



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINOTÍCIAS

por Márcio de Oliveira

O QUE TORNA UM VINHO EM UM RÓTULO RARO E CARO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O QUE TORNA UM VINHO EM UM RÓTULO RARO E CARO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS OVELHAS NOS VINHEDOS"- POR SUZANA BARELLI



08



10

"QUATRO MANEIRAS DE PENSAR SOBRE VINHO" - POR ERICK ASIMOV

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 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 que foram adiadas), 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.

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

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

DRACULA FETEASCA NEAGARA 555 2016 – DEALU MARE - ROMENIA

Criado por ninguém menos que a grandiosa enóloga romena Aurélia Visinescu, foi elaborado com uvas cultivadas na própria Transilvânia, a terra natal do personagem. Aurélia se inspirou na apavorante história de Conde Dracula.

Corte de uvas: Elaborado com 100% Feteasca Neagra. Estagiou por 12 meses em barricas de carvalho romeno e descansou nas caves antes de ir ao comercio.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi de boa intensidade, límpido. No nariz predominam os aromas de frutas maduras como cerejas e ameixas, notas de especiarias e um toque vegetal mentolado. No paladar mostra os sabores de frutas escuras, a nota mentolada e algo de caldo de carne. Médio corpo, com taninos finos, macios e boa acidez. Seu final de boca é prazeroso, persistente, mostrando grande complexidade. Convida ao segundo gole e a uma segunda garrafa.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais 2 a 3 anos!

Notas de Harmonização: vai muito bem com queijos maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral. Acompanhou muito bem um Lombo de Porco em molho de cerveja preta da Segredos Caseiros acompanhado de batatas assadas com alecrim.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

Importado pela WINELANDS, em BH, você encontra na SHOW ME THE WINE – Flávio Scarpelli: (31) 99904-5238.



CHATEAU CHATALOUCETTE 2015 – POMEROL – BORDEAUX - FRANÇA

Segundo vinho do Chateau de Sales, com mais de cinco séculos de história, é uma exceção em muitos aspectos. Localizado na denominação de Pomerol, a propriedade impõe-se por sua majestosa arquitetura do século XVII e se destaca por seu tamanho: 90 hectares, com 47,5 hectares de vinhas plantadas. Em uma região em que a média é de apenas 7 hectares, é a maior propriedade em Pomerol, produzindo rótulos de grande elegância.

Corte de uvas: 68% Merlot e 32% Cabernet Sauvignon, com passagem por 18 meses em barricas de carvalho.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi de boa intensidade com leves reflexos granada pelos 7 anos de guarda. No nariz predominam os aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas pretas, figo, cassis e mirtilo, notas defumadas e de especiarias, como pimenta-do-reino e leve chocolate e café. Um nariz de grande complexidade e que estimula ao primeiro gole. No paladar mostra bom corpo, com taninos finos e boa acidez. Seu final de boca é marcado por uma longa persistência, elegância e complexidade.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, podendo envelhecer por mais 5 anos!

Notas de Harmonização: vai muito bem com queijos meio maduros e carnes assadas ou grelhadas em geral, carnes de caça, cordeiro. Acompanhou muito bem um Supremo de Frango com Arroz de Brócolis da Segredos Caseiros.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



O QUE TORNA UM VINHO EM UM RÓTULO RARO E CARO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

É muito comum em algumas degustações me perguntarem o que torna um vinho numa garrafa de desejo, rara e cara?

Entretanto, o conceito de “vinho fino e raro” não é uma ciência exata, já que não existe um conjunto absoluto de critérios que define o que é, parâmetros e condições que determinariam se um vinho entra nessa categoria de vinho raro ou não.

O que faz um vinho virar objeto de desejo é algo que podemos avaliar olhando sobre os rótulos no mercado. O vinho produzido em massa para ser bebido no dia a dia costuma ser mais simples, curto, apesar de poder haver alguns rótulos que se destacam por serem bem-feitos e equilibrados. Ser um vinho mais simples não representa nenhum demérito, porque o mundo do vinho deve suprir rótulos para todos os bolsos e gostos.

O vinho fino é equilibrado, é bem vinificado, é complexo em aromas e sabores, é longo e persistente. Poderia até dizer que a essência do vinho fino, seria ter um gosto muito melhor do que qualquer outro rótulo, revelando uma delicadeza e uma elegância que se destaca.

Esta delicadeza tem duas origens: A qualidade do terroir, da vinha que dá origem ao vinho. Algumas vinhas provaram ser melhores que outras. Na França, por exemplo, os melhores vinhos costumavam ser classificados como Grand Cru ou Premier Cru.

O segundo parâmetro é o cuidado na vinificação. Resultado de quão talentosos são as pessoas que produzem o vinho, quanto eles sabem como transformar uvas no melhor vinho possível, levando em consideração o seu intuito, optando por um vinho monovarietal (como no caso dos Borgonhas), ou um blend (como no caso dos Bordeaux). A escolha do processo de maturação e envelhecimento, o uso de barricas de carvalho acaba resultando em vinhos melhores. Além disto, um grande vinho geralmente ficará mais refinado com a idade, diferenciando-o de vinhos comuns destinados a um consumo praticamente imediato.

Mas, o que torna um vinho raro? - Sabemos que fazer vinhos de grande qualidade não é algo fácil. O que torna um vinho em um rótulo raro é, portanto, o equilíbrio entre um nível de qualidade de produção e demanda.

Por exemplo, a maioria dos vinhos finos das principais vinícolas de Bordeaux é produzida em quantidades de dezenas de milhares de garrafas. Devemos lembrar que há mais 7.000 produtores (chateaux) e 13.000 vinhedos com pelo menos cerca de 40.000 rótulos produzidos em Bordeaux. Todo mundo os conhece como sendo exemplos de grandes vinhos, eles têm um sabor delicioso, equilibrado, elegante e você pode confiar em sua longevidade de guarda. Talvez pela fama que estes vinhos têm, eles são muito mais caros do que outros vinhos produzidos em outras partes do mundo do vinho em quantidades semelhantes. Entretanto, os chamados “vinhos unicórnios” de Bordeaux, objeto de desejo de amantes da bebida de Baco, estão restritos a cerca de 200 chateaux, em grande parte classificados em 1855 como os grandes produtores da região.

Na Borgonha, os melhores vinhos são feitos apenas em produções muito exclusivas com origem em pequenas vinhas. Estes rótulos são extremamente respeitáveis, têm aromas e sabores fantásticos e envelhecem magnificamente. Esses podem ser alguns dos vinhos mais caros do mundo.

As coleções de vinhos contêm uma variedade de rótulos que se estendem entre países, safras, castas e preços. Suas preferências únicas são refletidas nos vinhos que você escolhe e nos produtores de vinho que você seleciona. No entanto, muitos colecionadores também adoram a emoção da caçada e a perspectiva de possuir algo raro, caro ou verdadeiramente único. Essa emoção é o que inspira alguns colecionadores de vinhos a passar anos ou até décadas em busca de uma garrafa rara.

Como o vinho se torna raro ou caro? - Nem todo vinho começa caro ou raro - embora possa acontecer - mas pode se tornar objeto de desejo com o tempo. À medida que as pessoas consomem as garrafas de uma determinada safra, reduz o número de garrafas em circulação, tornando as garrafas restantes de vinho mais raras.

Os fatores relativos as safras podem ser um dos motivos pelos quais certos vinhos aumentam de preço, enquanto outros permanecem em valor típico do mercado. As uvas de safras excepcionais têm qualidades melhores, onde tudo se reúne em harmonia para criar um vinho requintado, diferenciado. Em outros anos, nos quais as uvas não cresceram e maturaram tão bem devido a fatores como chuva, sol, temperatura ou condições do solo, podem resultar em uma safra que não é tão preciosa. É mais provável que esses vinhos enfeitem a mesa de jantar do que permanecem em adegas enquanto envelhecem com perfeição.

Outra causa de raridade ou preço mais alto começa na vinícola. Se a vinícola produzir apenas 300 garrafas de um determinado rótulo, por exemplo, ele começa mais raro que um vinho com 4.000 garrafas produzidas e geralmente será mais caro.

Os vinhos finos também se tornam mais caros com a guarda, geralmente porque os vinhos mais antigos são únicos e exigem décadas de envelhecimento para atingir tamanha complexidade. Obviamente, o armazenamento do vinho desempenha um papel significativo na qualidade, com a origem verificável fazendo a diferença entre um vinho que vale US\$ 2.000 e um que vale US\$ 20.000 ou mais.

Existem também alguns vinhos que não são adequados para o consumo, mas que ainda valem a pena coletar apenas para a idade e o nome. É o caso de vinhos únicos, resgatados de naufrágios, ou de antigas adegas descobertas em escavações, e que geralmente são levados a leilão por serem objetos únicos.

Entretanto, não se pode esquecer que infelizmente há uma indústria de rótulos falsos, para fraudar pessoas que comprem os mais raros vinhos de todos os tempos.

Por exemplo, as famosas garrafas de Château Lafite que teriam pertencido a Thomas Jefferson, de safras da década de 1780. Ou o Cheval Blanc 1947, Mouton Rothschild 1945, Henri Jayer Clos Parantoux ou Richebourg, Châteaux Margaux, Pétrus, d'Yquem, La Tâche e tantos outros vinhos icônicos de safras antigas e famosas.

É conhecido que um falsário chamado Rudy Kurniawan, comprovadamente vendeu cerca de 20 milhões de dólares em falsificações. Estima-se que a cifra total possa ter ido além dos 100 milhões de dólares. Mesmo que depois condenado e preso pela Justiça dos Estados Unidos, isto mostra que o mercado de vinhos raros e caros exige expertise em casos extremos.

O mundo do vinho fino e raro é, portanto, complexo e fascinante, combinando as leis de um mercado tradicional de demanda versus oferta, com as condições climáticas de cada safra e as habilidades de todos os atores da indústria, da produção ao marketing e distribuição.

O que torna ainda mais atraente é a tensão contínua que vem, a tensão entre armazenar o vinho para melhorar com a idade, para que aumente em valor também às vezes e o desejo de abrir a garrafa para prová-la. O vinho raro é um prazer absoluto para quem pode apreciá-lo, e cria lembranças inesquecíveis que você pode compartilhar com outras pessoas.

É um ato de generosidade também, já que o grande apreciador de vinhos em geral prefere compartilhar um grande rótulo do que bebê-lo sozinho! 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

“AS OVELHAS NOS VINHEDOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 27/08/2022

Antes de soltar 850 ovelhas nos 50 hectares de vinhedos da vinícola Miguel Torres, em Curicó, no sul do Chile, o enólogo Eduardo Jordan estudou sobre o hábito alimentar destes animais, incluindo a quantidade e a velocidade com que comem. Sua ideia era garantir o tempo preciso que elas levariam para devorar todas as graminhas e afins antes de começar o período da brotação das vinhas. Asseguraria, assim, que as ervas daninhas não atrapalhassem o crescimento das uvas, além de fazer o controle de certas pragas, que são saboreadas pelas ovelhas.

Com a informação de que cada ovelha come 1,5 quilo de matéria seca por dia, como é chamada a vegetação que cresce entre as vinhas, elas foram separadas em vinhedos de três hectares e ficavam cinco dias em cada vinha. O plano deu certo. Soltar animais é uma prática recuperada da antiga maneira de cultivar vinhedos, que vem se tornando cada vez mais comum em vinícolas que seguem uma agricultura menos intervencionista, como a orgânica, a biodinâmica e a sustentável.

O plano de Jordan, que integra o programa de agricultura regenerativa dessa vinícola espanhola e com uma filial no Chile, chama a atenção pela precisão que essas ações estão ganhando, além de refletir na qualidade de seus vinhos... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-que-as-ovelhas-podem-dizer-sobre-os-vinhos-da-georgia,70004138452>

“O CHARME DOS CAVISTAS PARISIENSES” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 26/08/2022

Pequenos comerciantes eram garantia de boa conversa e bons conselhos que permitiam descobertas.

É inevitável que a necessidade de adaptação à atual conjuntura socioeconômica e as novas tecnologias de comunicação tire grande parte do romantismo das grandes cidades. Paris não escapa deste destino. O Sena e a Pont Neuf continuam lá, assim como tantos outros lugares que fazem a festa de qualquer fotógrafo amador e de casais em lua de mel. A diferença está na mudança de hábitos dos parisienses e pode ser notada na preferência cada vez mais acentuada por compras em grandes cadeias de supermercados, em detrimento do pequeno comércio. Se o pão, pelas suas peculiaridades, continua sendo comprado nas “boulangeries”, o mesmo não ocorre com o vinho: são cada vez mais raros os pequenos e confiáveis “cavistas” de bairro.

O conselho amigo e especializado, que, junto com uma boa conversa, permitia novas descobertas e compras seguras, foi substituído por uma relação impessoal entre um comprador indiferente e uma insípida garrafa exposta numa prateleira bem iluminada. Não há fidelidade a marcas ou regiões e a atenção está voltada para rótulos em promoção. Os supermercados respondem por cerca de 80% dos vinhos consumidos em casa, na França.

A entrada dos poderosos afetou também as redes de lojas especializadas, que, por sua vez, já haviam invadido o espaço dos cavistas de bairro. Embora não tenham o mesmo charme, não há como desprezar sua importância. A Nicolas, principal rede francesa, com mais de 500 lojas no país e outras fora, tem história e méritos.

O primeiro “magasin” Nicolas foi inaugurado em 1822... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-se-perde-no-avanco-dos-supermercados-sobre-as-antigas-lojinhas-de-vinhos.ghtml>

“RIO WINE FOOD FESTIVAL 2022” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS –26/08/2022

Antes de finalizar relatos sobre as minhas recentes visitas ao Sudoeste da França, achei importante divulgar um evento relevante para o mercado de vinhos do Rio de Janeiro, que, como outras atividades da agenda anual de entretenimento, tiveram que ser interrompidos no período da pandemia e agora voltam com força total. Apesar das grandes turbulências enfrentadas pelo Brasil nesses últimos tempos, o vinho, sendo um produto que, como outras bebidas alcoólicas, pode funcionar como um contraponto ao stress, tem ainda a particularidade de enriquecer a experiência de consumo, aliado à gastronomia e às tradições culturais. Dentro dessa perspectiva, ele se adaptou bem ao lazer doméstico durante o isolamento da pandemia e isso gerou uma maior entrada de apreciadores da bebida na realidade brasileira.

Mas agora as pessoas querem se encontrar, festejar e continuar a beber o vinho fora de casa também. Não têm faltado oportunidades. Logo após o Rio Gastronomia 2022, outro evento que já faz parte da agenda de entretenimento do Rio de Janeiro é o Rio Wine Food Festival, que tem sua 9ª edição entre 25 de agosto e 4 de setembro de 2022. Segundo informa a assessoria de imprensa do festival, o RWFF acaba de ganhar status oficial no calendário da capital carioca. Algo que é inovador no conceito do evento é a sua extensão a vários espaços e públicos diferenciados da cidade. Como isso, há atividades que fogem ao formato padrão do setor de vinhos, levando a bebida ao espaço público e a bairros fora do circuito tradicional.

A cidade cresce, o tempo passa e a transforma. No meu modo de pensar, toda iniciativa que colabore para desconstruir a ideia de que o vinho só pode acontecer atrelado à formalidade é bem-vinda. Vale citar o “Vinho no Uptown”, que acontece neste final de semana (26 a 28/8) no Mercado de Produtores do Complexo Uptown da Barra da Tijuca, com exposição e venda de vinhos de diversos produtores em stands, além das comidinhas. A entrada é franca, e as pessoas podem comprar a primeira taça de vinho por R\$ 25 (incluindo vinho e taça do evento) e reabastecê-la com os vinhos expostos, ao valor de R\$ 15 por taça.

Interessante também a criação de um tour carioca regado a vinhos. Sempre faziam passeios de ônibus pelo Rio com serviço de vinhos. A novidade agora é que o passeio será via marítima: o Wine Boat sairá da Marina da Glória nos dias 31/8 (quarta) e 3/9 (sábado) e circulará pelas águas calmas da Baía de Guanabara (rota limitada à parte interna da Baía). O cliente poderá contemplar as belezas do Rio de Janeiro enquanto degusta vinhos, num passeio com duração de 90 minutos.

Para os idealizadores e organizadores do projeto, Sergio Queiroz e Marcelo Copello, o que é possível destacar, além das atrações da programação, é a grande participação de expositores (produtores e revendedores de vinhos e atividades afins) e uma maior adesão do público aos eventos, que estão sendo bastante procurados.

O RWFF sempre contou também com um viés mais acadêmico, pela realização do Seminário “Vinho & Mercado”, que acontece no dia 30/8, terça, e tem como ponto importante o debate sobre o descaminho: a entrada ilegal de vinhos por nossas fronteiras. O Wine Garden é outra iniciativa que vai se dar na Marina da Glória no final de semana de 2 a 4/9, com stands de representantes de vinhos e wine-bar. A agenda não para por aí: várias Master-Classes com degustação de vinhos selecionados, alguns de alta gama, vão acontecer no Copacabana Palace.

Confira em detalhes em <https://www.riowineandfoodfestival.com.br/agenda-2022/> Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/rio-wine-food-festival-2022/>

“QUATRO MANEIRAS DE PENSAR SOBRE VINHO” - ERICK ASIMOV THE NEW YORK TIMES – WINE – 04/08/2022

Beber é pensamento. Ou seja, a maneira como você pensa no vinho afeta o que você escolhe para beber e como geralmente aborda o vinho.

Quanto ao vinho, qualquer pensamento é opcional. Muitas pessoas veem isso simplesmente como um meio para um fim, seja um prazer de fim de semana, um lubrificante social ou um sistema de entrega de álcool. Como no suco de laranja ou um refrigerante diet, em suas mentes, não vale muita reflexão, além de selecionar uma marca favorita.

Mas se você achar o vinho intrigante e gostar de escolher e beber garrafas melhores, um dos métodos mais fáceis e diretos é ajustar sua mentalidade. Aqui estão quatro ideias que tornarão o vinho uma experiência mais profunda e rica.

Pense no vinho como vindo da terra - É muito tentador equiparar o vinho à loja. Quando uma garrafa de bom vinho chega a um comerciante, ele já esteve em uma longa jornada que começou em uma vinha. Então, lembre-se de que o vinho é algo que vem da terra e não de uma prateleira.

Embora isso possa parecer uma banalidade, não é óbvio para muitas pessoas e, no que diz respeito ao vinho, está longe de ser uma verdade universal. Sim, todos os vinhos são feitos de uvas. Mas a maior parte do vinho é mais industrial do que a agrícola, fabricada a partir de uvas agrícolas da fábrica que são manipuladas na vinícola para atender às especificações cuidadosamente adaptadas derivadas de grupos focais e outras pesquisas do consumidor.

O vinho que é processado para atender a um perfil de sabor preconcebido não atende à minha definição de bom ou desejável. Com um bom vinho, o trabalho duro é feito pelo viticultor, cujo objetivo é uvas maduras capazes de expressar as características distintas de uma vinha. É uma atividade arriscada, em contraste com os agricultores industriais que privilegiam produção sobre a qualidade.

Temendo pragas, doenças ou qualquer coisa que possa interferir em uma colheita abundante, elas geralmente cultivam com fertilizantes, herbicidas e outros produtos químicos para afastar ameaças, independentemente dos danos que essas práticas possam causar ao solo, ambiente ou vinho.

Os agricultores conscientes, por outro lado, evitam esses métodos severos. Sua abordagem, orgânica, biodinâmica ou outra coisa, visa criar o melhor habitat possível para que as uvas expressivas prosperem, fortalecendo o solo e o ambiente circundante.

Pense no vinho como alimento. O próximo passo lógico é tratar o vinho como você faria com a comida. Com muita frequência, as pessoas nunca dão esse salto.

Os consumidores que, de outra forma, compram com cuidado, evitando alimentos processados e carregados de produtos químicos em favor de ingredientes simples cultivados organicamente ou equivalentes, não pensam em adicionar vinhos processados aos carrinhos de compras.

Em vez disso, imagine o vinho como outro item básico para a mesa, aplicando os mesmos padrões que você faz aos outros ingredientes que você traz para sua casa.

Infelizmente, não é simples com vinho. Você não pode olhar para o rótulo de ingredientes, como pode com outros alimentos, pois o vinho não é obrigado a listar ingredientes. Em vez disso, compre em lojas que se preocupam com a qualidade dos vinhos que vendem. Essas lojas costumam fazer o trabalho duro de separar e rejeitar os vinhos processados em favor de boas garrafas.

Claro, pode ser inconveniente ir a uma loja especializada em vez do supermercado para o vinho. Mas se você se preocupa o suficiente com produtos para fazer compras nos mercados dos agricultores, com carne e pão para procurar bons açougueiros e padeiros, por que não aplicar os mesmos critérios ao vinho?

Pense no vinho como uma aventura - Quando você abre uma garrafa de bom vinho, nem sempre sabe o que está por vir. Essa imprevisibilidade faz parte da diversão.

Isso vai contra o racional para muitas pessoas, o que eu entendo. O desejo de previsibilidade e consistência é o motivo pelo qual temos restaurantes de franquia nas rodovias interestaduais que parecem iguais, seja na Nova Inglaterra, no noroeste do Pacífico ou no sul profundo.

Esse tipo de cultura de massa é o resultado da busca pela eficiência comercial.....

O bom vinho é sempre de natureza local.....

A revolução alimentar americana da década de 1970 foi uma exploração da culinária regional. Foi uma rebelião que avaliava as formas hiper locais sobre genéricas de jantar, como jantares de TV e restaurantes continentais. As gerações de clientes agora encontraram grande prazer em se afastar do familiar e previsível em favor da surpresa das novas descobertas.

Isso faz parte da alegria do vinho. Sabores e texturas inesperados podem levá-lo a descobertas novas e diferentes, expandindo seu campo de experiência e aumentando sua compreensão do que é possível e do que é maravilhoso.

Os confortos familiares sempre terão seu lugar, e até eles podem levar em direções inesperadas se, por exemplo, refletirem as peculiaridades de uma safra específica. Como pessoas interessantes, bons vinhos são personagens. Eles podem não falar em tons de âncora de notícias, mas sempre têm algo interessante a dizer....

Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/08/19/dining/drinks/how-to-think-about-wine.html>

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO



O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce 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 três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A PRINCIPAL COLHEITA DE UVAS PARA VINHOS DA ALEMANHA COMEÇA NESTA SEMANA NA REGIÃO DO AHR

A principal colheita de uvas para vinho na Alemanha começou incomumente cedo devido ao clima persistentemente ensolarado. Na quinta -feira, 25 de agosto, a vinícola Nelles na região AHR trouxe as primeiras uvas Frühburgunder para o porão. De acordo com o Instituto de Vinho Alemão, outras vinícolas no AHR e no Palatinato seguirão nos próximos dias e, na próxima semana, a principal colheita com outras variedades de uva do início da vindima, como Müller-Thurgau, começarão em toda a Alemanha. A última variedade a ser colhida será Riesling a partir de meados de setembro. No passado, a colheita de vinho tradicionalmente começava nessa época.

O Instituto de Vinho Alemão (DWI) espera uma colheita rápida e de alta qualidade, pois as uvas são saudáveis e atingirão um alto nível de maturação. Ao mesmo tempo, a seca está causando condições muito heterogêneas nas regiões. Enquanto os vinhedos mais velhos mostram vitalidade, os jovens vinhedos sofrem, cujas uvas também amadurecem mais lentamente. Além disso, as bagas permaneceram bastante pequenas e têm pouco suco, e é por isso que o DWI espera rendimentos moderados. Juntamente com o aumento geral dos custos, isso será refletido nos preços mais altos do vinho. As chuvas moderadas nas próximas semanas, no entanto, ainda podem ter um efeito positivo nos volumes de colheita... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/germany-s-main-wine-harvest-starts-in-the-ahr-region-next-week-the-other-wine-regions-start?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_34&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS - Audrey Domenach - 26/08/2022).

OS VINHOS DE BORDEAUX ESTÃO FICANDO MAIS CAROS NA MARGEM DIREITA, ESPECIALMENTE O POMEROL, ENQUANTO NA MARGEM ESQUERDA OS VALORES CONTINUAM A CAIR

De acordo com uma pesquisa do Wine-Searcher.com, os vinhos Bordeaux mais caros do mundo são atualmente Petrus (Pomerol) por uma média de 4.077 dólares americanos, Le Pin (Pomerol) por 3.966 dólares americanos e Liber Pater, (Graves) para 3.866 dólares americanos. Os preços não se referem a vinhos individuais, mas são os preços médios calculados em todas as safras oferecidas. Há um ano, os vinhos da vinícola Liber Pater ainda estavam no topo da lista com preços acima de 4.000 dólares por garrafa. Ambos os vinhos perderam o valor. O preço médio de venda de Petrus aumentou em 10%, enquanto Le Pin viu um aumento de 7%. O preço médio de venda do Lafite caiu 2,5 %, enquanto Latour caiu 6%. Margaux caiu 4%, Haut-Brion Blanc em 3% e Ausone em 5%. De acordo com o Wine-searcher.com, essas diminuições confirmam a tendência geral dos últimos anos.

Segundo o relatório, os principais vinhos de Bordeaux continuam em alta demanda em geral. De acordo com o buscador de vinhos, seis dos 10 principais vinhos da lista dos vinhos mais procurados vêm de Bordeaux. Ao mesmo tempo, o desenvolvimento de preços é muito diferente. Dos dez vinhos mais caros da lista deste ano, apenas três aumentaram no preço médio de venda nos últimos doze meses. Todos eles vêm de Pomerol. Os famosos vinhos da margem esquerda, por outro lado, registraram um declínio em seus preços médios de venda... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-most-expensive-bordeaux-wines-in-the-world-prices-for-top-wines-from-the-left-bank-continue-to-fall-pomerol-rises?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_34&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 24/08/2022)

OS ESTADOS UNIDOS SÃO O PAÍS COM O MAIOR CONSUMO DE VINHO DO MUNDO

Com um consumo total (não per capita) de 33,1 milhões de HL, os Estados Unidos estão claramente à frente da França, com 25,2 milhões de HL e Itália com 24,2 milhões de HL. Isso é mostrado pela estimativa de 2021 publicada pela Organização Internacional de Vine e Vinho (OIV), que, com consumo global total de 236 milhões de HL, é 0,7 % maior que em 2020 e interrompe a tendência em queda de 2018 a 2020. O aumento é parcialmente explicado pela reabertura de hotéis e restaurantes após os bloqueios da Covid. A União Europeia consumiu 48 % do vinho mundial, com 114 milhões de HL. Este número está exatamente de acordo com a média dos últimos dez anos. Em 2000, esse número ainda era de 59 % e o declínio corresponde a 20 milhões de HL.

Nos EUA, o consumo de vinho aumenta cerca de 5% por ano desde 2016, enquanto na França diminuiu cerca de 10% no mesmo período. Para a Itália,

os 24,2 milhões de HL representam o maior valor desde 2008. A Alemanha está em quarto lugar com 19,8 milhões de HL. O consumo de vinho espumante foi particularmente alto aqui: a demanda por champanhe aumentou em 28 % em comparação com 2019. O consumo da Grã-Bretanha de 13,4 milhões de HL estava 3,4 % acima da média de cinco anos. A China ficou em sexto lugar com 10,5 milhões de HL, mas o consumo de vinho caiu novamente em 15,4 %, após uma queda de 17,4 % entre 2019 e 2020, que os especialistas do OIV atribuem nas restrições para importar, especialmente da Austrália.

Também 10,5 milhões de HL foram consumidos na Rússia em 2021, metade dos quais veio de produtores domésticos de vinho. Como o consumo se desenvolverá em vista das sanções comerciais como resultado da guerra da Ucrânia. No entanto, o OIV continua a ver alta demanda por vinhos estrangeiros lá.

Na Espanha, o consumo atingiu 10,5 milhões de HL, de volta ao nível perante o Covid 19 Pandemic. A Argentina é o país com o nono maior consumo de vinho, com 8,4 milhões de HL, o que significa uma queda de 11%, o que provavelmente é uma consequência dos problemas econômicos e desvalorizações de moeda. Em décimo lugar, está a Austrália, com 5,9 milhões de HL, que é 7,9% a mais que a média de cinco anos. Ao contrário dos desenvolvimentos em muitos outros países, a parcela de consumidores regulares de vinho aumentou em um terço entre os de 25 a 44 anos, enquanto caiu 7 % entre aqueles com mais de 55 anos.

Segundo as estatísticas, 2,6 milhões de hl de vinho foram consumidos na Suíça (menos 1%) e 2,4 milhões de HL na Áustria (mais 2,3%)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/usa-continues-to-be-the-country-with-the-world-s-largest-wine-consumption-oiv-publishes-total-consumption-of-all-states-for-2021?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_34&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 24/08/2022)