversas razões (estilo, tendência, ou preço, por exemplo) é um dos objetivos das feiras do setor. Para isso, é preciso provar muita coisa e cuspir (só descartando as amostras é possível avaliar os diversos rótulos em exposição). Mas esse não é o único objetivo de uma feira de vinhos e o que levou tanta gente - 10.425 visitantes - aos três dias do evento.

Uma degustação do chileno Patricio Tapia, por exemplo, permitiu comparar ícones argentinos e chilenos da safra de 2021, ano de muita qualidade nos dois lados da Cordilheira dos Andes. No lado argentino, foi difícil estabelecer qual o melhor entre o Adrianna Vineyard Mundus Bacilus Terrae e o Finca Piedra Infinita Supercal, dois ícones elaborados apenas com a malbec e fermentados em tanques de concreto. “É o primeiro ano que o Mundus Bacilus foi elaborado assim. É uma procura por valorizar o terroir”, destaca Tapia. Do lado chileno, a chance de provar (e comparar) lado a lado os ícones Señá, Casa Real e Almaviva, todos ainda muito jovens, mas de estilos diferentes.

Entre os rótulos brasileiros, Adriano Miolo, da vinícola que tem o seu sobrenome, apresentava a primeira safra do Trebbiano, o segundo vinho da linha Wild (o primeiro é feito com a uva Gamay). O projeto foca os vinhos feitos com leveduras indígenas (nativas do próprio vinhedo) e sem a adição de sulfito (utilizado para estabilizar o vinho).

A ideia é crescer a linha, também com um vinho laranja (branco que fica mais tempo em contato com as cascas). Mais que isso: o aprendizado em vinificar com as leveduras do próprio vinhedo não se restringe mais à linha Wild. Os rótulos ícones também são fermentados com leveduras indígenas, mostrando como o maior conhecimento obtido em um projeto reverbera em todas as linhas da vinícola. Enfim, experiências que as feiras de vinhos proporcionam.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/como-garimpar-bons-rotulos-em-uma-feira-de-vinhos/>

“RICO PATRIMÔNIO VITIVINÍCOLA DA ESPANHA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 06/10/2023

Apesar da fama de produzir vinhos baratos, o país consegue se destacar internacionalmente com rótulos de destaque.

“É necessário dignificar o vinho espanhol. O futuro não é competir com os mercados emergentes e com o Novo Mundo”, é voz corrente entre os produtores ibéricos mais conscienciosos. Em novembro de 2015, um grupo de elite de produtores da Espanha inteira se reuniu na Remelluri, vinícola de ponta da Rioja, pertencente à família do genial e sempre irrequieto Telmo Rodriguez, para discutir o futuro da vitivinicultura do país.

O “Manifesto Matador”, como foi chamado o comunicado (nome de um clube privado em Madri), assinado por 200 das mais relevantes figuras do mapa vinícola espanhol, tinha como objetivo defender o patrimônio vitivinícola da Espanha.

Tendo a maior área de vinhas plantadas do planeta e sendo o terceiro maior produtor em volume - as parreiras são plantadas mais espaçadas, ao contrário de outros países, como a França, onde a distância entre as videiras é em geral de 1 metro-, a Espanha tem invejável vocação para produzir vinho, de mais comerciais a topos de gama. A imagem do vinho espanhol como vinho barato, no entanto, é preocupante. Os dados publicados pelo OEMV (Observatório do Mercado Vitivinícola Espanhol) até agosto de 2015 situavam o preço médio de venda do vinho espanhol em € 1,02, muito inferior ao dos tradicionais países exportadores europeus... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-apesar-da-fama-de-produzir-vinhos-baratos-espanha-se-destaca-com-marcas.ghtml>

“ENCERRAMOS A SÉRIE TRENTINO-ALTO ADIGE COM SUA PORÇÃO MAIS MERIDIONAL, PROXIMA DE TRENTO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHO – 06/10/2023

Encerro com este artigo a série sobre regiões vitivinícolas do extremo norte da Itália, explorada em detalhes ao longo de quatro artigos, três anteriores a este. Antes, falamos do perfil mais genérico e dos segmentos Norte e Centro da região denominada Trentino-Alto Adige. Neste artigo, exploro a área mais ao sul, onde se encontra Trentino.

A região de Trentino, que integra a região vitivinícola Trentino-Alto-Adige da Itália, tem como capital a cidade de Trento. Ocupa a parte mais ao sul e próxima do Lago di Garda, bem como áreas em altitude mais baixas do vale do Rio Adige e vales laterais que se estendem em direção às Dolomitas. O vale do Adige é mais amplo ali, e as videiras estão plantadas nas encostas de ambos os lados. Ali se encontra uma das mais conceituadas escolas de Enologia da Itália, um dos motivos pelos quais construiu uma indústria e um movimento cooperativista fortes – cerca de 80% de sua produção é em cooperativas, com regulamentações rigorosas que asseguram um bom padrão de qualidade.

Assim como no Alto Adige, o clima alpino continental é amenizado pela proteção das Dolomitas aos ventos frios do norte, mas, neste caso, a maior proximidade do Lago di Garda e a existência de áreas mais baixas favorecem o trabalho com outras uvas que demandam mais amadurecimento, como as tintas nativas Teroldego e as uvas bordalesas. A Merlot, por exemplo, chegou à região no final do século 19, e a área de cultivo se ampliou.

TRENTO DOC - A DOC Trentino autoriza o uso de 20 variedades de uvas, dentre as quais 74% são brancas, predominando a Chardonnay, seguida da Pinot Grigio e, em terceiro lugar, a alemã Müller-Thurgau. 26% do vinhedo é de uvas tintas, dentre elas a mais presente é a Teroldego, seguida da Merlot. A autóctone tinta Marzemino, de maturação tardia, está restrita à parte sul e outras já citadas no Alto Adige, como Pinot Nero e Lagrein, também são produzidas ali. A preponderância da Chardonnay tem uma explicação clara: é utilizada como prioritária no corte de um dos vinhos mais conceituados da região, o espumante Trento Método Clássico (Trento DOC), que pode ser enquadrado entre os melhores da Itália. Já a Pinot Grigio é um investimento estratégico importante, pois, segundo os produtores, tem amplo mercado de exportação para os EUA.

O Campo Rotaliano é considerada a pátria da variedade Teroldego. Uma planície, localizada nas aldeias de Mezzocorona, Mezzolombardo e Grumo San Michele all’Adige, à direita do rio Adige, com adequada ventilação, luminosidade e solos de cascalho. Esta nativa gera vinhos tintos escuros e frutados e é produzida no Brasil também, já que parte dos imigrantes italianos da Serra Gaúcha vieram dessa região. Em blends, adiciona cor aos exemplares.

A DOC Teroldego Campo Rotaliano é uma das mais importantes da região e, assim como vimos sobre a tradicional viticultura praticada com a uva Schiava no Alto Adige, os vinhedos da Teroldego são tradicionalmente plantados no sistema de treliças de pérgola de Trentino – um triângulo pergolado que provoca uma sombra para proteger os vinhedos de excessiva insolação direta.....

Muitos dos vinhos tranquilos (não efervescentes) mais interessantes levam o nome “Trentino Superiore DOC”, seguido do nome da uva no rótulo. Estes vinhos apresentam padrões de produção mais elevados. Mesmo assim, muitos produtores independentes bons preferem rotular como IGT Vigneti delle Dolomiti, categoria menos restritiva quanto a métodos de produção e que permite mais inovações... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/encerramos-a-serie-trentino-alto-adige-com-sua-porca-mais-meridional-proxima-de-trento/>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **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](tel:31998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHO DE 5.000 ANOS DESCOBERTO EM POTES LACRADOS

Arqueólogos da Alemanha, Áustria e Egito descobriram jarras de vinho completas e intactas contendo restos de vinho de 5.000 anos durante escavações no país. Os potes foram descobertos no sítio arqueológico Um Al-Qaab em Abydos, na província de Sohag.

Mostafa Waziri, secretário-geral do Conselho Supremo de Antiguidades, disse que a equipe encontrou vários objetos funerários, incluindo centenas de grandes jarras de vinho. Tinham os vedantes intactos e continham restos “bem preservados” do vinho. Eles agora serão examinados.

A equipe de pesquisadores do Egito, Alemanha e Áustria descobriu o túmulo de Meret-Neith, uma mulher provavelmente importante da primeira dinastia do antigo Egito. Dietrich Raue, diretor do Instituto Arqueológico Alemão, explicou que Meret-Neith foi a única mulher no primeiro cemitério real egípcio em Abidos que recebeu seu próprio túmulo monumental.

Novas informações sugerem-lhe que ela pode ter sido a primeira rainha mulher no antigo Egito.... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/5-000-year-old-wine-discovered-in-sealed-jars-excavations-in-egypt?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_40&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 05/10/2023)

PARA MUITAS PESSOAS, O VINHO É APENAS UM DISPARATE ELITISTA

Louisa Maria Schmidt, também conhecida como Lou, é a influenciadora de vinhos de maior sucesso da Alemanha, com mais de 50.000 seguidores. A especialista em restaurantes graduada e treinada em Geisenheim mostra com inteligência e charme que você não precisa ter medo de vinho. Em conversa com Raffaella Usai, Lou explica como deixa os jovens entusiasmados com o vinho.

Você é a influenciadora de vinhos mais conhecida da Alemanha. Como você se tornou isso? **Louisa Schmidt:** Eu me descrevo mais como criadora de conteúdo e especialista em vinhos. Nos EUA, por exemplo, isso é muito comum, mas na Alemanha estamos anos-luz atrás no que diz respeito à digitalização. E a indústria do vinho é geralmente mais conservadora. Então as pessoas gostam de me definir como uma influenciadora.

De onde vem o seu entusiasmo pelo vinho? **Louisa Schmidt:** Cresci na gastronomia tradicional e aprendi meu ofício lá da maneira tradicional. Meu sonho era trabalhar como sommelier em restaurantes finos, mas desisti por motivos de saúde. Depois de um ano em Rheingau e no Palatinado, onde trabalhei em vinícolas, fui para a Universidade de Geisenheim. Lá estudei negócios internacionais de vinho.

E aí você quis passar seu conhecimento? **Louisa Schmidt:** Não, na verdade eu queria trabalhar com exportação. A combinação de vinho, gastronomia e viagens sempre me fascinou. Quando eu tinha 19 anos e passei semanas em uma turnê de vendas nos EUA com Ernie Loosen, pensei: Isso é exatamente o que eu gosto! Sempre quis trabalhar diretamente com clientes ou convidados, o que gostei muito. No final as coisas aconteceram de forma diferente. Você começou a contar histórias sobre vinho. **Louisa Schmidt:** O bom disso é que existe vinho em quase todo o mundo e cada enólogo tem a sua história. O vinho traz as pessoas à mesa e conta muito sobre ele. É incrivelmente emocionante e cobre muitos tópicos.

Inspirar os jovens sobre o vinho – é essa a sua missão? **Louisa Schmidt:** Desde que sou jovem, naturalmente me dirijo principalmente a essa clientela. Quando comecei, também tinha muitos seguidores mais velhos, digamos “velhos homens brancos”. Eles constantemente me criticaram e negaram minha competência. Mas eles nunca foram o meu grupo-alvo – quero apresentar aos jovens o tema do vinho.

Com o seu blog “bringflavorhome”, o seu canal no Instagram e também os seus podcasts, pretende transmitir conhecimento sobre vinhos de uma forma contemporânea. O que isso significa especificamente para você? **Louisa Schmidt:** Quero mostrar que o vinho também pode ser comunicado sem barreiras. Para muitos, o vinho ainda é uma conversa elitista. Há certamente jovens que estão em formação, seja na restauração, seja no varejo, que se interessam, mas ainda não tiveram acesso. Para minha comunidade não pode ser tão grandioso. Quero transmitir conhecimento especializado genérico, não mostrar rótulos sofisticados para a câmera e me retratar. Os homens em nossa indústria tendem a fazer isso. Já existem classificações suficientes no mundo do vinho, quero manter a mente aberta.

O que os jovens querem saber sobre o vinho hoje? **Louisa Schmidt:** Muitas perguntas vêm da minha comunidade diretamente da “vida do vinho”.

Por exemplo, se vale a pena investir numa adega climatizada para vinhos ou o que se deve considerar na hora de comprar vinho, que outras castas devem experimentar como fã de Riesling. Muitas vezes me pedem dicas de viagens e restaurantes. Mas também coisas sobre a produção de vinho, como se a biodinâmica é realmente melhor e muito mais.

Você pode responder a todas as perguntas? **Louisa Schmidt:** Faço gerenciamento de comunidade durante uma hora todos os dias e tento responder a todas as perguntas e comentários dos seguidores. Claro, às vezes eu falo que infelizmente não posso ajudar porque não sei nada sobre isso.

Como seus seguidores reagem? Há discussão, contradição? **Louisa Schmidt:** Não permito nenhum discurso de ódio no meu canal. Às vezes você se sente diferente. Bloqueei algumas pessoas, principalmente homens, por causa disso. Qualquer um que pensa que tem que me escrever os comentários mais desagradáveis e desrespeitosos abaixo da cintura não tem nada a ver comigo.

Você tem uma comunidade feminina? **Louisa Schmidt:** Quase 75 % são mulheres que me seguem.

.....
Como as vinícolas e as regiões devem se comunicar para inspirar a geração mais jovem? **Louisa Schmidt:** Trabalho principalmente para regiões e desenvolvo conteúdo para elas. O que observo repetidamente: Infelizmente, as pessoas que trabalham com marketing de mídia social não têm absolutamente nenhuma ideia do que estão fazendo. Se alguém deseja produzir conteúdo de sucesso, também precisa consumir conteúdo. Eles postam uma foto e se perguntam por que não funciona. As redes sociais continuam a ser uma das ferramentas de comunicação mais poderosas de que dispomos para chegar aos jovens. Algumas regiões realmente precisam pisar no acelerador e pensar fora do assunto.

As redes sociais são a única forma de comunicar com a geração mais jovem? **Louisa Schmidt:** Não, os blogs também funcionam muito bem. E o YouTube ainda é muito importante. É aqui que as pessoas obtêm suas informações. Acima de tudo, deve analisar cuidadosamente o mercado e ver quais são as necessidades do grupo-alvo e o que motiva os jovens. Infelizmente, a maior parte da publicidade de vinhos não comunica ao mercado.

Quanto os Millennials estão dispostos a gastar em uma garrafa de vinho? **Louisa Schmidt:** A maior parte da minha comunidade gasta entre 10 e 15 euros numa garrafa, mas 25 a 30 por cento ficam felizes em pagar mais. A vontade de comprar é geralmente muito alta. Cada vez mais mulheres jovens estão abandonando completamente o álcool; a tendência é para um estilo de vida sóbrio.

Qual a sua opinião? **Louisa Schmidt:** Abordar criticamente o tema "vício" é muito importante. Especialmente se você lida com isso todos os dias no trabalho. Não há evidências científicas de que o vinho seja saudável. Pelo contrário, o vinho é uma neurotoxina. É um intoxicante que apresenta riscos à saúde se consumido de forma inadequada. Cada um tem de decidir por si próprio se quer expor-se a estes riscos. Para mim, um equilíbrio saudável é crucial, como acontece com todas as coisas na vida. Neste caso é o consumo consciente. O que me irrita na discussão? Que é só uma questão de vinho ou não consumir. Não há nada intermediário. Não sou fã de extremos, nunca fui... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/fuer-viele-ist-wein-nur-elitaeres-gelaber-interview-mit-wein-influencerin-louisa-maria-schmidt?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_40&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Raffaella Usai - 02/10/2023).