



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



06

**UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“OS BONS MONOPÓLIOS DA BORGONHA” - POR SUZANA BARELLI**



08



10

**“VINHOS NOS TRÓPICOS” - POR JANCIS ROBINSON**

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 !



## HERMITAGE MARC SORREL TINTO 2011 – RHÔNE NORTE – FRANÇA

A vinícola foi fundada em 1928 por Félix Sorrel, avô de Marc Sorrel, e hoje é comandada por seu filho, Guillaume. Segundo o guia da Revue du Vin de France (onde tem duas estrelas), seus Hermitages e Crozes-Hermitages, tintos e brancos, são puros, elegantes e longevos. São vinhos de estilo clássico que refletem o máximo de cada safra. Acessíveis desde jovens, envelhecem muito bem, como no caso do Hermitage Le Gréal, produzido a partir de vinhas de mais de 60 anos, um tinto expressivo e muito complexo, com um potencial de guarda de 15 a 20 anos, ou até mais.

Os vinhedos estão situados na Côtes-du-Rhône Norte, à margem esquerda do rio Rhône, com orientação sul, estando abrigado dos ventos frios do norte e criando um microclima de influência mediterrânea. A uva Syrah é a principal variedade da região, e uma das atribuições de sua origem é exatamente Tain l'Hermitage. Nesse terroir, a Syrah produz vinhos de grande expressão aromática e estrutura muito equilibrada, além de uma evolução lenta que lhes confere grande valorização.

Nem um único barril de carvalho novo pode ser encontrado nas adegas de Sorrel, que ficam na rua principal de Tain l'Hermitage, no norte do Rhône. Sua única concessão ao modernismo é seu porão com ar-condicionado. A produção é pequena, com 1.000 caixas de vinhos brancos e tintos Hermitage, e o restante Crozes-Hermitage. Marc Sorrel assumiu a maior parte do negócio de vinhos da família de seu pai em 1982, sem grandes resultados. Ele se recuperou, no entanto, com sua próxima safra e tem evoluído desde então e agora é considerado um dos melhores produtores de Hermitage de estilo tradicional.

A sua técnica de vinificação é claramente não intervencionista - raramente desengaçã, não usa carvalho novo e os seus vinhos são muitas vezes envelhecidos até dois anos antes do engarrafamento. Esta abordagem tradicional dá um estilo de Hermitage que é cheio, bem estruturado e muito duradouro.



**Corte de uvas:** No Rhône Norte os vinhos tintos são feitos com 100% de Syrah, como é o caso deste Hermitage. Passou 16 meses de envelhecimento em barricas novas de carvalho francês. Vinhedos com mais de 30 anos de idade no maciço dos Plantiers (abaixo do maciço Les Greffieux) e no maciço dos Bessards. Maturado em barricas por 18 a 22 meses.

**Notas de Degustação:** Vinho com borda grená, e ainda com rubi no maior volume do bojo da taça. No nariz aparecem as notas de amoras e ameixa madura, em seguida aparece o cravo da Índia, o couro e defumado e aos poucos os toques de especiarias doces como a baunilha, chocolate amargo, tabaco e café. No paladar, o vinho mostra taninos macios e toque de carvalho criando um conjunto elegante, gostoso de ser provado. É um vinho equilibrado, de excelente persistência, onde os sabores das frutas escuras, final de boca de grande complexidade ficam evidentes. Um vinhaço encorpado, com taninos macios, boa acidez e bem equilibrado.

**Estimativa de Guarda:** apesar de estar pronto para ser bebido, há indicações que a janela para abrir a garrafa é entre 11 e 15 anos. Os vinhos de Marc Sorrel são conhecidos por sua longevidade que pode atingir 3 décadas.

**Notas de Harmonização:** Acompanhou um gostoso Cassoulet (típico da região), preparado pela Marina Franchini. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d'angola, carnes de caça, costeletas de cordeiro ao molho de ervas, ossobuco com polenta cremosa.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

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

## FONT DU VENT CHATEAUNEUF-DU-PAPE CUVÉE TRADITION 2019 – RHÔNE SUL – FRANÇA

Anteriormente chamada Font de Michelle, a vinícola teve seu nome alterado em função da expansão de seus vinhedos, para Font du Vent. Localizada no sudoeste de Châteauneuf-du-Pape, uma das melhores sub-regiões da denominação, a Famille Gonnet produz vinhos ricos, complexos, elegantes e longevos, a partir de vinhas antigas (entre 50 e 110 anos), com uso de tanques de concreto e tonéis na vinificação. Fundada em 1950 por Etienne Gonnet, a vinícola é atualmente conduzida pelos seus netos Bertrand e Guillaume.

Etienne Gonnet, criou o Domaine Font de Michelle em 1950, com um vinhedo de 30 hectares, de um só proprietário. Em 2002, o domaine expandiu-se, com 20 ha magníficos em Côtes-du-Rhône e Côtes-du-Rhône Signargues, propriedades localizadas em Domazan dans le Gard: La Font du Vent. Recentemente, os produtores decidiram mudar o nome da vinícola para Famille Gonnet.

São 50 hectares de vinhedos de cultivo orgânico, com solos argilo-calcários recobertos em grande parte de seixos vermelhos, que armazenam o calor do dia e o difundem durante a noite para as parreiras. Pouca chuva, insolação excepcional (1.000 horas de insolação média no verão; 7 horas a 25°) e o vento mistral mantêm as plantas saudáveis, com amadurecimento perfeito das uvas no momento da colheita.

Nesse terroir emblemático de Châteauneuf-du-Pape, a família Gonnet possui parcelas em diferentes locais, incluindo La Crau, o `grand cru` de Châteauneuf. A Grenache Noir responde por 75% da área plantada, seguida pela Syrah e Mourvèdre. Para o branco são cultivadas as uvas Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc e Roussanne.



**Corte de uvas:** 70% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre e 10% de outras variedades tintas (Counoise, Cinsault, Terret Noir, Vaccarèse, Clairette and Bourboulenc). Vinhas de 50 a 90 anos de idade. Densidade de 3.500 plantas/hectare. Envelhecido em tanques de concreto em formato de pirâmide (30%), cubas de madeira (30%), tanques de inox (30%) e demi-muids (barricas de 600 litros)

**Notas de Degustação:** 70% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvèdre e 10% de outras variedades tintas (Counoise, Cinsault, Terret Noir, Vaccarèse, Clairette and Bourboulenc). Vinhas de 50 a 90 anos de idade. Densidade de 3.500 plantas/hectare. Envelhecido em tanques de concreto em formato de pirâmide (30%), cubas de madeira (30%), tanques de inox (30%) e demi-muids (barricas de 600 litros).

**Estimativa de Guarda:** o vinho de corpo, com boa acidez, que já estava pronto para ser bebido, e que aguentará uma guarda até 2030!

**Notas de Harmonização:** Acompanhou um gostoso Cassoulet (típico da região), preparado pela Marina Franchini. Ótima companhia para cordeiro com alecrim, coq au vin, magret de canard, além de charcutaria e queijos de sabor intenso, como o Comté. Perfeito ainda para pratos asiáticos como o pato laqueado.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

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



## UM ROTEIRO PELA CAMPANHA GAÚCHA – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nesta semana continuamos escrevendo sobre o belo roteiro preparado pela Zênithe Travelclub de Belo Horizonte, comandado por Mariella Miranda e Germán Alarcón-Martin, que levou 24 participantes a conhecer a região da Campanha Gaúcha.



**VINÍCOLA GUATAMBU** - a vinícola está instalada em Dom Pedrito, na latitude 31, numa linda propriedade em estilo espanhol, que de certa forma é a arquitetura predominante no Pampa. Conta com 3.000m<sup>2</sup> de instalações de alta tecnologia para elaboração de vinhos finos e espumantes, sendo que todos os rótulos são produzidos a partir de uvas de vinhedos próprios. Todos os espaços foram compostos com referências da cultura do pampa gaúcho, incluindo salão de eventos, auditório, loja com os rótulos da Guatambu e produtos artesanais da região. A Estância Guatambu é uma empresa familiar com atuação no agronegócio desde 1958. Atualmente está sob o comando da terceira geração, e visando diversificar seus produtos, iniciou em 2003 o projeto de produção de uvas viníferas, aproveitando do clima subtropical, com verões ensolarados, secos e quentes, com mais de 2.500 horas de sol, e invernos frios e úmidos

Em Dom Pedrito, em plena fronteira com o Uruguai, a produção das uvas é marcada por um terroir com mais de 2.300 horas de luminosidade durante o período vegetativo da videira, verões secos, aliado ao apropriado solo que deriva de rochas granulíticas, o vento minuano e uma amplitude térmica de 14°C, garantindo a maturação fenólica das uvas e a opulência de seus vinhos.

Os vinhedos compreendem 20,5 ha das variedades Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Tempranillo, Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir. As mudas são de clones franceses e italianos que se adaptaram muito bem ao solo e clima da Campanha Gaúcha. Os vinhedos são cultivados em espaldeira com densidade de 3.000 plantas por ha, e a condução é feita no sistema cordão esporonado duplo ou guyot.

A produção em pequena escala é liderada por Gabriela Hermann Pötter, Agrônoma e Msc em Ciência e Tecnologia dos Alimentos, membro da terceira geração da família proprietária da Guatambu, juntamente com a enóloga Amélia Leite e a assessoria do enólogo uruguaio Alejandro Cardozo.

O nome da Estância vem da árvore brasileira com grande porte, bastante firme e resistente, valores desta empresa familiar com atuação no agronegócio desde 1958, diversificando sua atividade com a implementação da atividade enológica.

Provamos sete rótulos durante a visita à vinícola, e me chamou a atenção o Luar do Pampa Sauvignon Blanc 2021, vinificado com uvas colhidas manualmente nos vinhedos da Guatambu, e logo após ficaram 24 horas em câmara fria. Após foi realizada a seleção de cachos, as uvas foram desengaçadas e prensadas sem contato com oxigênio. O mosto foi clarificado e após fermentado a baixa temperatura (12°C), não sofrendo fermentação malolática, a fim de ressaltar sua acidez. O vinho tem cor amarelo bem claro, com reflexos esverdeados, mostrando a jovialidade da safra, aromas intensos de maracujá azedo, goiaba e notas de pimentão verde. No paladar a acidez é marcante e potencializa as notas delicadas de fruta tropical e toques de menta, pimentão e broto de tomate. O vinho tem um final persistente e que convida ao segundo gole.

A Vinícola Guatambu acaba de conquistar várias premiações no Guia Descorchados 2022, concurso que consagra os melhores vinhos do país. Seus vinhos mais premiados: Guatambu Nature Blanc de Blancs - 92 pontos, Melhor da Campanha Gaúcha Espumante Isadora - 91 pontos, Melhores Rosés e Melhores da Campanha Gaúcha Lendas do Pampa Tannat - 90 pontos,

**VINHETICA** – A Vinhetica está instalada em Santana Do Livramento (RS), em plena Campanha Gaúcha, fronteira com o Uruguai. A Vinhetica (junção das palavras vinho e ética) é uma nova vinícola brasileira com sotaque francês, já presente nos mercados de São Paulo, Rio de Janeiro, Gramado, e em breve em Belo Horizonte.

A Vinhetica é um projeto que nasceu do sonho de produzir um vinho ético e sustentável no Brasil. As uvas têm origem em vinhedos de pequenos produtores da Campanha Gaúcha, da Serra Gaúcha e do Planalto Catarinense e a primeira safra nasceu em 2014; desde então os rótulos são produzidos em vinícolas parceiras.

Por trás deste projeto está o francês Gaspar Emmanuel Desurmont que chegou no Brasil no 2010, procurando por um projeto novo de vida, começando a viajar

pelo país para identificar terroirs, e iniciar o seu sonho em elaborar, em primeiro lugar os vinhos, e depois outros produtos gastronômicos que valorizem culturas rurais integradas, com compromisso de sustentabilidade e prática de comércio justo. Acabou se fixando na Campanha Gaúcha.

Eles trabalha com pequenos viticultores de agricultura familiar com os quais faz um acompanhamento direto dos vinhedos, dispersados pela Campanha Gaúcha, em 2014 lançou seus primeiros rótulos vinificados na Vinícola Guatambú. Em 2016, numa área de 70 ha, iniciou o projeto rural integrado no Terroir do Vigia, produzindo carnes suínas, e Queijos de Ovelha. Hoje trabalha criando vinhos com castas variadas, algumas nada habituais na região como Alvarinho, Arinto, Baga e Saperavi e as clássicas como Sauvignon Blanc, Chardonnay, Tannat, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah.

Gaspar é casado com a Sommelier carioca, Graciela Bittencourt, totalmente comprometida com este projeto sustentável, que produz pães e queijos artesanais, existindo a intenção futura de construir uma cantina e estrutura para recepção em termos de enoturismo.

Durante a visita e degustação de seus vinhos provamos: 1- Terroir d'Effervescence Brut, o 2- Vinhética Sauvignon Blanc 2021 feito em barricas de madeiras brasileiras como jequitibá, 3- Terroir Rosé 2021 e 4- Fortão da Vigia 2021 e 5- Terroir d'Elegance 2018.

O Vinhética Terroir d'Effervescence Brut Blanc é feito pelo método Champenoise, mostrou aromas de frutas brancas, como abacaxi, maçã verde e uma nota de panettone, de levedura. Muito equilibrado, com excelente cremosidade. Persistente e extremamente elegante e refrescante. Altamente recomendável.

Já o Terroir de Rosé 2021, bem fresco, tem cor rosa intenso, com aromas de violeta, flores do campo, frutos secos, amoras e framboesas, e notas de limão siciliano. No paladar é elegante, combinando frescor e untuosidade, com retrogosto persistente.



**VIÑAS DEL 636** - Situada em torno do marco 636 da linha de demarcação territorial divisória entre Brasil e Uruguai, nas proximidades do Cerro do Chapéu. Eis a origem do nome desta Bodega, pequena e familiar que tem alguns de seus rótulos grafados à mão.

É literalmente um Bodega Boutique que produz vinhos artesanalmente de qualidade de pequena escala. Thiago Gutierrez é o seu enólogo com formação no Chile, e quem comanda a vinícola juntamente com seu Pai, Jorge. São apenas 7 há, dos quais 4,5ha de vinhas muito bem cuidadas com as castas Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tannat.

Os solos da vinícola onde as vinhas foram plantadas, se encontram nas altitudes mais elevadas do Uruguai, chegando a 300 metros acima do nível do mar, a altitude junto a latitude onde está localizada a adega, possibilitam a ampla gama de temperaturas, com dias quentes e noites frescas, ideal para uvas de qualidade, os solos de areia vermelhas são propícios para produção de uvas de alta qualidade por ser muito férteis e profundos, com excelente drenagem, impedindo a acumulação de água tendo ao mesmo tempo, stress para o caso de déficit hídrico, devido às raízes profundas que crescem neste tipo de solos.

O clima da visita e degustação foi super acolhedor, com Thiago e esposa nos recebendo e explicando os detalhes desde as variedades de uvas plantadas, até a produção dos vinhos branco, tintos e rosé de maneira simples para o entendimento de qualquer enófilo e ao mesmo tempo com grau de profundidade para esclarecer todas as dúvidas.

Durante a degustação os vinhos foram harmonizados com torradas e pastas produzidas pela mãe do Thiago, difíceis de dizer qual a melhor. De forma geral os vinhos têm preços acessíveis, sendo fáceis de beber e gostar.

Foram provados 8 rótulos diferentes, e acabei me encantando pelo Synergia 2018, um vinho co-fermentado a partir de 68% Tannat, 16% Cabernet Sauvignon e 16% Merlot, com aromas de muita fruta madura, sendo um vinho não filtrado e não clarificado. É possível haver formação de cristais de tartarato de potássio nas rolhas. Foi a garrafa que eu trouxe desta visita e degustação.

Semana que vem continuaremos falando sobre os vinhos que provamos na Campanha Gaúcha. 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

## “OS BONS MONOPÓLIOS DA BORGONHA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 21/05/2022

Para quem quer entender a Borgonha é prestar atenção em quem é o produtor. Só o nome do vinhedo, que pode ter vários donos, não é garantia de qualidade.

Na Borgonha, o conceito de monopólio não é apenas positivo, como bastante cobijado. Nesta região vinícola, são poucos os monopoles, como são chamados aqueles vinhedos que pertencem a apenas um proprietário (uso aqui o termo em francês porque é como ele é utilizado no mundo do vinho, inclusive no Brasil). O maior monopole borgonhês é o Clos-detart, com 7,53 hectares de vinhedos, em Morey-Saint-Denis. O mais famoso, sem dúvida, é o Romanée-conti, em Vosne Romanée, que tem 1,8 hectare de vinhas, o equivalente a dois campos de futebol.

O mais comum na Borgonha é o mesmo vinhedo ser dividido por uma infinidade de proprietários, alguns com apenas poucas fileiras de vinhas. O cultuado Clos de Vougeot, com seus 55 hectares de vinhedos, por exemplo, é dividido por mais de 80 proprietários. Em uma conta simples, é como se cada um fosse dono de 0,68 hectare de vinha. E é por isso que a primeira dica para quem quer entender a Borgonha é prestar atenção em quem é o produtor. Só o nome do vinhedo, que pode ter vários donos, não é garantia de qualidade. Em Bordeaux, só para comparar, o Château Mouton Rothschild tem 84 hectares de vinhedos próprios.

Provar vinhos de monopole é sempre um aprendizado ou quase uma raridade. Recentemente, Paul Zinetti, enólogo do Clos des Epeneaux, um monopole de 5,32 hectares em Pommard, veio ao Brasil apresentar seus tintos. “É uma área muito grande para a Borgonha”, conta Zinetti. Ele está entusiasmado com o trabalho recente de identificar as parcelas do vinhedo. É comprovar o que a prática já indicava: mesmo tendo apenas pinot noir, as uvas têm características diversas conforme a localização do vinhedo que está plantada.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,os-bons-monopolios-da-borgonha,70004070730>

## “A RESPEITO DE BRUNELLO DI MONTALCINO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 20/05/2022

Recente presença no Brasil de produtores da região italiana é oportunidade para analisar o motivo da diferença entre eles.

Os produtores europeus aproveitam o segundo trimestre de cada ano para promoverem seus vinhos mundo afora – em boa parte do segundo semestre estão todos concentrados na colheita e vinificação -, seja nas feiras internacionais que sempre ocorrem no mesmo período ou em eventos com os importadores nos países em que estão representados.

Com a vida voltando ao normal depois de dois anos de pandemia, voltam também esses eventos presenciais por aqui, caso do Vinhos de Portugal, cuja 9ª edição ocorrerá no Rio e em São Paulo no primeiro e segundo fim de semana de junho, respectivamente (programa e ingressos em [vinhosdeportugal2022.com.br](http://vinhosdeportugal2022.com.br)).

A despeito da imagem externa pouco convidativa que a política ambiental do governo tem deixado, o Brasil voltou a ser visto com interesse pelos exportadores de vinho europeus diante do crescimento do consumo apresentado nos últimos anos. Isso explica a presença de alguns produtores franceses e italianos em São Paulo nos últimos dois ou três meses, caso, por coincidência, de duas vinícolas de Brunello di Montalcino, Casanova di Neri (importado pela Clarets) e Argiano (pela Inovini). Oportunidade para colocar o assunto em dia e analisar o porquê das diferenças de estilo entre elas.

Situada 40km ao sul de Siena, no coração da Toscana, Montalcino era uma cidade pouco conhecida nos anos 1960. Eram menos de dez vinícolas e a área plantada não excedia míseros 60hectares.

Ferruccio Biondi-Santi produziu o primeiro Brunello di Montalcino em 1888, levando em frente experiências que o avô, Clemente Santi, iniciara a partir de mudas de seu vinhedo plantado com sangiovese, mesma uva do já famoso Chianti... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-nova-face-dos-vinhos-argentinos.ghtml>



## “VINHOS DE PORTUGAL TERÁ 80 PRODUTORES NESTE ANO” - MARIA DA PAZ TREFAUT

VALOR ECONÔMICO - 10/05/2022

Os ingressos para a nona edição do evento podem ser comprados pelo site: [vinhosdeportugal2022.com.br](http://vinhosdeportugal2022.com.br)

Vinhos de Portugal – 9ª edição

### Rio de Janeiro

Datas: de 3 a 5 de junho

Local: Jockey Club

Participação de 81 produtores

### São Paulo

Datas: de 9 a 11 de junho

Local: Shopping Cidade Jardim – Casa da Bossa

Participação de 79 produtores

Atividades: Prova guiadas por críticos da área do Brasil e de Portugal, salão de degustação, talk show com produtores, chefs de cozinha e personalidades do mundo do vinho; festival de música EA Live (Rio).

Em 2017, depois de vender a marca de malas Rimowa para o conglomerado de luxo LVMH, o empresário alemão Dieter Morszeck resolveu realizar seu sonho. Comprou 85 hectares de terra no Alentejo, em Portugal, numa propriedade onde se produziam vinhos desde o século XVIII para criar um negócio familiar que, além dos vinhos, envolvesse o enoturismo. A Quinta do Paral fica na Vidigueira e já recebeu investimentos de cerca de 8 milhões de euros, que inclui revitalização das vinhas, adega e a construção de um hotel boutique com 21 quartos e um restaurante, com inauguração prevista para o fim do ano.

“Meu objetivo é fazer vinhos únicos e de qualidade superior que reflitam o terroir alentejano”, diz Morszeck. Neste ano, a Quinta do Paral participa pela primeira vez da 9ª edição do evento Vinhos de Portugal, cujos ingressos já estão à venda. Entre os mais de 80 produtores que trarão seus vinhos às cidades de Rio e São Paulo, 11 são novos. Entre eles está a enóloga da Galícia Susana Esteban, que vive em Portugal desde 1999, quando começou a trabalhar no Douro, e hoje tem uma vinícola que leva seu nome no Alentejo, onde tem 10 rótulos, a maioria tinto, apenas com castas portuguesas.

Esteban trará os vinhos que produz com sua marca e também participará de provas guiadas com dois rótulos premium e de nomes divertidos que desenvolveu em parceria com a enóloga Sandra Tavares: o Tricot e o Crochet, cujo preço na prateleira em Portugal é de cerca de 30 euros a garrafa e que aqui chegam pela Adega Alentejana e custam acima de R\$ 450. “Agora me sinto representante da vinicultura portuguesa, estou cheia de projetos: plantei uma nova vinha e estou construindo uma adega”, diz ela, que passa a semana no campo e os fins de semana em Lisboa.

As provas são um dos destaques do evento, já que permitem ao público experimentar os vinhos, conhecer sua história e um pouco de sua cultura. Duram uma hora, são conduzidas por um especialista e costumam ter a presença do enólogo que produziu os vinhos. “É uma chance única de provar vinhos que, às vezes, nem são comercializados no Brasil”, diz Simone Duarte, idealizadora do evento. No caso dos vinhos Tricot e Crochet as duas enólogas estarão presentes na prova guiada por Jorge Lucki, crítico do Valor e da rádio. O valor dos ingressos varia de acordo com os dias e sessões escolhidos. Para o salão de degustação, que terá sessões de 2 horas, os ingressos do primeiro lote saem a partir de R\$ 130 e do segundo lote a partir de R\$ 150. As provas terão sessões de uma hora. Os ingressos do primeiro lote podem ser comprados a partir de R\$ 180. O evento Vinhos de Portugal é uma realização dos jornais “Público”, “O Globo” e Valor, em parceria com a ViniPortugal, com a participação do Instituto dos Vinhos do Douro e Porto.

O evento tem o apoio das Comissões Vitivinícolas do Alentejo, Dão, Península de Setúbal e Lisboa, do Festival EA Live, da Coordenação do Bicentenário Independência Brasil - Ministério dos Negócios Estrangeiros - Portugal. Os locais oficiais são o Jockey Club (RJ) e o Shopping Cidade Jardim (SP). A rádio oficial é a CBN e a curadoria é da Out of Paper. Os ingressos podem ser comprados pelo site: [vinhosdeportugal2022.com.br](http://vinhosdeportugal2022.com.br),... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/empresas/noticia/2022/05/10/vinhos-de-portugal-tera-80-produtores-neste-ano-sembarreira.ghtml>

## “VINHOS NOS TRÓPICOS” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 21/05/2022

Sim, as Maldivas eram o paraíso – exceto pelos preços dos vinhos. Este ano todos parecem estar fazendo o que pretendiam fazer em 2020. Eu tinha um aniversário especial para comemorar e planejava levar toda a família – todos os 12 de três gerações diferentes – para um resort nas Maldivas, onde havia sido convidado para sediar algumas degustações de vinhos. Todos ficaram extremamente animados. Então o COVID-19 chegou.

Este ano, quando nosso grupo familiar havia aumentado para 13, a viagem parecia mais provável. Mas foi só quando todos desembarcaram em Malé – depois de um surto escolar de catapora, cancelamentos generalizados de voos, um teste de PCR reprovado e um neto vomitando várias vezes na noite anterior – que realmente acreditamos que tínhamos conseguido.

A ilha eco-resort Soneva Fushi acabou sendo o paraíso e nosso filho declarou no primeiro dia que eu deveria considerar poder trazê-los nesta viagem como minha maior conquista de todos os tempos. Estou inclinado a concordar.

Mas é claro que eu queria descobrir sobre vinho em um local tão exótico, e então interroguei o sommelier principal Charles Brun impiedosamente. Como as Maldivas estão praticamente no equador, nenhum vinho é feito lá – nem é provável que haja em grande medida, já que este é um país predominantemente muçulmano. O imposto sobre o vinho importado é de cerca de 50%, o que significa que os preços são altos. (Um amigo que havia visitado as Maldivas uma vez antes tentou trazer algumas garrafas para consumo próprio dele e de sua esposa, apenas para que fossem confiscadas no aeroporto.)

As Maldivas atraem alguns visitantes extremamente endinheirados. Joyson Jose, sommelier nascido em Mumbai no resort Four Seasons Landaa Giraavaru nas proximidades, me disse que um hóspede chinês em sua ilha particular pediu nada menos que oito garrafas de Petrus. Ele não especificou uma safra, mas mesmo a mais jovem custa em média mais de £ 4.000 por garrafa no varejo, e as margens das Maldivas são aterrorizantes.

Em nossa primeira noite no Soneva Fushi, é claro que estudei a lista de vinhos extremamente abrangente e descobri, para meu desgosto, que apenas um punhado de vinhos custava menos de US\$ 200 a garrafa. Preços de quatro e até cinco dígitos por garrafa eram comuns. O filho e os genros foram incentivados a beber cerveja.

A amplitude da lista foi extraordinária, no entanto, considerando que os sommeliers nas Maldivas – que parecem disputar entre si quem pode ter a melhor seleção – estão a pelo menos 3.000 km (1.860 milhas) do comerciante de vinhos sério mais próximo, em qualquer Dubai ou Cingapura, e muito mais do que qualquer produtor de vinho sério. (Além de todos os grandes clássicos e uma ênfase geral em vinhos orgânicos e biodinâmicos, Brun escolheu os melhores vinhos do Japão, China, Turquia e até da Síria.) Além disso, mesmo quando um carregamento de vinho precioso chega com um agente em Malé, ele então deve ser enviado para seu destino final na ilha. Para Soneva Fushi, isso envolve uma viagem de 9 a 10 horas em um dhoni tradicional das Maldivas em um contêiner com temperatura controlada.

Quando o vinho chega, ele precisa ir direto para o armazenamento com temperatura controlada, pois a temperatura ambiente nas Maldivas está na casa dos 80 graus Fahrenheit ou 30 graus Celsius - muito quente para o vinho.

Isso também apresenta sérios problemas para o serviço de vinhos. Como o vinho aquece rapidamente nos trópicos, Brun o serve em pequenas, mas frequentes doses, três ou quatro graus abaixo da temperatura ideal, e ajusta sua geladeira a 4–5 ° C para brancos e 10 a 12 ° C para tintos. Comprometida com a reciclagem em geral e garrafas em particular, a Soneva Fushi tem um estúdio de vidro onde Brun projetou um decantador especial com uma cavidade para cubos de gelo. (Qualquer plástico trazido deve ser retirado pelos próprios hóspedes.)

O resort pode ser baseado na sustentabilidade, mas Brun admitiu que às vezes eles transportam cargas aéreas em garrafas muito especiais. “Às vezes temos pedidos malucos de vinho aqui.” Por exemplo, quando chegamos lá no início de abril, Brun já havia esgotado sua alocação de alta temporada (inverno no hemisfério norte) dos dois champanhes de vinha única de Petrus e Krug também como vinhos do fabuloso Domaine de la Romanée-Conti, tendo vendido 10 garrafas de RDC só em fevereiro. “Uma vez vendi uma garrafa de La Tâche às 23h30 para um casal. O homem me pediu para trazer um segundo copo e acabou não sendo para sua esposa, mas para mim! É muito raro um somm ser convidado para beber La Tâche. Ele era francês.

O próprio Brun é da Provence e teve uma carreira interessante da França à Nova Zelândia, Los Angeles e, pouco antes das Maldivas, através de um quebra-gelo de luxo na Antártida, onde seu problema era aquecer o vinho o suficiente. “A adega está sempre no centro de um navio para evitar sacudir os sedimentos nas garrafas”, ele me explicou enquanto estávamos sentados sob palmeiras à beira do Oceano Índico... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-tropics>



## 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](http://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

### EXPOSIÇÃO NO GARD SOBRE OS ETRUSCOS, A OUTRA CIVILIZAÇÃO DO VINHO

Refinada, a civilização etrusca desenvolveu o consumo do vinho, como comprovam os muitos objetos dedicados ao seu serviço. No Gard, uma exposição revela que este antigo povo secreto trabalhava as vinhas desde a Idade do Bronze.

Esta é uma oportunidade única: o Musée de la Romanité em Nîmes dedica seis meses à civilização etrusca. Este povo pouco conhecido (do século IX ao século I aC), na origem de uma cultura refinada, desempenhou um papel primordial na prática agrária da vinha e na difusão dos usos do vinho na Itália, muito antes da dominação romana. Tal como os gregos, a sua influência e as suas redes comerciais contribuíram para o desenvolvimento da viticultura e do consumo de vinho em toda a região mediterrânica.

Prova disso foi feita com a descoberta em 1955 do naufrágio de um navio etrusco, chamado La Love, contendo 170 ânforas, encalhado em Cap d'Antibes em meados do século VI aC. Esta exposição permite descobrir e compreender melhor os hábitos e costumes da civilização etrusca, cujo auge foi entre 580-480 aC, antes de o poder de Roma decolar e assimilá-lo e depois fazê-lo desaparecer'... Leia mais em: <https://www.larvf.com/gard-exposition-sur-les-etrusques-l-autre-civilisation-du-vin,4787015.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – Corinne Lefort – 16/05/2022).

### QUANTAS CALORIAS TEM UMA TAÇA DE VINHO?

O tipo do vinho interfere na quantidade de calorias da bebida.

Talvez não... Mas, para ter certeza, é interessante saber o quanto uma desprezível taça de vinho representa na sua dieta diária. A conta é um pouco complicada, mas é possível saber. Vejamos: uma taça de 150 ml pode ter de 100 a 300 calorias em média. Sim, essa variação é grande pois depende do tipo da bebida. Um tinto de 12% de volume de álcool deve ter aproximadamente 175 calorias. Vale lembrar que a maior parte do valor energético vem do álcool, com 7 calorias por grama.

Outra grande parte é devida ao açúcar residual da uva, cerca de 4 calorias por grama. Ou seja, vinhos doces e com alto teor de alcoólico, como os Vinhos do Porto, por exemplo, são bem mais calóricos do que um branco seco de baixa graduação de álcool.

Quer um cálculo mais preciso? É preciso levar em consideração o tamanho da taça (em gramas) e multiplicar esse número pela porcentagem de álcool da bebida e depois ainda fazer isso vezes sete. Essa parte da conta revela apenas as calorias do álcool. A elas devem ser somadas .....

Quantas calorias tem uma taça de vinho? O estilo do vinho faz diferença na quantidade de calorias. Enfim, o vinho (assim como nenhuma outra bebida alcoólica) não é de baixo teor calórico. Mas isso não significa que é preciso correr para a academia logo depois da degustação. Uma caminhada .....

Uma taça, uma hora de academia - Há poucos anos, pesquisadores canadenses anunciaram que uma taça de vinho tinto pode equivaler a uma hora de exercícios na academia... Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quantas-calorias-tem-uma-taca-de-vinho.html> (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 19/05/2022)

### SOLDADOS UCRANIANOS DESCOBREM ÂNFORAS COM 1500 ANOS EM ODESSA

Ânforas antigas foram descobertas por forças ucranianas enquanto cavavam as defesas para proteger a cidade.

A 126ª brigada de Defesa Territorial ucraniana descobriu ânforas de vinho em cavernas na cidade de Odessa. A descoberta foi feita enquanto as forças ucranianas cavavam as defesas para proteger a cidade contra os invasores russos.

Segundo arqueólogos do Museu Arqueológico de Odessa, para onde os artefatos foram enviados, as ânforas datam dos séculos 4 e 5 e aos povos grego, romano e bizantino que dominavam a então Odessus, assentamento originalmente romano que depois passou para mãos gregas e por últimas bizantinas.

As ânforas são... Leia mais em: <https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quantas-calorias-tem-uma-taca-de-vinho.html> (Fonte – Revista ADEGA – André De Fraia - 18/05/2022)