



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO VINHO NA FRANÇA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO VINHO NA FRANÇA – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“QUANDO NÃO TEM O ÍCONE BARCA VELHA” - POR SUZANA BARELLI**



07



08

**“SÃO PAULO RECEBE EVENTO COM RÓTULOS ESPECIAIS E PRODUTORES LENDÁRIOS” - POR MARIA DA PAZ TREFAUT**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGEM**

10 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

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

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

## VINÍCOLA THERA PIENO 2019 – SERRA CATARINENSE - BRASIL

A Vinícola Thera localiza-se na cidade de Bom Retiro, na Serra Catarinense. O bom Terroir nasce do respeito às características únicas da terra e do clima das altas encostas da Serra Catarinense. O vinho reflete e valoriza o talento, a honra e a tradição da família. A Vinícola Thera, desenvolveu uma linha exclusiva de vinhos que expressa seu Terroir e sua personalidade desde a primeira degustação. Este tinto feito com as variedades italianas é elaborado em lotes separados com cada uma das uvas, que são colhidas manualmente e passam por desengace e seleção de bagas. Os vinhos são misturados depois que amadurecem em barrica. A variedade predominante é a Sangiovese. A maceração pré-fermentativa é feita a frio por 12 horas.

O vinho Pieno passa por dupla fermentação: a alcóolica, com leveduras selecionadas e controle de temperatura, e a malolática. Depois, este vinho estagia por 12 meses em barricas de carvalho francês. Pieno, em italiano, significa pleno, completo. E esses são os adjetivos que melhor definem o Vinho Thera Pieno Tinto Seco.

**Composição de Uvas:** Corte de Sangiovese e Montepulciano.

**Notas de Degustação:** Cor rubi intensa. No olfato aparecem notas de cerejas frescas, violetas, cedro e um leve toque mineral. No paladar tem bom equilíbrio, com boa acidez, taninos macios, um vinho bem integrado, de frescor agradável, corpo médio e final persistente.

**Estimativa de Guarda:** Beba agora ou guarde até 2025

**Notas de Harmonização:** um vinho para acompanhar carnes vermelhas, carnes suína e de galinha, massas com molhos vermelhos, pizzas, hamburguers, risoto de cogumelos, massas com molho leve.

**Serviço:** servir entre 15°C e 16°C

**Faixa de Preço – \$\$**

**DEGUSTADO COM AMIGOS**



# PRIMÓRDIOS DA HISTÓRIA DO VINHO NA FRANÇA - PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O Império Romano desempenhou um importante papel na distribuição e popularização do vinho. Porém, os romanos aprenderam sobre vinho e viticultura com os gregos, etruscos, e também com egípcios e cartagineses, assim como com os fenícios. Do período da monarquia até a primeira parte da República há pouca ou nenhuma evidência que forneça apoio à hipótese de os romanos produzirem vinhos em grande escala.

A viticultura romana da época parecia apenas mais um ramo da horticultura. Concentrando-se apenas na conquista de estados vizinhos, tribos, e ainda na subordinação de toda a Península Itálica, os romanos dependiam principalmente do vinho grego, com sua própria viticultura e vinicultura longe de serem prioridades. Vale lembrar que, nessa época, o vinho já tinha mais de cinco mil anos de história, desde as primeiras evidências de elaboração de vinhos na região do Cáucaso.

Este quadro, porém, mudou a partir do século II a.C., quando a maioria dos poderes de Roma ainda estava focada no crescimento e na expansão. A partir de então, o vinho passou, gradualmente, a ser um dos fundamentos da economia. Assim, o século II a.C. cria um marco na história do vinho romano e da viticultura.



Foi a partir desta época que a relação de Roma com o vinho mudou. Se, antes disso, os romanos contavam com os vinhos feitos pelos gregos ou etruscos, gradualmente aprenderam com eles e os superaram, construindo uma poderosa indústria vinícola. E isso deixou uma marca não somente na Península Itálica (como em Pompéia, por exemplo), mas em todos os cantos do grande império que construíram.

Os romanos estenderam sua expansão geográfica no Mediterrâneo a partir de 270 a.C. A Gália abrangia a atual França, parte da Bélgica, bem como parte da Grã-Bretanha. No primeiro século a.C., a Gália foi dividida em sessenta territórios ocupados por povos, liderados por famílias numerosas unidas em assembleias aristocráticas. Esses povos gálicos mantiveram as relações entre eles, no entanto, sem grandes objetivos comuns que pudessem os unir. Isso constituía sua vulnerabilidade perante os romanos.

Os gauleses eram ótimos artesãos e tinham habilidades de metalurgia sólidas (ferro), ourivesaria e esmaltaria. Eles negociavam, organizados entre eles e também com os gregos e os romanos. A escravidão era comum e um nicho comercial.

Narbonne, na região do Mediterrâneo, no Languedoc e no corredor do Rhône - se torna uma província romana em 118 a.C. A Gália foi conquistada pelos romanos em 57 a.C., pelos exércitos liderados por Júlio César. Além de Narbonne já província do Império, os romanos dividem a Gália em três províncias: Aquitânia, Bélgica e Lyonnaise. O sistema institucional e organizacional romano impõe uma hierarquia em "civitas" (aglomerações), com as administrações lideradas por magistrados locais, de acordo com os respectivos estatutos legais. Uma rede de estradas pavimentadas construída pelos romanos promovia as trocas de mercadorias que desenvolveu um intenso comércio neste período.

O vinho chegando às fronteiras da Europa - Através da expansão do Império Romano, as uvas atingiram as províncias mais distantes e, depois, expandiram-se para além destes limites. Um exemplo foi a Panônia (que atualmente corresponde à Hungria, leste da Áustria, norte da Croácia, Eslovênia e noroeste da Sérvia). Plantas como ameixas, pêssegos e uvas foram trazidas junto com colonos romanos. A abundância de plantas introduzidas pelos romanos sugere que horticultura e viticultura tenham desempenhado um papel importante nesta região.

Na França (ou Gália, como era conhecida na época) a viticultura já existia desde a instalação das colônias gregas no Mediterrâneo (como Massalia, atual Marselha, fundada em 600 a.C.). Mas foram os romanos os grandes responsáveis por sua popularização. Foi por conta do conhecimento científico dos romanos, de que o ar frio flui por encostas e se acumula em vales, que a geografia de produção mudou na antiga Gália. Os primeiros registros de vinhos em áreas como Bordeaux e Borgonha, por exemplo, são da época romana.

Este é o caso também em regiões da atual Alemanha (como o Mosel) e na Grã-Bretanha. A própria palavra vinho em boa parte das línguas europeias tem origem no latim vinum. Isso evidencia que a influência do vinho romano muitas vezes cruzava até as próprias fronteiras do Império.

Tribos germânicas fora do Império, como os alamanos e os francos, consumiam grandes quantidades de vinho produzido na Germania romana. Isso mudou quando um edital do século V proibiu a venda de vinho fora dos assentamentos romanos. Para Hugh Johnson, isso poderia ter sido um dos motivos responsáveis pela invasão destes povos, funcionando como um incentivo adicional para as invasões bárbaras e ataque aos assentamentos romanos, como Trier, por exemplo.

Para os romanos, a videira e a oliveira eram inseparáveis. A implementação de vinhedos é antes de tudo um fenômeno urbano, uma função urbana ou periurbana se as restrições espaciais o impunham. As cidades eram erguidas especialmente ao longo dos rios. Sob o Império Romano, o trabalho de institucionalização está alinhado com a extensão da videira, da oliveira e do trigo. Essas conveniências são então os fundamentos da atividade econômica. As leis protegiam a produção de vinho.

A formidável quantidade de rios e afluentes, que tece uma extensa rede sobre a Gália, seu vasto mosaico de solos inférteis para a agricultura, mas, por outro lado, propício às vinhas, e sua climatologia são as poderosas vantagens comparativas da Gália quanto à produção do vinho.

No século I a.C, era provável que o vinhedo da região do Alto Rio Tarn (hoje - Gaillac), localizado na franja ocidental da província romana do Narbonne, se expandisse para outras regiões. O transporte fluvial pelo Rio Tarn (afluente do Gironde) abre o acesso ao mercado da cidade galo-romana de Burdigala (atual Bordeaux), uma civitas (cidade-galo-romana) e ao mercado dos países do Mar do Norte por mar. Nesta época Burdigala então não tinha vinhedos.

No entanto, é uma variedade de uvas que não seja a cultivada pelos romanos na vinha de Narbonne, que teria possibilitado iniciar a atividade do vinho de Bordeaux. A uva "Biturica" - "ancestral" de Cabernet Franc, foi trazida da Cantabria, no noroeste da Espanha e assim nasceu o vinhedo de Bordeaux. Um comércio intenso com o arquipélago britânico será realizado a partir daí.

Os países do norte da Europa serão os principais mercados de vinho. Para os romanos, a atração desses mercados justifica o projeto de expansão do vinho no território do norte da Gália, as regiões cujos rios fluem em direção ao Atlântico e ao Mar do Norte. As variedades de uvas usadas na zona sul pelos romanos, no entanto, não permitem vislumbrar a expansão da vinha mais ao norte. A expansão dos vinhedos segue os cursos de água navegáveis por barcaças e os vales alimentados por caminhos de planícies.

Durante o período de paz com os conquistadores romanos, o povo gálico Allobrogico (estabelecido na região do Isère e Savoia) desenvolveu na região onde se encontra hoje o estado "Lambrusco" uma variedade, chamada Allobrogica, capaz de poder estender a expansão da vinha em direção ao norte, em solos frios e sujeitos a possíveis geadas. (Em 2006, os arqueólogos descobriram elementos de uma vinha em Gevrey-Chambertin, correspondendo ao modo de cultura romana da vinha nesta época. O desenvolvimento estaria no final do século I ou no início do segundo).

Deste modo, apesar de consumirem um vinho muito diferente daquele que estamos acostumados hoje, os romanos talvez tenham sido a civilização responsável por levar a cultura da uva e do vinho para praticamente toda a Europa. E esta tendência persistiu após a queda do Império, já que a adoção do Cristianismo como religião oficial acabou intensificando o processo.

A transição de cultos pagãos dos gauleses a favor da religião cristã foi feita pela aculturação e implicou no desaparecimento dos druidas. A partir do século III, a evangelização é muito ativa. A religião cristã se torna a religião do império.

Em 213, Roma concedeu o direito de cidadania a todos os gauleses do império. Eles mostraram apego ao império, mas as invasões na Gália se seguirão por muitos séculos. O Imperador Probus (276-282) rejeita os primeiros ataques dos povos germânicos, dos Alamanos e dos Francos. Essas são as primeiras manifestações das "invasões bárbaras". Essa última expressão geralmente se aplica às múltiplas incursões/locais dos povos invasores no atual território da França nos seguintes séculos. Os romanos, no entanto, aceitam uma primeira ocupação pacífica nas fronteiras orientais para conter as pressões germânicas de "emigrantes".

O uso do vinho na celebração litúrgica, porém, não foi o único caminho adotado pelo vinho para se popularizar desde a época romana. Para os romanos, além de ser um importante aliado na busca do prazer (os cultos de Baco que sirvam como testemunha), o vinho também era usado como medicamento. Assim, seja para curar o corpo como a alma, o vinho ganhou cada vez mais adeptos. E boa parte deste movimento certamente se deve ao Império Romano.

Nesta época alguns hábitos alimentares já estavam estabelecidos e semelhantes aos atuais. De manhã era a hora do ientaculum, equivalente ao nosso café da manhã, e formado tipicamente por pão, frutas e queijo. No meio do dia era o prandium, uma espécie de almoço leve, com ovos e vegetais. Alguns trabalhadores retornavam aos pães e queijos para um lanche da tarde chamado vespertina, mas os pratos principais ficavam mesmo para a noite: no jantar (ou ceia) eram servidas as carnes – de todo tipo: porco, aves, carne vermelha e caças em geral.

Naturalmente que tais seleções variavam principalmente entre diferentes classes sociais. As colheres já eram usadas para as refeições, enquanto os garfos tinham a função de servir os alimentos. Para beber, o vinho, tão amado pelos romanos, era servido em copos de vidro, prata ou cerâmica. Frutas secas, pães e peixe completavam o cardápio ideal de um dia normal em Roma.

As variedades de uva usadas e as técnicas desenvolvidas no Norte do Rhône e em Bordeaux permitem iniciar a expansão do vinho em um clima continental nas áreas ao norte da Gália, particularmente as regiões cujo fluxo de rios é derramado em direção ao Atlântico e ao Mar do Norte.

No boom do vinhedo galo-romano, o vinho gálico era exportado para Roma! O Imperador Domiciano (reinado de 81-96) freiou e proibiu a expansão da vinha na Gália. O Imperador Probus (reinado de 276-282) restaurará a liberdade de cultura da videira dois séculos depois e Lyon se torna um centro do comércio de vinhos muito forte.

A vinha atingirá seus limites de expansão do norte durante a porção do segundo século IV. As vinhas qualitativas neste momento se estabelecem na região de Paris e Picardy (Amiens), usando os rios como acesso mais imediato aos mercados vigorosos dos países do Mar do Norte. Essas vinhas mais ao norte da Gália desfrutarão da primazia comercial nesses mercados nórdicos por quase um milênio. Saúde!!!  
Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas)



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “QUANDO NÃO TEM O ÍCONE BARCA VELHA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 17/06/2023

Quem já teve a sorte de provar safras antigas dos tintos portugueses Barca Velha e Reserva Especial diz que há pouca diferença entre os dois rótulos premiados da Casa Ferreirinha. “Já degustei Reserva Especial da década de 1960 e ele deu um show”, afirma Carlos Cabral, referência em vinhos do Porto no Brasil.

Confiando nesta impressão, agora é a hora de comprar o recém-lançado Reserva Especial 2014, para quem, claro, pode desembolsar R\$ 4,8 mil por uma garrafa. Atualmente, a safra 2011 do Barca Velha é vendida por R\$ 7,7 mil, na Zahil.

Para entender as diferenças: o Barca Velha nasceu em 1952, quase por teimosia do enólogo Fernando Nicolau de Almeida. Em uma época em que a eletricidade não chegava ao interior do Douro, ele encomendava enormes barras de gelo para conseguir fermentar as uvas com algum controle de temperatura e elaborar um tinto seco, em uma região conhecida pelos seus vinhos fortificados, o Porto. A ousadia deu certo, e o vinho se consolidou como um dos melhores, se não o melhor vinho tinto português.

Desde então, só foram lançadas 20 safras do Barca Velha e 18 safras do Reserva Especial. Há dois momentos para definir se o tinto será o ícone da Casa Ferreirinha. O primeiro, é após o vinho de cada safra estagiar por 12 meses nas barricas de carvalho. Se reprovado, o vinho é encaminhado para o blend do Quinta da Leda. E, aqui, sorte deste tinto, que ganha maior complexidade.

Mas voltando ao Barca Velha. Se nesta degustação o enólogo Luís Sottomayor avaliar que o tinto tem características que podem indicar que é um Barca Velha, as barricas guardam o vinho por mais 6 meses e ele então é engarrafado e passa a ser degustado com regularidade nos próximos meses e anos. E Sottomayor vai amadurecendo sua opinião se o vinho é mesmo um Barca Velha ou se será um Reserva Especial

E Sottomayor decidiu que a safra de 2014 não é Barca Velha. “Foi um ano extraordinário, o tinto tem o perfil do Barca Velha, mas seus taninos são mais suaves”, explica Sottomayor. “Muitas vezes não sei dizer o que define se será ou não Barca Velha. É um feeling. Este 2014 tem o estilo do Reserva Especial”, acrescenta.

.....  
A decisão de seguir como Reserva Especial significa uma perda de receitas que pode chegar a 1 milhão de euros. Para o consumidor, é a oportunidade de adquirir um “quase” Barca Velha por cerca de 60% do valor... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/quando-nao-tem-o-icone-barca-velha/>

## “PECHINCHAS EM WAITROSE” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 17/06/2023

Entre os supermercados que dominam o varejo de vinhos no Reino Unido, a Waitrose é amplamente creditada por ter a melhor seleção. Duas vezes por ano, convida a mídia de vinho a provar uma proporção substancial dos vinhos oferecidos. Eu fui no mês passado e fiquei bastante surpresa ao descobrir que eu tinha provado 96 dos 148 vinhos em exibição, apesar de ter evitado deliberadamente a maior parte de seus engarrafamentos de rótulo com base em que eles estão disponíveis apenas no Reino Unido.

Como ativista contra garrafas desnecessariamente pesadas, fiquei encantada por eles incluírem pesos de garrafa em suas notas abundantes em cada vinho. Parece haver progresso global na redução de pesos de garrafa, com muitas garrafas nas mesas de Waitrose pesando menos de 400 g quando vazias.

Os pecadores em termos de peso da garrafa incluíram vários produtores que defendem em voz alta sustentabilidade, como Ch Maris, cujos Planelais Minervois pesavam 600 g. Em vista das emissões adicionais de carbono envolvidas na fabricação e transporte de garrafas pesadas, isso é um pouco rico. O Savennières de Waitrose vem em uma garrafa que pesa 785 g e a do San Pietro Realto 2021 de Bersano 2021 Ruchè di Castagnole Monferrato é 750 g.

Mas você está quase certamente muito mais interessado nos vinhos de melhor e melhor valor. Minha pontuação média foi de pouco mais de 15,5 em 20, mas eu dei dois 17,5s e nove 17s. O que talvez seja notável é o desse total de 11 pontuações altas, três eram champanhes, cinco eram xerez e um era um porto - deixando apenas dois vinhos de tabela, cada um dos quais eu marquei 17. Sobre Chablis Premier Cru de Simmonet-Febvre Fourchaume 2020 a £ 35 por garrafa, da adega Waitrose apenas on-line, escrevi: 'chablis adequado sem muita maturação e corte e suculência real, embora não seja indiscutivelmente mais barato do que nos independentes. Muito longo. Bem selecionado! 'Millésima UK parece ser o único comerciante que o oferece no Reino Unido e está cobrando o equivalente a £ 33,33 por garrafa por uma caixa de seis.

Portanto, se você procurar uma única garrafa de premier-cru chablis, um dos poucos tipos de Borgonha branca que oferecem valor real e potencial de envelhecimento, isso seria um vinho para ir-principalmente quando a Waitrose executa uma de suas promoções regulares que oferecem 25% fora de seis garrafas mistas.

O outro vinho de mesa que eu marquei 17 foi um robusto da Waitrose Range: Leitz, Rudesheimer Magdalenenkreuz Riesling Kabinett 2021 Rheingau. Dei a mesma pontuação quando provei em outubro passado. É deliciosamente baixo álcool (9,3%), suculento e fresco e, a apenas £ 13,99 por garrafa, é realmente um roubo. Mas seria indiscutivelmente ainda mais atraente no clima de verão - um aperitivo maravilhosamente refrescante com frutas puras e um equilíbrio tão grande que não tem um sabor doce. Kabinett é o atual estilo favorito de Riesling do Wine Insider.

Um dos meus 17.5s foi dado ao incrivelmente complexo e muito seco Bollinger Rosé Champagne (£ 59,99 e disponível em 283 lojas), que realmente merece ser servido na mesa e não sem comida. O outro foi para um oloroso sherry escuro e muito seco Lustau, de um único barril intocado nos últimos oito anos e envelhecido no canto mais escuro e úmido da bodega de La Emperatriz de Lustau. É tão tenso que quase dá ao provador um choque elétrico e pode ser um verdadeiro aperitivo, ou seria impressionante com um queijo duro fino, como Comté ou um cheddar maduro. A Waitrose Cellar o oferecerá a £ 19,99 por meio litro a partir de meados de julho; É muito mais emocionante do que a versão do fino pálida e incomumente madura pelo mesmo preço... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/bargains-waitrose>



## “SÃO PAULO RECEBE EVENTO COM RÓTULOS ESPECIAIS E PRODUTORES LENDÁRIOS” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO – VINHOS – 15/06/2023

Evento no Shopping JK Iguatemi reúne ‘talk shows’ de meia hora, gente de cinema, gastronomia, vinhos e formadores de opinião.

Alguém na mesa propõe um brinde e diz que o correto é segurar a taça com a mão esquerda. O sommelier do Grupo Fasano, Manoel Beato, ergue o copo com a mão direita e cantarola Noel Rosa: “Coração/Não estás do lado esquerdo/Nem tampouco do direito/Ficas no centro do peito, eis a verdade”. É só uma brincadeira entre tantas no clima descontraído de encontros que antecederam a 10ª edição do Vinhos de Portugal, que começa nesta quinta-feira e prossegue até sábado no Shopping JK Iguatemi, em São Paulo.

Beato será um dos participantes da área gratuita, que reunirá em ‘talk shows’ de meia hora, gente de cinema, gastronomia, vinhos e formadores de opinião. Serão encontros sobre o vinho e sua cultura sempre com uma taça na mão, onde o público não pagante poderá participar de toda a movimentação. Um dos encontros de Beato será com o produtor Luís Pato, uma das estrelas do evento.

Na totalidade, esta edição reúne 83 produtores de sete regiões portuguesas - Tejo, Lisboa, Dão, Península de Setúbal, Douro, Alentejo e Vinhos Verdes -, algumas quase desconhecidas do público brasileiro. As provas serão restritas a 32 participantes, no máximo, e nelas será possível experimentar grandes vinhos, entre eles rótulos que nem estão à venda no Brasil, de forma guiada. Alguns produtores lendários, como Dirk Niepoort, por exemplo, considerado o revolucionário do Douro, pela primeira vez vai comandar uma prova no Vinhos de Portugal. O mesmo acontece com João Roquette, da Quinta do Crasto (Douro) e do Esporão (Alentejo), vinícola que em 2023 completa 50 anos.

Alguns nomes da vinicultura portuguesa foram só à etapa carioca, que foi realizada no fim da semana passada. Outros virão apenas a São Paulo. Fernando da Cunha Guedes, presidente do Grupo Sogrape, a maior empresa de vinhos de Portugal, participou do evento no Rio e aproveitou a vinda ao Brasil para apresentar em São Paulo o vinho Casa Ferreirinha Reserva Especial (tinto 2014). Um rótulo especialíssimo, que não é produzido todos os anos e do qual foram feitas apenas 20 mil garrafas. Um número pequeno delas chegará ao mercado brasileiro em agosto ao custo de R\$ 4.800, importado pela Zahil.

Com a soma de todas, a Sogrape é a número 1 do Douro no mercado brasileiro. A Casa Ferreirinha, umas marcas mais desejadas do portfólio, tem os rótulos Esteva (R\$ 138) e Papa Figos (R\$ 200) entre os mais vendidos no Brasil. Vários de seus vinhos poderão ser experimentados no salão de degustação, um dos espaços do evento onde os produtores circularão, disponíveis para manter um diálogo direto com os consumidores. Será uma oportunidade única de provar os vinhos com quem faz.

Outro destaque é a presença do enólogo Luís Pato, da Bairrada, que tem como lema “tradição de inovar” e estará no salão de degustação com vinhos que chegam aqui pela importadora Mistral. No sábado, ele participa da prova “Especial Grandes Encontros: Luís Pato e Alves de Sousa, duas lendas do vinho”, que será mediada pelo especialista Dirceu Vianna Júnior, único Máster of Wine de países da língua portuguesa. Alves de Sousa é da Quinta dos Roques, no Douro. Ou seja: um encontro entre dois enólogos e produtores importantes, de regiões diferentes.

A prova que encerra o evento será a harmonização “Gastronomia brasileira e vinhos de Lisboa” com o chef Marcelo Corrêa Bastos e rótulos de vários produtores. É comandada pelo crítico do Valor, Jorge Lucki, e pela jornalista portuguesa Alexandra Prado Coelho.

A 10ª edição dos Vinhos de Portugal é uma realização dos Jornais “O Globo”, “Público” e Valor, em parceria com a ViniPortugal, a principal parceira durante todas as edições, tendo como principal objetivo a promoção da imagem de Portugal enquanto produtor de vinhos por excelência. O evento também conta com a participação do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto, com o apoio das Comissões Vitivinícolas do Alentejo, Lisboa, Dão, Tejo, Vinhos Verdes e Península de Setúbal, Agência Regional de Promoção Turística Centro de Portugal, TAP Air Portugal e Lexus Rio de Janeiro, água oficial Águas Prata, hotel oficial Fairmont Rio (RJ), local oficial Jockey Club Brasileiro (RJ), rádio oficial CBN e curadoria Out of Paper. A edição de São Paulo conta ainda com a Cidade de São Paulo como cidade anfitriã e SP Negócios como apoio institucional... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2023/06/15/sao-paulo-recebe-evento-com-rotulos-especiais-e-produtores-lendarios-sembarreira.ghtml>

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

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

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

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

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS

A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

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

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

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

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

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

**RESERVAS:** Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | [financeiro@zenithe.tur.br](mailto:financeiro@zenithe.tur.br) Gestor: Germán Alarcón-Martín. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br) e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### CYRIL BRUN VAI DA CHARLES HEIDSIECK PARA FERRARI

Pela primeira vez, um chef de caves está deixando sua casa em champanhe para trabalhar como enólogo de um produtor de vinhos espumantes italianos. Cyril Brun, que era mestre da adega no Champagne Charles Heidsieck por oito anos e antes disso em Veuve Clicquot por 15 anos, liderará a equipe na Ferrari Trento. Em Charles Heidsieck, ele foi responsável pelo prestígio do "Champagne Charlie", entre outras coisas. Sobre o novo desafio de fazer vinho espumante nas montanhas do norte da Itália, ele diz: "Estou convencido da qualidade da Ferrari Trento e do potencial de Trentodoc. É um privilégio e uma oportunidade emocionante de aplicar meu conhecimento e experiência em um novo contexto. Inicialmente, haverá uma fase em que eu preciso entender o terroir antes de considerar qualquer alteração. A vinificação é sobre detalhes. Melhoraremos passo a passo, focando nos pequenos detalhes."

Brun sucederá o diretor técnico Ruben Laurentis, na Ferrari, que em 37 anos na Ferrari recebeu o título de "Produtor do Ano" por cinco vezes no Campeonato Mundial de Champagne e Wine World.

Matteo Lunelli, presidente e CEO da Ferrari Trento, agradeceu a Laurentis e recebeu Cyril Brun, dizendo: "Seu talento em nossa categoria é incomparável"... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/for-the-first-time-a-champagne-winemaker-moves-to-italy-cyril-brun-goes-from-charles-heidsieck-to-ferrari?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_24&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/for-the-first-time-a-champagne-winemaker-moves-to-italy-cyril-brun-goes-from-charles-heidsieck-to-ferrari?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_24&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 16/06/2023)

### CHAMPANHE ESTÁ SE TORNANDO CADA VEZ MAIS CARO

Os custos de produção na França continuam a subir. De acordo com a cooperativa Terroirs et Vignerons de Champagne (TEVC), que inclui a principal marca Nicolas Feuillatte na França, os preços do champanhe aumentarão em outros dez por cento este ano. É isso que Christophe Juarez, diretor geral da TEVC, disse na reunião geral anual do grupo. A razão para isso é o forte aumento dos preços das garrafas, da eletricidade e do vidro. Os custos de energia dobraram para três milhões de euros em um ano, enquanto as garrafas de vidro se tornaram 56 % mais caras.

Os "Terroirs et Vignerons de Champagne" foram criados no final de 2021 a partir da fusão de Champagne Nicolas Feuillatte (CV-CNF) com outro grupo cooperativo (CRVC) e suprimentos acima de todo o comércio de varejo de alimentos na França. A empresa é agora uma das 5 principais casas de champanhe ao lado de LVMH (Möet & Chandon, Ruinart, Veuve Clicquot), Vranken-Pommery, Laurent-Perrier e Lanson-BCC. A rotatividade anual é de cerca de 284 milhões de euros. Os aproximadamente 6.000 membros da cooperativa cultivam 2.720 hectares. Isso corresponde a oito por cento da área total da denominação... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/champagne-is-becoming-more-and-more-expensive-production-costs-in-france-continue-to-rise?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_24&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/champagne-is-becoming-more-and-more-expensive-production-costs-in-france-continue-to-rise?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_24&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS - 15/06/2023)