



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



PORQUE O VINHO É TÃO CARO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

PORQUE O VINHO É TÃO CARO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"QUEM SE HABILITA A SOMMELIER?" - POR JORGE LUCKI



08



08

"AS MULHERES DO JEREZ" - POR SUZANA BARELLI

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGENS

11 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS ORGÂNICOS, BIODINÂMICOS E NATURAIS

02 E 09/04/2019 - 19:30

Vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais têm estado presente em muitas conversas e em muitas taças também. Esse tema já deixou de ser conversa de pessoas alternativas e radicais, sendo uma prática que se torna cada vez mais comum em vinhos de qualidade. Mas você sabe exatamente do que se trata? O professor Alain Ingles, elaborou um curso em duas aulas sobre o assunto, que, sem dúvida é um evento totalmente inovador na ABS-Rio.

Valor Individual: R\$ 168,00 (sócio) e R\$ 218,00 (não sócio)

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-BARRA TOUR PELA REGIÃO DO RHÔNE

02/04/2019 - 19:00

A Importadora Wines4U patrocina uma degustação que será um verdadeiro tour pela região do Rhône, na França. A ideia é apresentar vinhos bastante distintos, mas de uma mesma região, para que possamos entender a representatividade do terroir e o efeito da safra em cada caso. Andrew Crawford, sócio da importadora, fará a apresentação

Valor Individual: R\$ 50,00. Para profissionais da área em dia com a ABS, a inscrição é gratuita.

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO TOUR PELA REGIÃO DO RHÔNE

03/04/2019 - 19:30

A Importadora Wines4U patrocina uma degustação que será um verdadeiro tour pela região do Rhône, na França. A ideia é apresentar vinhos bastante distintos, mas de uma mesma região, para que possamos entender a representatividade do terroir e o efeito da safra em cada caso. Andrew Crawford, sócio da importadora, fará a apresentação

Valor Individual: R\$ 50,00. Para profissionais da área em dia com a ABS, a inscrição é gratuita.

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

06/05 A 08/07/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para o Curso de Vinho e sua Degustação, indicado a profissionais e a apreciadores do vinho. O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana.

Valor Individual: R\$ 1.240,00 (R\$ 1.215,00 do curso + R\$ 25,00 taxa de inscrição)

Inscrição e informações: (21)2285-0497-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP QUEIJOS (FORTES) E VINHOS

03/04/2019 - 20:00

No próximo dia 3, quarta-feira, teremos uma daquelas atividades que nossos associados sempre apreciam: harmonizar comida (no caso, queijos) e vinhos. Só que, desta vez, o desafio é maior e, certamente, despertará mais polêmicas, porque estamos falando de queijos com aromas e sabores pungentes, como o Pont L'Évêque frances ou o italiano Taleggio. Para enfrentar esses queijos de personalidade mais forte, foram selecionados vinhos doces, como seria de se esperar, como um Côteaux du Layon, do Loire, um Muscat de Beaumes de Venise, do Rhône, e um clássico Malmsey 5 anos, da Madeira. Mas a lista inclui também o que, em política, seria considerado um "agente provocador": um brandy brasileiro. Essa atividade foi concebida e será conduzida pelo diretor Mario Telles

Valor Individual: R\$ 120,00 (Associados) e R\$ 100,00 (Associados Participantes)

Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS

22/04/2019 - 20:00

A SBAV-SP tem um curso básico intensivo de introdução ao mundo do vinho, com apenas um dia de aula, O WORKSHOP SOBRE VINHOS – DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS.

O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo.

Valor Individual: R\$200,00

Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

ESPAÇO VINOTÍCIAS/ BH - DEUSTAÇÃO DE BRUNELLO REALIZADA NO DIA - 28 DE MARÇO



No dia 28 de março o ESPAÇO VINOTÍCIAS realizou a sua primeira **Degustação Especial de Brunellos**.

O evento foi um sucesso, sob a orientação de Márcio Oliveira os participantes puderam aprofundar seus conhecimentos e descobriram algumas curiosidades sobre a região.

Os vinhos degustados foram: **BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2007 - 90 RP** | **BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2004 - 92 WE** | **BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA 2004 - 93 WS** | **BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI RISERVA 2006 - 93 RP** | **BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI VIGNA RAUNATE 2001 - 91 RP**.

Para os dias 03 e 11 de abril o ESPAÇO VINOTÍCIAS tem programada outras duas degustações, ambas abordarão mais uma vez o universo dos Brunellos, as palestras estão com vagas esgotadas.

Acompanhe o Vinotícias e fique atento aos próximos eventos do ESPAÇO VINOTÍCIAS!



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!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

J.LOHR PASO ROBLES MERLOT 2015 LOS OSOS – CALIFÓRNIA – ESTADOS UNIDOS

Jerry Lohr tem defendido a Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da denominação de Paso Robles desde o início dos anos 80. Ele reconheceu que as oscilações diurnas de temperatura de 45 a 50 graus da região de Paso Robles, desde o início da manhã até o meio-dia durante a estação de crescimento, criariam um ótimo desenvolvimento de sabor nessas variedades tintas clássicas. Conhecida por suas condições extremas de crescimento e solos de calcário bem drenados, e às vezes calcários, Paso Robles é uma das três denominações californianas que produzem variedades varietais de Bordeaux e Rhône, dignas de reconhecimento internacional.

Notas de Degustação: rubi concentrado, profundo. A mistura nesta safra foi de 86% Merlot e 14% de Malbec. O resultado é um tinto com boa intensidade de frutas escuras (cerejas e ameixas) maduras e a nota ao fundo de tostado e avelã. No paladar mostra toque tostado, junto com o frutado. Um vinho macio, bem estruturado e bem integrado entre fruta escura e madeira, com boa persistência em boca.

Guarda: por até 8 anos a partir da safra.

Notas de Harmonização: Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral. Vvai bem com Lasanha de cogumelos porcini; Risotto com perdiz e mini cenouras; Excelente com lombo suíno assado, servido com cebolinhas caramelizadas; Queijos de massa semi-cozida (emmental, gruyère).

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Em BH - Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.



PORQUE O VINHO É TÃO CARO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Segundo Robert Parker (um dos nomes mais importantes na crítica de vinhos), qualquer valor acima de 30 dólares, pago em rótulos vindos do melhor dos vinhedos, é lucro! Esta frase foi o mote para uma longa conversa que tive com confrades e amigos, na sequência do artigo "A SEDUÇÃO DOS VINHOS CAROS".

Desta forma, algumas perguntas vieram ao ar quando alguém se encontra a frente a uma longa prateleira de garrafas e se pergunta se há realmente uma diferença entre vinho barato e caro? E claro, se o vinho mais caro é melhor?

Portanto, nada melhor do que detalhar quanto pode custar a produção de uma garrafa de vinho. Recentemente, a Wine Folly relacionou num artigo algumas notas sobre este tema, e dele tirei alguns dados para me ajudar neste tema.

O CUSTO DAS UVAS PARA PRODUZIR UM BOM VINHO - As uvas são um dos vários custos envolvidos na produção de uma garrafa de vinho. No seu custo estão envolvidos o valor da aquisição do terreno, o gasto com a compra de mudas certificadas, a condução do vinhedo (lembrando que nos primeiros anos de vida, as uvas não são próprias para a produção de vinho), sistemas de irrigação e tratamentos fitossanitários quando necessários.

A qualidade da uva obtida para processamento depende de um conjunto de fatores, tais como a variedade de uva (cultivar), clima da região do vinhedo, tratamentos culturais, sistema de condução e o acompanhamento da maturação para indicar a época adequada de colheita. Estes fatores interferem na fisiologia da planta e na sanidade da uva colhida e, se por um lado algumas dessas questões devem ser avaliadas no planejamento do plantio do projeto, outras estão relacionadas às práticas culturais adotadas no ciclo vegetativo, sobretudo no período anterior a colheita.

O período da maturação das uvas é especialmente delicado, pois os danos causados por doenças e pragas podem interferir diretamente na composição físico-química das bagas, alterando a qualidade enológica em termos de açúcares, terpenos, antocianinas, taninos, entre outros.

O microclima da região do vinhedo pode influenciar na incidência de doenças e na produtividade da planta, criando a necessidade de penetração de luz solar e o arejamento por conta de podas evitando a ocorrência de pragas e doenças no vinhedo. Nesse sentido, não somente a poda de inverno, mas a execução correta dos tratamentos fitossanitários ao longo do ciclo vegetativo e a poda verde são essenciais.

Para colocar em números reais o que consegui em termos de valores:

- O preço da uva pode variar entre 49 centavos de dólar para produtos vindo de vales menos reconhecidos, podendo chegar a 5 dólares para as uvas de melhor qualidade (custo da uva/garrafa): Cabernet Sauvignon - US\$ 4,48 | Merlot - US\$ 2,61 | Cabernet Franc - US\$ 5,16 | Pinot Noir - US\$ 4,07 | Malbec - US\$ 3,84 | Zinfandel - US\$ 3,02 | Chardonnay - US \$ 2,57 e Sauvignon Blanc - US \$ 2,28.

- O Napa Valley é, de longe, o lugar mais caro para comprar uvas para vinho. O Cabernet Sauvignon do Napa Valley custa US\$ 12,34 / garrafa (média ponderada).

E as uvas não são a única coisa cara que entra na produção de vinho, pois há a questão da colheita ser mecânica ou manual. Depois, há que se levar em conta os processos de vinificação e amadurecimento, bem como o engarrafamento.

O CUSTO DA BARRICA DE CARVALHO – Os barris de carvalho variam de preço de US 600 a US\$ 2400 o barril, dependendo do tipo de carvalho e do nível de qualidade. Como o volume destas barricas é de 225 litros, você pode esperar pelo menos um aumento de US\$ 2,7 a US\$ 10,7 no custo por garrafa se o vinho usar carvalho de primeiro uso.

Os barris de carvalho são usados repetidas vezes, o que reduz o custo para vinhos de segundo e terceiro uso, sem que isto gere qualquer demérito para estes vinhos. Por exemplo, num vinho feito a partir de videiras jovens, os compostos de carvalho mais fortes de baunilha, cravo e tostado provenientes de barris novos, poderá encobrir o frescor e o frutado do vinho, e neste caso, o uso de barricas usadas é mais que indicado. Lembrando que este custo pode ser mais barato usando chips de carvalho.

O amadurecimento em carvalho é mais comum para vinhos tintos, embora você possa ter o envelhecimento em carvalho para alguns vinhos brancos de melhor qualidade.

Enquanto barris de carvalho são usados repetidas vezes, os compostos de carvalho mais fortes de baunilha, cravo e tempero de cozimento vêm de barris novos.

O CUSTO DA EMBALAGEM – Muito da venda de uma garrafa de vinho depende da sua apresentação. Qualquer pragmático percebe que é o que está dentro da garrafa que importa, mas isto não nos impede de sermos influenciados pela aparência das garrafas de vinho.

Alguns pontos costumam ser realçados como artifícios para vender um vinho, mas boa parte deles é apenas marketing, não havendo justificativa técnica que os alicerce:

- O Fundo da Garrafa: aquele buraco do tamanho de um polegar no fundo de uma garrafa de vinho não importa realmente. Se você encontrar uma garrafa com um fundo profundo, significa apenas que a garrafa era mais cara.
- Screwcaps: há alternativas para as rolhas de cortiça desde a década de 1960. O que sabemos hoje é que elas funcionam e, em muitos casos, são mais consistentes do que os rolhas naturais.
- Ombro Baixo versus Ombro Alto: Garrafas de ombro baixo (por exemplo, "Garrafas de Borgonha") são a garrafa da moda hoje em dia, mas não cabem na maioria das prateleiras de vinho ou se empilham com risco umas sobre as outras.
- Garrafas pesadas: Algumas garrafas são tão pesadas que perfazem 60% do peso da unidade. O peso não é ruim até você perceber que custa material e combustível extra para produzir e transportar garrafas pesadas.
- Cor de Vidro: O vidro transparente não protege o vinho da luz e o vidro verde não melhora muito. Surpreendentemente, o vidro marrom é um protetor UV eficaz, mas ainda não pegou, além de ser acessível.

E olha que neste momento, nem levamos em conta os aspectos da apresentação, ou seja, custo do design do rótulo, contra-rótulo, cápsula, caixa de madeira (se for o caso), que depois vem tudo embutido no custo do produto final.

No estudo que a Wine Folly fez, o custo da cápsula é em média de 10 centavos de dólar, a rolha custa em média 1,85 dólares, uma garrafa tem custo variando entre 15 centavos a 2 dólares. O rótulo pode variar entre 15 centavos a 2 dólares. Ou seja, a embalagem pode variar entre 40 centavos vinhos baratos a 5,85 dólares para vinhos mais caros.

Finalizando, e somando-se os preços médios de uvas para vinho das zonas de cultivo de maior qualidade da Califórnia dois exemplos foram criados, não sendo incluídos o custo da mão-de-obra da vinícola, as despesas com instalações, estocagem e distribuição, além de impostos de produção.

MERLOT VERSUS CABERNET FRANC – um vinho feito com uvas Merlot, que amadureceu em barrica de carvalho americano e foi engarrafado em uma embalagem barata pode custar cerca de US\$ 5 por garrafa.

Um vinho feito com uvas Cabernet Franc, amadurecido em barricas de carvalho francês e engarrafado numa embalagem de prestígio pode custar US\$ 16 por garrafa.

Então, cabe a pergunta se o vinho barato é melhor que o vinho caro? Se ambos foram bem produzidos, esta avaliação realmente dependerá do seu desejo de provar o que está dentro da garrafa!

Fazendo-se a adição dos impostos no Brasil e a conversão do câmbio, estamos falando de vinhos entre R\$ 39 a R\$ 120, que parece ser a faixa que mais se vende atualmente no mercado brasileiro. Entretanto, sabendo que nesta avaliação deixamos de levar em conta o custo da amortização da aquisição do vinhedo, da condução do vinhedo e a colheita da uva, a amortização do custo das instalações de vinificação, do trabalho de agronomia e enologia, o custo do transporte e desembaraço alfandegário e seguro, e a adoção de uma margem de lucro, podemos perceber o vinho não é tão caro!

A ESCOLHA ENTRE CARO E BARATO - O que é preciso prestar atenção, é qual estilo de vinho você gosta! E lembrar que se gosto, não se discute, com o passar do tempo ele se educa. O gosto é uma coisa que não retrocede, a partir do momento que você experimenta algo melhor, você só quer o seguinte, nunca o anterior, e esta é uma referência que muitos alunos de Cursos de Vinho comentam, o fato de depois do curso, não conseguirem beber alguns rótulos que antes achavam muito bons.

O mais importante é que, embora o vinho que tenha preço mais alto tende a ser de melhor qualidade, qual é o melhor só pode ser determinado por você, já que cada pessoa tem um gosto individual. Não vale simplesmente gostar do mais caro porque custa mais! Valorize seu gosto pessoal e seu poder de compra. Saúde !!!

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

“QUEM SE HABILITA A SOMMELIER?” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 29/03/2019

A maratona enfrentada pelos três finalistas da 16ª edição do Concurso Mundial de Sommeliers (tema da coluna da semana passada)...

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6186941/jorge-lucki-quem-se-habilita-sommelier#>

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

“VINHO BARATO NEM SEMPRE É RUIM, E VINHO CARO NEM SEMPRE É BOM. O DIFÍCIL É DEFINIR “BOM” E “CARO”, QUE SÃO RELATIVOS.” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 22/03/2019

Vinho barato nem sempre é ruim, e vinho caro nem sempre é bom. O difícil é definir “bom” e “caro”, que são relativos.

Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com
Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) | Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello)
<http://www.marcelocopello.com/blog>

“AS MULHERES DO JEREZ” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 25/03/2019

A Maestra Sierra é a mais conhecida pela liderança feminina, mas há várias mulheres em posição de destaque nestes vinhos espanhóis únicos.

Leia mais em: <https://www.istoedinheiro.com.br/as-mulheres-do-jerez/>

Suzana Barelli, editora de vinhos da Revista Menu, é uma jornalista especializada em vinhos.

“TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO: ESPELHO DE UMA PAÍS CADA VEZ MAIS MODERNO E TAMBÉM VAZIO DE GENTE” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO - FUGAS - 26/03/2019

Viver hoje em Trás-os-Montes e Alto Douro já não tem nada de desterro. A região modernizou-se e deixou de poder queixar-se da falta de acessibilidades. Hoje, o grande problema é mesmo o despovoamento e o envelhecimento da população, embora haja cada vez mais investidores a olhar para Trás-os-Montes como uma terra de oportunidades....

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/03/26/sociedade/noticia/trasosmontes-alto-douro-espeelho-pais-moderno-tambem-vazio-gente-186677>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“DECANTAR É NECESSÁRIO?” - RODRIGO FONSECA

REVISTA MENU - 25/03/2019

As comemorações natalinas ou de final de ano, em família, oferecem oportunidade única para abrir as melhores garrafas, geralmente longamente guardadas. Os vinhos especiais, principalmente tintos, podem conter resíduos e devem ser decantados e/ou aerados antes de serem servidos, para tomar a experiência de consumi-los ainda mais prazerosa. Através de um procedimento simples os vinhos tomam-se mais límpidos e mais aromáticos. É importante conhecer a origem dos depósitos que se formam e como proceder para separá-los do vinho corretamente...

Artigo publicado na edição de Dezembro de 2018

Rodrigo Fonseca – É engenheiro, chef e sócio do restaurante francês Taste Vin.

15 A 23.ABRIL.2019 - VIAGEM PELA CAPITAL DO VINHO FRANCÊS

Com o sucesso das viagens enogastronômicas para Portugal organizadas nos últimos dois anos, para 2019, a sócia da Casa do Vinho – Família Martini, Luiza Martini, e a idealizadora da Taste the World e consultora de viagens parceira da Ruy Lage Turismo, Carolina Vilela, ampliaram os destinos de viagens exclusivas para os amantes de vinhos e lançam, para embarque no mês de abril, o Tour Bordeaux 2019. Um roteiro de 9 dias durante a Primavera na França, visitando as regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, para conhecer de perto 5 vinícolas renomadas e degustar os melhores vinhos de Bordeaux. O programa da viagem, entre os dias 15 e 23 de abril, inclui hospedagem em hotéis 5 estrelas, transporte exclusivo, almoços e jantares em restaurante selecionados, além de passeios e visitas guiadas. O roteiro é todo acompanhado por especialistas em vinhos, gastronomia e turismo em Bordeaux.

Luiza Martini, da Casa do Vinho - Família Martini, é coautora de roteiro durante a primavera francesa com visitas a famosas vinícolas das regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, hospedagem em hotéis de luxo e experiências enogastronômicas únicas

O grupo se hospedará nos 5 estrelas Le Sources de Caudalie, Relais & Chateaux Hostellerie de Plaisance (St. Emilion) e Grand Hotel Intercontinental (Bordeaux). O roteiro inclui, entre as atividades, visita sensorial à Cité du Vin, almoço nos restaurantes La Grande Maison, do chef Pierre Gagnaire (2 estrelas Michelin), Café Maritime, do chef David Jourdan, e no famoso Cordeillan Bages, do chef Julien Lefebvre.

Planejado para atender um grupo de até 15 pessoas, o preço por pessoa para Tour Bordeaux 2019, sem passagem aérea e taxas, é a partir de € 4.590 (quatro mil quinhentos e noventa Euros). O valor inclui hospedagem em quarto duplo ou triplo, café da manhã, transporte privativo durante todo o roteiro, almoço e jantares em 4 locais já definidos e reservados, visitas a vinícolas, passeios e degustações descritas no guia oficial da viagem.

INFOS & RESERVAS: **Carolina Vilela** pelos telefones: (31) 3073-3676 e 9 9292-7073.

Mais informações: **Tour Bordeaux 2019 – Taste the World by Carolina Vilela - Ruy Lage Turismo** - Endereço: Rua Paraíba, 636 - Savassi - Belo Horizonte - MG – Brasil - Telefones: (31) 3073 3676 e (31) 99292 7073 – carolina@ruylage.com.br

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Idealizado pelo saudoso confrade Edilson Kruger, as três primeiras edições foram realizadas em Ouro Preto (MG), e posteriormente em Itaipava, Tiradentes, Campos do Jordão, Natal (Vamos à Praia - VAP), Pirenópolis-GO, Garibaldi-RS. Os encontros sempre são realizados sem finalidade lucrativa, com busca de parceiros e apoiadores que objetivam diminuir os custos que são rateados entre todos os participantes, de maneira a favorecer a maior participação de enófilos interessados, participantes, ou não, do fórum enológico.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV (“Traga seu Vinho”) na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é “Black Tie”). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um “esquentar” para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: **Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas / Lígia Peçanha / Olandina Pacheco**. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55(21)99604-2930

18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

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

PARTICIPAMOS DA DEGUSTAÇÃO DO GUIA HACHETTE DE VINHOS 2020

Guia Hachette de Vinhos, a bíblia francesa dos vinhos, começa a selecionar os vinhos da 35ª edição, a de 2020, que será publicada no segundo semestre de 2019. A etapa de ontem foi no Languedoc, em Montpellier. O júri se reuniu às 10 horas da manhã no Mas de Saporta, a casa dos vinhos do Languedoc, para degustar os tintos das denominações de origem Faugères, Saint Chinian, La Clape, Pézenas, Terrasses du Larzac, Pic Saint Loup, e Saint Chinian. O organizador do guia Stéphane Rosa comentou sobre a força do guia junto ao consumidor francês. "São 86.000 exemplares impressos e uma versão on line", afirmou. Os demais guias vendem em torno de 20 mil exemplares. Para ter no guia 10 mil vinhos a editora conta com a colaboração de 1500 profissionais selecionados que degustam mais de 40 mil vinhos em diversas cidades da França.

Tive o prazer de novamente participar desta degustação independente e imparcial. Os vinhos são todos degustados às cegas. Na minha mesa a denominação escolhida foi Pézenas, a terra de Molière, degustamos 15 vinhos sendo 4 de 2017 e 11 de 2016, sempre às cegas e com garrafas apenas numeradas. O nível estava bem alto e representativo da denominação de origem. Leia mais em: <http://jblog.com.br/conexaofrancesa/> (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 29/03/2019).

A SAFRA DE 2018 EM BORDEAUX PROMETE SER MUITO PROMISSORA

As primeiras degustações da safra de 2018, apesar dos caprichos do clima que resultaram em uma colheita mais fraca do que o esperado, parecem muito promissoras para o futuro dos Grands Crus de Bordeaux.

Para os tintos "a qualidade geral é notável em um estilo diferente, juntou-se as grandes safras na história recente do Bordeaux, 2005, 2010, 2015 e 2016", disse Axel Marchal, professor na Faculdade de Enologia de Bordeaux, graças a um clima ameno desde meados de julho até o final de outubro, o que permitiu que as uvas fossem colhidas na sua maturidade. "Sem atingir o mesmo nível, os brancos secos e doces também são de boa qualidade", diz ele.

Resta validar na escala internacional essas primeiras degustações durante a semana oficial dos primeurs, organizada a partir de segunda-feira pelo Sindicato dos Grands Crus de Bordeaux (UGCB). Cerca de 6.000 importadores, distribuidores, comerciantes de vinho e restaurantes em todo o mundo vão descobrir esta safra para comprá-la através dos comerciantes da Place de Bordeaux, e para os jornalistas anotá-la.

Graças a este sistema, garante-se assim a obtenção de caixas de grandes vinhos, por vezes não disponíveis para venda ao público em geral, e a comprá-los, em princípio, a um preço inferior ao da sua comercialização no mercado, dois anos depois. Os cerca de 200 Chateaux classificados, que representam apenas 3% do volume de Bordeaux, vendem até junho uma grande parte de sua última safra.

PREÇOS PODEM AUMENTAR - "Nós vendemos 70 a 75% da nossa produção em primeurs. Para as propriedades que trabalham no mercado futuro, continua a ser essencial para obter dinheiro e traz um foco sobre os vinhos de Bordeaux. É o único lugar no mundo onde é assim", disse Paz Espejo, gerente geral do Château Lanessan em Cussac-Fort-Médoc.

Sua safra de 2018 "é muito elegante, floral, notas de rosa, com finesse. Esta é uma das mais bonitas safras dos últimos anos", reconhece este enólogo, acrescentando que vinhas Lanessan sofreram mais de seca do que do míldio, reduzindo os rendimentos em 55 a 42 hectolitros por hectare.

Outras propriedades perderam metade de sua safra e muito mais com a requeima, um fungo favorecido pela umidade, extremamente virulento no ano passado, às vezes acumulando granizo que afetou mais de 10.000 hectares em Bordeaux. Com estes riscos climáticos, a safra de 2018, que parecia promissora no início, está na média de 10 anos, mas espera-se recuperar a participação de mercado, perdida após uma safra fraca em 2017 devido à geadas. Uma situação que foi mitigada graças aos bons preços.

Este ano, os preços poderiam ser mantidos ou aumentados devido à maior qualidade, segundo especialistas. "Logicamente, eles devem ser um pouco mais caros do que 2017 e com preços de 2015 ou 2016", que foram muito bons anos, prevê Ronan Laborde, presidente da UGCB.

CHINA, ESTADOS UNIDOS E BREXIT: INCERTEZAS - Além da incerteza de preços, há preocupações sobre a evolução de certos mercados-chave para Bordeaux: China, onde a desaceleração da economia afetou a importação mundial de vinho, os Estados Unidos com a imprevisibilidade do presidente Donald Trump e a Grã-Bretanha que procrastinam no Brexit... Leia mais em: <https://www.larvf.com/primeurs-de-bordeaux-le-millesime-2018-s-annonce-tres-prometteur,4620132.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 28/03/2019).

PORQUE BEBEMOS VINHO?

Em seu livro "Por que bebemos vinho?", Publicado por Dunod, o professor Fabrizio Bucella aborda essa grande questão através da ciência, da história, da medicina e da filosofia.

Fabien Humbert: Fabrizio, por que você bebe vinho? Fabrizio Bucella: Pessoalmente, bebi vinho para poder escrever este livro. Secretamente, sempre sonhei em escrever um livro. A propósito, escrevi um livro para justificar que bebo vinho. É assim que eu trabalho, é uma resposta tautológica que funciona muito bem!

Como surgiu a ideia de escrever este livro? É o resultado de uma gestação dupla. Eu escrevi por nove meses, mas na verdade é uma gestação de nove anos, durante a qual eu digeri os cursos, palestras e pesquisas em que participei. Neste livro, exploramos a famosa pergunta "por que bebemos vinho" através de uma disciplina científica por capítulo.

Por que pedir à ciência que responda a essa pergunta, quando muitos filósofos já o fizeram? Filosofia é uma parte da ciência! Um dos capítulos do meu livro aborda a questão da filosofia. Por exemplo, Platão defendia muitas coisas sobre o vinho e, especialmente, sobre a embriaguez. Ele estava interessado nessa perturbação dos sentidos, o que significa que, num determinado momento, não controlamos mais nada! Ele explicou por que era necessário que os homens com mais de quarenta anos ficassem bêbados; foi para recuperar o vigor (sexual) dos seus vinte anos! Leia mais em: <https://www.larvf.com/pourquoi-boit-on-du-vin,4612172.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Fabien Humbert / Geoffrey Avé - 22/03/2019).

PELA PRIMEIRA VEZ PRODUTOR NACIONAL É A MARCA NÚMERO 1 NO BRASIL PELA PESQUISA GLOBAL WINE BRAND POWER

O mercado brasileiro de vinhos finos é dominado pelos vinhos estrangeiros mas neste ano a vinícola brasileira Salton alcançou a posição número 1 na pesquisa Global Wine Power Brand em 2019. A pesquisa ranqueia o poder das marcas de vinho nos principais mercados consumidores no mundo, ajudando a traduzir o valor intangível delas junto ao consumidor.

A Salton subiu uma posição no ranking em relação ao ano passado e esta é a primeira vez que uma marca nacional lidera o ranking.

O estudo realizado pela Wine Intelligence leva em consideração a porcentagem de bebedores de vinho que ouviram falar de cada marca (quando mostrada uma lista de nomes de marcas com logotipos), a porcentagem que comprou ou considera comprar cada uma nos últimos/próximos 3 meses e a porcentagem de quem tem conhecimento de cada marca e a recomendaria para outros consumidores. No Brasil, a amostra foi de mil consumidores regulares de vinho, nas principais capitais do país, entre 18 e 64 anos, refletindo os hábitos e comportamentos dos consumidores regulares de vinho no país, estimados em 32 milhões de pessoas.

Fundada em 1878 e sediada na Serra Gaúcha a Vinícola Salton produz vinhos e espumantes e passou por uma verdadeira revolução na última década.

Segundo o jovem presidente da empresa Maurício Salton "Temos investido em uma constante renovação da empresa e este resultado mostra que estamos no caminho certo. Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pela-primeira-vez-produtor-nacional-e-marca-numero-1-no-brasil-pela-pesquisa-global-wine-brand-power-11650.html> (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 28/03/2019).

CAHORS: A OUTRA TERRA DA MALBEC

Originária de Bordeaux, a uva Malbec cruzou o Atlântico em 1852 e se instalou em Mendoza, Argentina. Sua adaptação às novas condições de clima e solo foi espetacular. Nesta zona de clima seco e com ampla utilização da irrigação artificial, ela se manteve à salvo da filoxera (a praga que devastou os vinhedos no fim do século XIX) e conseguiu apresentar a sua melhor expressão ali, constituindo-se hoje numa verdadeira bandeira do vinho argentino e grande sucesso no mercado mundial.

Enquanto isso, na sua Bordeaux natal, com seu caráter mais duro e tânico, ela continua desempenhando papel secundário no chamado "corte bordelês" - composição de uvas permitidas na região para a elaboração dos vinhos dessa appellation. Lá, ela é eclipsada pela Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Na verdade, sua participação nessa mescla vem declinando nos últimos tempos, exceção feita à denominação de origem "Côtes de Bourg".

Existe, no entanto, outra região francesa - que já teve um tempo de muita glória - em que a Malbec reina soberana. Trata-se de Cahors, no sudoeste do país. Abrangendo uma região que se estende de Bergerac aos Pirineus (cordilheira que separa a França da Espanha), essa porção de terra, conhecida também como Gasconha, possui a maior diversidade de castas vitivinícolas de todo o território francês. Além da Malbec - mais conhecida por Auxerrois e Côt Noir - encontram-se por lá a Tannat, a Fer Servadou, a Negrette, a Duras, a Petit Manseng, a Gros Manseng, a Mauzac e várias outras. Isso se citarmos apenas as uvas tintas, que representam 80% da produção regional.

Os vinhedos se espalham pelas subregiões de Madiran (Tannat principalmente), Tursan, Bergerac, Côtes de Bergerac, Côtes du Marmandais, Monbazillac, Gaillac, Fronton, Cahors e outras menos importantes. Por elas, correm os rios Lot, Cahors, Bergerac, Gaillac, Fronton, Puzat e Marmandais, a maioria deles tributários do estuário do rio Gironda. Seus vinhedos acompanham o caminho desses rios.

Parte do sudoeste francês e bem próxima à Bordeaux, Cahors sofreu forte influência de seu poderoso vizinho em sua dramática história. O vinhedo foi criado pelos romanos e, durante a Idade Média, seu prestígio teve expressivo crescimento. O casamento de Eleanor de Aquitânia com Henrique II, rei da Inglaterra, abriu as portas do

grande mercado consumidor inglês, antes dominado pelos vinhos de Bordeaux.

OPRESSÃO DE BORDEAUX - No entanto, os poderosos produtores e comerciantes bordaleses, sentindo-se ameaçados, mobilizaram-se para pressionar Londres e conseguiram arrancar do rei da Inglaterra alguns privilégios exorbitantes, o que resultou num duro golpe para os produtores gascões. Além de sofrerem pesada taxaço, os vinhos do sudoeste só podiam chegar à capital inglesa depois que toda a produção bordalesa estivesse vendida. Tal regra durou cinco séculos (foi interrompida apenas em três curtos períodos) e o vinho da região sentiu o golpe. Esta conduta só foi abolida em 1776, pelo liberal ministro de finanças de Luís XVI, Jacques Turgot, quando se iniciou um novo ciclo dourado dos fermentados de Cahors.

Apesar da Revolução Francesa e das guerras do Império já no século XIX, 75% do vinho da região era exportado e um terço das terras agriculturáveis eram dedicadas à vinha, que cobria a impressionante área de 40 mil hectares. A região enfrentou bem a praga do oídio (de 1852 a 1860) e a superfície plantada subiu ainda mais, chegando a 58 mil ha. Para se ter uma ideia da queda que viria mais tarde, a área do vinhedo de Cahors hoje é de apenas 4.200 ha.

Mas o território teve pior sorte ao enfrentar a filoxera no final do século XIX. Como se sabe, todos os vinhedos atacados no mundo tiveram de ser replantados, desta vez, de forma enxertada. Então, as vinhas de Malbec reagiram muito mal a esta nova situação, dando origem a fermentados medíocres, com qualidade muito abaixo da que tinha anteriormente. Apenas no final dos anos 1940, depois de muita pesquisa, chegou-se ao clone 587 da Malbec, que teve muito boa adaptação. Assim se retomou, então, sua marcha ascendente até chegarmos a 1971, quando Cahors é declarada região AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, denominação de origem controlada).

AOC DE CAHORS - As normas dessa denominação determina que o vinho deve ser composto de, pelo menos, 70% de Malbec, sendo o restante feito com a tânica Tannat e a macia Merlot. A Cabernet Sauvignon e a Cabernet Franc não são permitidas... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cahors-outra-terra-da-malbec_439.html (Fonte – Revista ADEGA – Aguinaldo Zackia – 29/03/2019).

NA VIVINO, O MELHOR VINHO BRANCO É PORTUGUÊS. DOURO E ALENTEJO BRILHAM NO TOP 50

A loja e aplicação de vinhos Vivino, dita a número um do mundo, com 35 milhões de utilizadores, revelou as suas listas decididas por “todos os que bebem vinhos”. Com bons resultados para Portugal.

O Mirabilis, branco n.º1 no top da Vivino, na sua casa, a Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo. É um Mirabilis Grande Reserva, branco do Douro de 2017, é um “irresistível prazer”, é “irrecusável” (já escrevia na sua crítica ao vinho, na Fugas, Manuel Carvalho) e é o n.º 1 do top mundial Wine Style Awards 2019, relevado pela Vivino, dita a “maior loja online de vinhos do mundo”, além de ser a aplicação-rainha do mundo dos vinhos, com “mais de 35 milhões de utilizadores”. Este e os outros vinhos em destaque chegaram à lista a partir de avaliações feitas por consumidores ao longo de 2018 na Vivino, sendo os “únicos prémios decididos por todos os que bebem vinhos e não pelos críticos”.

Judoca portuguesa Bárbara Timo conquista ouro em Tbilisi

O Mirabilis, proveniente da Quinta Nova de Nossa Senhora do Carmo, nascido das castas Gouveio e Viosinho, conseguiu o feito de suplantar italianos (o número 2 é Gaja Gaia & Rey Langhe 2013, da zona de Langhe/Langa no Piemonte, espanhóis (o número 3 é um Rioja, Marqués de Murrieta Castillo Ygay Gran Reserva Especial Blanco 1986) e, lista abaixo, austríacos, franceses (Bordéus, obviamente, é a região-mor) ou americanos (Napa em grande). No top dos brancos, há até mais portugueses: o Cartuxa Pêra-Manca Branco 2016 e dois Niepoort, o Douro Coche Branco 2015 e o Douro Reserva Redoma Branco 2017.

Mas este não é o único feito para os vinhos portugueses nestes prémios Vivino, coligidos a partir de todas as avaliações recebidas em 2018, como confirmou à Fugas Courtney Quattrini, chefe das comunicações globais da empresa: no top 50 global há mais cinco vinhos de Portugal. A melhor posição vai para um fortificado histórico, um Porto da Taylor's: o Very Old Single Harvest Port Taylor's 1968 surge em 5.º lugar numa lista que é liderada por um Cabernet Sauvignon da Scarecrow, de Napa Valley (Califórnia, também n.º 1 entre os tintos do mundo).

O Alentejo também está nos píncaros, graças a um mui estimado tinto da Cartuxa, Pêra-Manca 2005. É 9.º na lista e surge pouco acima do venerado Barca Velha (1999), da Casa Ferreirinha (12.º).

Na parte final da lista, voltamos a encontrar a Ferreirinha, que consegue o 38.º lugar para a sua Reserva Especial Douro 2007. E temos mais Douro a fechar com chave de ouro: em 47.º, o tinto Legado 2011, da Sogrape.

No ranking que concerne apenas aos tintos, as referências incluídas são similares às do top 50 global, incluindo-se aqui as mesmas produções da Cartuxa (7.º para o Pêra-Manca), Ferreirinha (10.º para o Barca Velha, 35.º para a Reserva) e Sogrape (43.º para o Legado).

Não há presença portuguesa nos espumantes: o domínio francês é quase absoluto, com o Krug Brut Champagne 1988 a liderar.

A lista Wine Style Awards 2019 da Vivino, informa a empresa, é relativa às avaliações concretizadas em 2018 e congrega os “dez vinhos com melhores avaliações” por entre “164 categorias de estilos únicos de vinhos em todo o mundo”. Para poder ser incluído, o vinho em jogo recebeu “no mínimo, 50 avaliações em 2018”.

Na Vivino podem ser consultadas as listas completas de vinhos premiados, sendo que as notas de avaliação que agora surgem são em tempo real, isto é, podem já não reflectir os dados de 2018. Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/03/29/fugas/noticia/vivino-melhor-vinho-branco-portugues-douro-alentejo-vinhos-top-50-mundial-1867297> (Fonte – PÚBLICO / FUGAS – 29/03/2019).