



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



Chablis

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE CHABLIS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE CHABLIS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O QUE 2021 DIZ SOBRE O VINHO DE 2022" - POR SUZANA BARELLI



07



12

"QUANDO O VINHO VEM PARA A FESTA" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 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 !

ACHAVAL FERRER CABERNET FRANC 2017 – MENDOZA - ARGENTINA

A Achaval Ferrer foi fundada em 1998 no distrito de Perdriel, região de Luján de Cuyo (província de Mendoza), por seis amigos sonhadores e apaixonados por vinho, comandados por Santiago Achaval. Dois princípios fundamentais regem os objetivos da bodega: a busca pela qualidade em todos os seus vinhos e o respeito pelo terroir.

A direção técnica inicial foi do sócio italiano Roberto Cipresso, um dos mais respeitados e requisitados enólogos do mundo na atualidade. Especialista em vinhos de pequena produção e alta qualidade, Cipresso, com sua visão aguda e intuitiva, levou a bodega a interpretar de maneira brilhante os terroirs de seus vinhedos. Hoje, o diretor de enologia é o talentoso Gustavo Rearte, nascido em Mendoza, que após ter se formado em enologia na Argentina trabalhou na Nova Zelândia e na Califórnia, e agora é parte indispensável da equipe e segue a mesma filosofia implementada por Roberto Cipresso. A vinícola Achaval-Ferrer é considerada por grande parte dos críticos como sendo a melhor vinícola da Argentina, apesar de ser muito jovem. Seu Finca Bella Vista 2010 foi o primeiro vinho Argentino a figurar entre os Top 10 da revista Wine Spectator.

A linha Mendoza busca retratar da maneira muito precisa toda a tipicidade da casta escolhida quando cultivada nos vinhedos da Achaval Ferrer. Nesse caso, 80% das uvas são da zona de Cordón del Plata, vizinha de Gualtallary. As videiras são cultivadas em solos rochosos, e o resultado dessa experiência foi um vinho com tremenda expressividade marcada pelas notas de ervas, típicas da Cabernet Franc, e nuances de especiarias.

Atualmente o produtor Achaval-Ferrer trabalha com 3 conceitos de vinhos. O primeiro conceito é a linha Mendoza, representada pelas variedades Malbec, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Esta linha se concentra na tentativa de Achaval-Ferrer de expressar, acima de tudo, a autenticidade e características de cada uma das variedades. O segundo conceito fica por conta do Quimera, em que se usa uma prática única no Achaval-Ferrer, denominada mistura quente. A equipe de enologia decide, ano após ano, qual será o blend deste vinho, sempre em uma busca sem fim para encontrar o vinho ideal.

O terceiro conceito, representado pelos Fincas Altamira, Bella Vista e Mirador, que expressam o mais puro conceito de Terroir, único para cada um deles. Os Fincas possuem majoritariamente vinhas centenárias, característica fundamental para a alta qualidade e complexidade dos vinhos. Outro ponto único dos Fincas são os baixíssimos rendimentos de seus vinhedos, entre os menores de toda a Argentina.

Corte de uvas: 100% Cabernet Franc, com passagem por 9 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: : Um Cabernet Franc bem típico, com cor rubi ainda escuro, apesar dos 5 anos de guarda. No nariz mostra uma variedade de aromas, como os de fruta vermelha fresca (framboesa, amoras e morangos), algo floral como a lavanda, e na evolução as notas de ervas verdes que são típicas da casta. Na boca mostra toda a sua potência e complexidade, repetindo o perfil aromático, com notas de especiarias (como a pimenta do reino) e depois as notas de chocolate resultantes do estágio em barricas encobrem um pouco os sabores das frutas. Corpo médio para encorpado, com taninos macios, seu final de boca é muito gostoso, vivo e persistente. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto. Álcool: 14,5%.

Estimativa de Guarda: creio que está num ótimo ponto para ser bebido, mas pode aguentar mais 1 a 2 anos. Mas não guardaria por muito tempo, porque neste momento o equilíbrio entre frutas, ervas, chocolate está muito gostoso. A recomendação da Bodega é para 5 anos de guarda.

Reconhecimentos de Críticos: 93 Pontos - Guia Descorchados e 91 Pontos - James Suckling – Na minha opinião, um dos melhores custo x benefício no mercado.

Notas de Harmonização: É um vinho que harmoniza muito bem com carnes vermelhas grelhadas, carnes de aves, galletos, massas com molhos mais leves com base em carne, molho de tomate, pode acompanhar pizzas e tortas salgadas. Neste jantar em casa de um amigo acompanhou muito bem um Bife de Wellington.

Serviço: sirva a 16°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e se quiser decante por cerca de 30 a 60 minutos).

Faixa de preço: \$\$\$ (está em promoção)

Bebido numa Confraternização



DESCOMPLICANDO OS VINHOS DE CHABLIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do Vinotícias perguntaram que vinhos beber no clima quente do nosso verão, apesar de que neste ano esteja mais chuvoso que o normal. Decidi então fazer uma pequena série de artigos, comentando alguns dos principais vinhos brancos de forma simples e direta. Para beber vinhos, o melhor é descomplicar...

E vamos começar com o Chablis que é uma das denominações mais famosas da França e fica na principal região vinícola da Borgonha. É, de certa forma, a maior denominação comunal da Borgonha. Chablis também tem mais a ser provado, o Premier Crus e Grand Crus do que qualquer outra denominação na região.

Chablis é uma denominação situada no norte da Borgonha, a apenas uma hora e meia de carro do sudeste de Paris. O solo de Chablis é único no mundo: muito antigo, ele é composto de fósseis de ostras, já que, na pré-história, toda a região ficava embaixo do mar, e isto traz uma certa mineralidade, e salinidade para o vinho. O Chablis é produzido apenas como vinho branco... e a casta utilizada é a Chardonnay.

Isso sempre é uma surpresa para muitas pessoas que pensavam que Chablis era talvez o nome da variedade de uva, ou pensavam que o vinho era feito de outras variedades de uvas. Isso provavelmente se deve ao estilo, que é muito seco, enquanto a maioria das pessoas imagina Chardonnay como uma variedade de uva rica, frutada e com muita cremosidade. Mas não, Chablis, verdade seja dita, é feito 100% de Chardonnay.

O clima frio da região de Chablis, quando combinado aos solos de calcário argiloso, é responsável por dar origem à mais pura expressão da uva Chardonnay. Por conta disso, a maior parte dos vinhos Chablis são elaborados em tanques de aço inox, não estagiando em barris de carvalho. Mas essa não é uma regra, alguns produtores optam por um período curto de envelhecimento em barris de carvalho, principalmente na elaboração dos Chablis Premier Cru e Chablis Grand Cru.

Os produtores de Chablis foram muito afetados pelo ataque da praga da Filoxera, durante a segunda metade do século XIX. Os efeitos da Filoxera foram tão desastrosos que no início do século XX restavam apenas quinhentos hectares de vinhedos em Chablis, sendo que durante o início do século XIX havia mais de quarenta mil hectares de vinhedos.

A região de Chablis só começou a recuperar-se durante a década de trinta, com a instituição da Apelação de Origem Controlada (A.O.C.) de Chablis em 1938, que definiu a uva Chardonnay como a única variedade permitida.

A AOC ou Denominação na França é o nome sob o qual um vinho é classificado. Existem diferentes níveis de denominações, mas veja apenas como uma garantia de qualidade. Também garante um lugar de origem. Isso pode ser uma região, ou uma cidade ou menor, como uma vila ou até mesmo um único vinhedo.

Na Borgonha, os vinhos são classificados em 4 categorias diferentes:

- Denominações regionais como Bourgogne Blanc e Bourgogne Rouge
- Denominações de aldeias como Chablis, mas também Petit Chablis ou Meursault ou Beaune.
- Premier Crus são parcelas de vinhas reconhecidas pela sua qualidade superior
- E, finalmente, no topo da pirâmide de classificação, estão os Grand Crus. Estes vinhos vêm de parcelas que são as melhores da região, mas poucas aldeias (vilas ou comunas) têm Grand Crus.

Em Chablis, que é a denominação principal da comuna, existe também a denominação Petit Chablis, que é uma denominação específica. Há também 40 Premier Crus e 7 Grand Crus. Você pode reconhecê-los no rótulo onde a menção é indicada. Além disto, normalmente é citado o nome do "climat" (a parcela de onde vem o vinho, ou o que também chamamos de Terroir).

Por exemplo: Chablis Premier Cru Mont de Milieu de Chablis Premier Cru Vaillons. E para os Grand Crus, é a mesma coisa. Chablis Grand Cru Les Clos ou Chablis Grand Cru Grenouilles.

Características para identificar os vinhos Chablis: Os vinhos Chablis são feitos de Chardonnay



e, como tal, têm um nariz muito puro de Chardonnay de climas frios, lembrando frutas como a maçã verde, o limão, e ainda um toque mineral de sílex, giz, em sua juventude. Com o envelhecimento, você encontrará os maravilhosos aromas de mel e nozes.

O estilo típico do vinho Chablis no paladar é sempre seco, crocante, quase picante. Os vinhos são leves e delicados, ou seja, o frutado é delicado. O frutado do vinho não é super cheio, nem rico e maduro. Tradicionalmente, estes vinhos não são envelhecidos, ou apenas passam por barricas muito ligeiramente.

As vezes pode-se perceber sabores típicos de mineral (costumeiramente chamado de "pedra de isqueiro", iodo, sílex esfumaçado, mas estes são sempre muito sutis.

Outra forma de identificá-los é que o **Petit Chablis** costuma ser mais suculento e menos ácido, pode e deve ser bebido jovem. Apesar do que o nome possa indicar, petit é pequeno em francês, os vinhos Petit Chablis nada têm de diminutos, muito pelo contrário, tendem a apresentar alta acidez e aromas cítricos.

Chablis Village, (ou seja, aquele em que no rótulo aparece o nome da vila onde é produzido) que será muito seco, precisa de um pouco mais de tempo para amadurecer. Revelam, no nariz, grande presença mineral, além de notas de frutas cítricas e frutas brancas, como pera.

Já os vinhos **Chablis Premier Cru** e **Chablis Grand Cru** são mais complexos e mais concentrados. No entanto, eles serão muito ácidos em sua juventude e tem um tremendo potencial de envelhecimento. Não é incomum ter Premier Crus e Grand Crus envelhecidos em barris de carvalho para dar-lhes mais peso e complexidade. O envelhecimento em carvalho também ajuda a tornar os vinhos mais acessíveis em sua juventude.

Uma dúvida frequente quando se trata de vinhos franceses, em especial da Borgonha é a questão se devo comprar vinhos de um Negociant ou de um Domaine (Produtor)? Na realidade, quando você está procurando o vinho Chablis, há 2 direções que você pode seguir. Você pode comprar um vinho de um Domaine, basicamente uma única propriedade, um produtor, ou pode comprar um vinho de um negociante.

Um negociante compra uvas, mosto (suco) ou vinho acabado de vários produtores e os mistura em um vinho. Os vinhos dos negociantes NÃO terão a menção do Domaine. Eles são comercializados sob o nome do négociant que na Borgonha é uma maison ou uma casa Négociant. Os negociantes também podem ter Domaines que podem tornar as coisas um pouco complexas, mas apenas pense em Domaine = produtor e não mencione Domaine = negociante.

E você poderá encontrar grandes vinhos seja com Domaines ou Negociants!

Melhores safras: A safra tem uma influência muito importante no Chablis, especialmente para Premier Crus e Grand Crus, que são vinhos mais bem apreciados com um pouco mais de idade. Aliás, os melhores Grand Crus podem envelhecer por mais de 20 anos, e ter boa acidez e fruta é primordial. A acidez é muito importante para o envelhecimento de um vinho, mas também a fruta, o frutado do vinho.

As melhores safras: 1982, 83, 85, 89, 90, 92, 96, 97, 2002, 05, 06, 09, 10, 14, 15.



Harmonizações Clássicas com o vinho Chablis: Em sua juventude, esses vinhos crocantes, de aço e delicados são excelentes com frutos do mar e mariscos. A combinação perfeita para Chablis em sua juventude são ostras.

Estes vinhos também podem ser interessantes com terrines de vegetais, criando uma combinação perfeita com o verão fresco. Experimente, também, harmonizar o vinho Chablis com saladas, aperitivos e queijos de média maturação, como Gruyère e Emmental.

Com um pouco de envelhecimento estes vinhos vão precisar de mais riqueza e acidez para combinar com a cremosidade. Pense em peixes assados ou fritos, pense em pratos cremosos. Um linguado, tamboril ou vieiras também podem ser combinações incríveis. Você também pode optar por certas carnes brancas, como vitela ou aves, especialmente com molhos de cogumelos.

Para os vinhos muito antigos, a harmonização de comidas torna-se inacreditável, e recomendo pratos tão variados quanto foie gras frito, Queijo Epoisses e outros queijos superpoderosos. Acredite, um Chablis maduros pode ir bem até com carnes vermelhas em molhos cremosos.

Se você gostar de Chablis mineral e crocante em sua juventude, eu recomendo que você prove um **Sancerre**. A denominação fica a apenas 100 quilômetros de distância, é claro que será mais expressivo e aromático, mas você apreciará este vinho mineral crocante. Um pouco mais longe, eu recomendaria um **Gruner Veltliner** da Áustria. Estes vinhos podem ter muitas vezes

uma estrutura e mineralidade semelhantes.

Para os vinhos mais maduros, recomendo que você vá para o sul até a Cote d'Or e seus encantadores vinhos, especialmente os Meursault, Puligny-Montrachet ou Chassagne Montrachet. Dizem que a "Porta do Paraíso" fica próxima destas denominações!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações 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

“O QUE 2021 DIZ SOBRE O VINHO DE 2022” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 29/01/2022

A base de consumidores regulares de vinho chegou a 51 milhões de brasileiros em 2021. Isso significa que 36% da nossa população adulta prova vinho ao menos uma vez por mês.

É fato que o brasileiro se encantou com o vinho na pandemia. Dois relatórios divulgados nesta semana mostram, em números, que a descoberta da bebida de Baco não ficou restrita ao período mais intenso de quarentena e dão pistas de como deve ficar o mercado em 2022

O primeiro, da consultoria inglesa Wine Intelligence, aponta que a base de consumidores regulares de vinho chegou a 51 milhões de brasileiros em 2021. Isso significa que 36% da nossa população adulta prova vinho ao menos uma vez por mês, patamar semelhante ao do norte-americano. Em 2020, eram 39 milhões de pessoas. A previsão é que novos consumidores continuem chegando ao vinho neste ano.

No ano passado, foram comercializados quase 500 milhões de litros de vinho no Brasil.

O segundo estudo, da Ideal Consulting, revela que o mercado ficou estável no ano passado, com a comercialização de 489,4 milhões de litros de vinho (no Brasil, como não se mede o consumo na ponta do caixa, o dado é a soma do total importado com a venda das vinícolas). Esse volume ficou apenas 2% abaixo dos 501,1 milhões de litros do atípico e aquecido ano de 2020. O consumo per capita ficou em 2,64 litros por habitante por ano (aqui considerado apenas os maiores de 18 anos).

As importações chilenas, que são a principal origem dos vinhos consumidos por aqui, fecharam o ano em queda, enquanto Argentina e Portugal, que ocupam a segunda e a terceira colocação neste ranking, aumentaram sua presença nas gôndolas. Em números, o Chile teve uma redução de 4,6% em volume importado. O crescimento da Argentina foi de 18,4% em volume..... Nos rótulos portugueses, com alta de 9,7% no volume, o principal propulsor foi o supermercado – em 2021, o País investiu fortemente neste segmento.

.....
O ano trouxe uma maior procura pelos espumantes, categoria que mais sofreu com as restrições de festas em 2020. As borbulhas brasileiras tiveram um aumento de 35% na comparação com o ano anterior, enquanto as importadas cresceram 17%. O destaque foi a alta de 23% nos vinhos finos brasileiros, aqueles elaborados com variedades viníferas. A previsão de Galtaroça é que o consumo da produção brasileira continue em alta, até pelos maiores reajustes dos importados... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-que-2021-diz-sobre-o-vinho-de-2022,70003963322>

“O QUE O ANO NO RÓTULO DO PORTO SIGNIFICA?” - VIVIANE VAZ

VALOR ECONÔMICO – 28/01/2022

Pesquisadores holandeses questionam maturação indicada nas garrafas.

O Marquês de Pombal deve estar dando voltas no túmulo. Depois de tanto trabalho para proteger a produção e a qualidade do vinho do Porto da cobiça dos ingleses, agora uma investigação holandesa levanta dúvidas sobre as marcas portuguesas. E o pior: a empresa fundada por ele em Vila Nova de Gaia estaria na lista dos vinhos duvidosos. O centro da polémica se desenrola em torno da seguinte questão: o que representa uma etiqueta de vinho do Porto Tawny 10 anos? E 20 anos?

Para pesquisadores holandeses, o rótulo de 10 anos deveria indicar ao consumidor que o vinho contido na garrafa envelheceu por 10 anos nos barris. O Centro de Pesquisa de Isótopos (CIO) da Universidade de Groningen avaliou 20 garrafas de vinho do Porto Tawny de 10 e 20 anos, compradas aleatoriamente em lojas holandesas. A análise do isótopo de carbono-14 demonstrou que algumas marcas tinham menos tempo de envelhecimento do que o anunciado no rótulo. São marcas internacionais e premiadas, vendidas no Benelux e exportadas ao Brasil.

Um dos contrastes na idade média teria sido encontrado na marca Royal Oporto, da Real Companhia Velha, que antes se chamava Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro. A ironia é que a empresa foi fundada por Pombal em 1756 justamente para proteger a qualidade do precioso vinho do controle britânico. “Sustentar com reputação dos vinhos a cultura das vinhas e beneficiar ao mesmo tempo o Comércio”, dizia a carta de fundação.

Na pesquisa, as marcas portuguesas de origem britânica Grahams, DOW e Warre (do grupo Symington) e Taylors passaram nos testes de carbono-14 e a idade média correspondeu ao que está declarado nos rótulos.

Porto mais jovem?

Resultado de estudo da Universidade de Groningen

Marca	Idade Identificada (anos)
Royal Oporto Tawny 10 anos	1 a 4
Lagarada Tawny 10 anos	2 a 4
Varosso Tawny 10 anos	2 a 6
Poças Tawny 20 anos	15 a 17
Niepoort Tawny 20 anos	5 a 8
Poças Tawny 10 Anos Envelhecido	7 a 9
Porto Seguro Tawny 20 anos	17 a 19

A análise do carbono-14 custou cerca de € 10 mil e foi financiada pela ONG journalismfund, com sede em Bruxelas, e encomendada pelos jornalistas Eelco van Wieringen (Bureau Publieke Werken e canal de TV Meldpunt, Holanda) e Twan Kroon (consultor aduaneiro e ex-importador de vinho português, Holanda) e Micael Pereira (jornal “Expresso”, Portugal).

“Para uma seleção de vinhos do Porto Tawny, queriam saber se a idade de maturação, 10 ou 20 anos, conforme indicado no rótulo de cada garrafa estava correto. O CIO verificou isso com base nas medições de carbono-14. Para a maioria dos vinhos do Porto foram examinados tanto o açúcar como octanol, para alguns apenas a fração de etanol”, explicou o professor do CIO Harro Meijer ao Valor. Ele disse que o estudo não identificou a idade do lote de vinho mais velho e do mais novo usado para fazer as tradicionais misturas de Tawny, mas obteve uma média, e que a margem de erro na datação é de dois anos.

A Autoridade Holandesa de Segurança Alimentar e de Produtos de Consumo (NVWA) considerou que é uma forma de engano, pois o que está no rótulo deve corresponder ao que está no produto. A Comissão Europeia informou que não regulamenta o vinho do Porto e, portanto, não lhe cabe definir o que significa uma etiqueta de vinho do Porto Tawny 10 anos.

De acordo com o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto (IVDP), a diversidade de vinhos do Porto, dos datados aos não datados, dos tawnies aos rubies, dos brancos aos rosés, decorre de um modo de elaboração diversificado, fruto de uma história de mais de 300 anos.

“Os vinhos de lote, como os Tawny 10 anos e 20 anos, correspondem a uma arte de lotação secular, permitindo que os vinhos apresentem as características de uma idade, sem estar em causa a idade do vinho”, ressalta por meio de nota, acrescentando que não sendo vinhos de um único ano, estão perfeitamente enquadrados na legislação e nos regulamentos aplicáveis.

O IVDP também refuta o uso do carbono-14 para um vinho criado a partir de misturas como o Tawny. “Segundo Bernard Medina, cientista reconhecido no campo da determinação da idade, a técnica C-14 é útil em alguns casos e limitada a bebidas espirituosas muito antigas e específicas de um ano”, afirma a nota.

.....
O diretor da revista portuguesa "Grandes Escolhas", Luis Lopes, avalia que "esta era uma tempestade há muito anunciada e previsível". Pondera em seu mais recente editorial que há décadas que os profissionais sabem que apresentar um 10 ou 20 anos como um estilo e não uma idade, "um parecer em vez de ser", é incompreensível para o consumidor. "Quando descrevo como se faz um Tawny com indicação de idade, há sempre alguém na plateia que pergunta: 'então, 20 anos é a idade média dos vinhos que compõem o lote?'. E eu lá sou forçado a responder algo como 'não é bem assim, mas quase, é mais ou menos isso'."

Lopes sugere que Portugal modernize a tradicional rotulação para limitar danos. "Mudar o que tem que ser mudado, para que o vinho do Porto continue a ser grande entre os grandes, um vinho sublime não apenas na excelência que está na garrafa, mas também na confiança que transmite a quem a compra". propõe.'... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/noticia/2022/01/29/vinho-do-porto-sob-suspeita.ghtml>

"TRES FACES DA IDENTIDADE DO CHAMPAGNE" - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHO - 28/01/2022

A bebida em si, o imaginário constituído para promovê-la e a regulamentação que garante a sua autenticidade.

Tendo analisado um pouco sobre a invenção e a evolução do champanhe e seus principais personagens, fecho essa sequência de artigos elencando alguns aspectos que considero essenciais na concepção da bebida não apenas enquanto vinho, tecnicamente falando, mas enquanto produto, contemplado em sua rede de significados. Segundo a teoria dos signos de Charles Sanders Peirce, qualquer objeto existente tem uma natureza tridimensional, formada por:

- 1) sua manifestação física, corpórea;
- 2) suas representações imagéticas;
- 3) sua identidade simbólica, validada pela sociedade.

Um jeito simples de dizer, que não faz jus à complexidade teórica da Semiótica, mas suficiente para demonstrarmos que a celebridade de um produto reside numa complexa combinação de fatores que se complementam.

Vamos à parte física, à bebida em si. O champanhe é um vinho de segunda fermentação em garrafa, criado posteriormente ao chamado vinho "tranquilo" (sem efervescência), a partir da observação do comportamento dos produtos numa região de configuração climática bem extrema para a viticultura. Ao longo do tempo, no processo de produção do seu vinho "tranquilo", percebeu-se a sua "vocaçao" para algo diferente, tido por alguns como um problema e por outros como uma qualidade – caso da efervescência. Novas técnicas foram incorporadas para a obtenção de melhores resultados e para agradar o paladar dos mercados importantes. E, assim, nasceu uma bebida que levou cerca de 150 anos para sair da condição de um vinho de clima muito frio e entrar na condição de um rico espumante, com diferentes estilos.

O segundo ponto é a sua representação, a imagem que se projeta dele. Como eu tratei nos dois artigos antecedentes, o champanhe se constituiu com a colaboração de vários personagens, alguns tomados de empréstimo da história política, econômica e cultural (que se declararam apreciadores da bebida), outros que trabalharam em sua gênese e que foram sistematicamente "louvados" pela excelência dos produtos que faziam e, posteriormente, pela excelência da bebida em si. Isso se deve em parte a uma atitude corporativa dessa região muito favorável ao caráter promocional. A aura de mistério dos segredos que cada casa guarda para fazer o seu produto, a promoção do vinho associada a falas de grandes personagens, todo o imaginário de consumo ligado a festas e vitórias esportivas, a tomada da efervescência como elemento hipnotizador – champanhe é tudo isso aí.

No terceiro ponto está aquilo que dá o lastro para a sua identidade, para consolidar a particularidade do método de produção da bebida e para reforçar o mito "Champagne". Temos vários reprodutores do método champenoise no mundo, e nenhum deles pode citar essa expressão, além de não poderem usar o nome Champagne. A França trabalha forte em suas regulamentações para se defender de falsificações, fraudes e para valorizar os seus produtos. Isso já é feito em outras regiões, mas vejamos que esta é a única região que pouco usa as D.O.s comunais para se promover, embora elas existam. Isso é um dado, não um recurso para caracterizar e diferenciar a qualidade dos champanhes de distintas regiões.

Em função da necessidade de se fazer cortes de safras e uvas sistematicamente para compensar anos difíceis numa região de clima extremo, mas também para preservar os segredos estilísticos dos champanhes das Maisons, seria talvez complicado predefinir que as uvas devessem vir só de uma subárea ou de que todos os vinhos devessem ser safrados – haveria muita irregularidade... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/tres-faces-da-identidade-do-champagne/>

“DIA DO VINHO DO PORTO: 7 MITOS QUE VALE A PENA DESCONSTRUIR SOBRE A BEBIDA” - MARIANA WEBER

FORBES – 27/01/2022

Um dos mais conhecidos vinhos do mundo, o Porto é também cercado por muita desinformação ou, no mínimo, informações desencontradas. A começar pelo dia em que se celebra a bebida. Há quem diga que é hoje, 27 de janeiro, o Dia Internacional do Vinho do Porto – data estabelecida pelo Center for Wine Origins, com sede em Washington, Estados Unidos. Mas o Instituto do Vinho do Douro e do Porto (IVDP) e os especialistas ouvidos pela Forbes afirmam que o Dia internacional do Vinho do Porto é 10 de setembro, lembrando a data em que, em 1756, o Marquês de Pombal criou a mais antiga região demarcada para produção de vinho do mundo: o Douro Vinhateiro, em Portugal.

Na dúvida, que tal celebrar os dois dias? Para ajudar, a Forbes conversou com Alexandre Lalas, crítico de vinhos e formador em cursos e palestras em parceria com o IVDP, e Carlos Cabral, enólogo e consultor de vinhos do grupo Pão de Açúcar. Eles deram sugestões de como comprar, guardar e consumir vinhos do Porto, além de ajudar a desfazer confusões a respeito da bebida. “Basicamente, ela é um vinho fortificado, em que se adiciona aguardente vínica, feita de uva, para interromper o processo de fermentação”, diz Lalas. “Fica com um açúcar residual – natural, da fruta, e não adicionado -, e gradação alcoólica mais elevada que a de outros vinhos.”

7 MITOS SOBRE VINHO DO PORTO:

1. Vinho do Porto é feito no Porto - Não, ele é produzido em vinícolas no Douro, região do norte de Portugal, no interior. Já a cidade do Porto fica na costa, na foz do rio Douro.

2. Vinho do Porto é comercializado no Porto - Na verdade, as grandes empresas de vinho do Porto armazenam a bebida em caves na cidade de Vila Nova de Gaia, do outro lado do rio Douro.

3. Quanto mais antigo o vinho do Porto, melhor - Depende da categoria do vinho do Porto e das condições de armazenamento.

Os de estilo Ruby, chamados assim pela cor da bebida, em especial os das categorias Late Bottled Vintage (LBV) e Vintage, têm alto potencial de envelhecimento na garrafa. “Se você comprar um Vintage 2019, pode até beber agora, mas se esperar ele vai ganhar complexidade”, diz Lalas. Já os Porto de estilo Tawny são projetados para que essa evolução ocorra no processo de envelhecimento em madeira, estando prontos para consumo quando chegam ao mercado. “Eles ficam de sete até 100, 150 anos armazenados antes de serem engarrafados.”

Carlos Cabral, que costuma presentear filhos recém-nascidos de amigos e parentes com vinhos do Porto para que abram depois de completar 21 anos, orienta guardar as garrafas em local fresco e ventilado. Sua experiência máxima em tempo de envelhecimento de vinho do Porto foi um Waterloo Port Vintage Ferreira 1815, degustado em 2015, ou seja, 200 anos após ser produzido. “Estava um creme, uma coisa maravilhosa”, diz Cabral.

4. Vinho do Porto dura uma eternidade após aberto - Mais uma vez, depende. Por ter teor alcoólico mais elevado (geralmente entre 19% e 22%), de fato ele pode durar mais que um vinho não fortificado. Mas um Vintage, após aberto,... Leia a reportagem completa em: <https://forbes.com.br/forbeslife/2022/01/dia-do-vinho-do-porto-7-mitos-que-vale-a-pena-desconstruir-sobre-a-bebida/>

“RESPOSTAS SEM SUOR PARA ALGUMAS PERGUNTAS BÁSICAS SOBRE VINHOS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 30/12/2021

Ao longo de muitos anos, os especialistas em vinho desenvolveram um conjunto de melhores práticas. Estes são baseados na experiência e tradição. Por exemplo, eles descobriram que um bom vinho é geralmente mais expressivo quando servido adequadamente em um copo com haste, em vez de uma xícara de chá ou copo.

A primeira e mais importante coisa a saber sobre beber vinho é esta: não há regras. Para uma experiência que deveria ser inteiramente prazerosa, muitas pessoas passam muito tempo temendo estar fazendo algo errado. Isso é especialmente verdadeiro para pessoas novas no vinho, que muitas vezes acham que o ataque de conselhos e prescrições bem-intencionadas é intimidante e desanimador.

Aqui está a realidade: ao longo de muitos anos, os especialistas em vinho desenvolveram um conjunto de melhores práticas. Estes são baseados na experiência e tradição. Por exemplo, eles descobriram que um bom vinho é geralmente mais expressivo quando servido adequadamente em um copo com haste, em vez de uma xícara de chá ou copo.

Desse simples insight surge uma série de preocupações. Qual vidro devo usar? Quanto vinho colocar nele? Como segurar o copo? E se eu não tiver os corretos?

Todas boas perguntas. No entanto, nenhuma das respostas é tão significativa que deva diminuir o prazer do ato mais importante: despejar vinho em um copo – qualquer copo, até mesmo uma xícara de chá – e beber.

O que se segue não é bem uma cartilha, mas respostas a algumas perguntas comuns sobre vinhos. Todos têm suas melhores práticas. Nenhum tem consequências sérias por não os seguir.

SERVINDO VINHO

Quais Taças? - Qualquer recipiente que contenha líquidos pode ser usado para beber vinho. Copos e copos de suco são bons se você estiver apreciando vinhos simples em casa ou com amigos. Vinhos caros e extravagantes ainda terão um bom sabor neles, embora tenham um sabor ainda melhor em boas taças. Se você se importa o suficiente para querer aprender sobre o vinho, os copos com haste são um ótimo investimento, pois permitem que vinhos complexos expressem aromas e sabores da melhor maneira possível.

Quanto servir? - Encha os copos menores em um terço do caminho – nunca mais da metade – e copos maiores, talvez um quarto. Isso permite que os aromas encham a tigela e oferece espaço no copo para girar, como muitas pessoas fazem, acreditando que ajuda a liberar aromas. Em copos, despeje a quantidade que desejar. Eu não sou fã de tigelas sem haste, mas se você gosta delas, trate-as como se fossem hastes.

Como segurar uma taça de vinho? - O ideal é segurá-lo pela haste, o que evita que o vinho seja aquecido pela mão e evita manchas nos dedos. Mas se você pegar a tigela, não é grande coisa; não vai mudar o vinho. E não seja o esnobe dizendo aos outros como segurar um copo, a menos que eles procurem seu conselho.

Quanto tempo o vinho é bom após a abertura? - Depende. Um vinho feito tradicionalmente será bom por pelo menos vários dias depois de aberto, talvez até mais. Você não precisará de nenhum equipamento especial, como bombas de vácuo. Basta manter a garrafa em um local fresco, longe da luz solar direta, ou na geladeira. Um vinho processado, construído e manipulado com tecnologia e aditivos, se desfaz muito mais rapidamente. Leve à geladeira e espere o melhor.

E os espumantes? - Isso vale para o espumante. Se for feito com habilidade e tradição, pode durar dias sem perder energia ou efervescência. Um vinho mal ou excessivamente manipulado morrerá. É bom ter uma boa rolha de vinho espumante, mas em uma pitada, você pode fechar uma garrafa com papel alumínio, bem encaixado ao redor da abertura. O papel alumínio é muito superior, embora mais dispendioso, do que o truque popular de inserir uma colher de metal, com o cabo para baixo, na abertura, que foi desacreditada.

Os vinhos tintos podem ser refrescados? - Absolutamente. A maioria dos tintos são servidos muito quentes. O velho ditado de que devem ser servidos em temperatura ambiente provavelmente foi escrito por alguém com uma mansão fria. Todos os tintos devem ser pelo menos um pouco frios, e os tintos que são simples para saciar a sede com alto teor de acidez podem ser servidos mais frios do que isso. Em geral, os tintos mais tânicos ou complexos devem ser servidos frescos, mas não frios. Ainda assim, qual é a pior coisa que pode acontecer se estiverem muito frios? Deixe-os aquecer ou enrole as mãos ao redor da tigela do copo de vinho para transmitir um pouco de calor.

Eu não sou um especialista. Como saber qual vinho comprar? - O melhor método absoluto para escolher vinhos melhores é consultar os especialistas cara a cara, não aqueles em aplicativos. Para o varejo, isso significa visitar as melhores lojas de vinho perto de você em vez de supermercados e solicitar conselhos de comerciantes. É bom ter algumas informações básicas prontas: conheça seu orçamento. Mencione se a garrafa é para uma ocasião específica — para acompanhar sushi ou frango assado. Mantenha uma lista em seu telefone dos vinhos que você gostou, o que pode oferecer pistas sobre os estilos que você aprecia. Nos restaurantes, peça conselhos ao sommelier. Novamente, seja claro sobre seu orçamento.

Os sommeliers não vão tentar me vender? - Eles podem. Mas bons restaurantes contam com clientes recorrentes. Tirar vantagem das pessoas cria ressentimento, não lealdade. Ajuda ser firme com seu orçamento, mas, ao mesmo tempo, ser um pouco flexível, se possível. O melhor vinho para você pode custar um pouco mais do que seu

orçamento, ou às vezes um pouco menos. Um sommelier oferecendo opções não é o mesmo que tentar explorá-lo. No final, a decisão é sua, então não hesite em dizer não educadamente se seu orçamento for firme.

Como descrevo o vinho? - Aqui entramos em um território difícil. O paladar e o olfato são uma fronteira para descrever o que você sente. As referências excessivamente específicas que as pessoas às vezes usam tendem a ser mais significativas como auxiliares de memória pessoal do que para comunicar preferências. Ao falar com comerciantes ou sommeliers, é melhor ficar em geral. Dizer que você ama vinhos tintos grandes e frutados é mais claro do que dizer que você gosta de vinhos com gosto de torta de cereja e alcatrão de estrada.

Aqui estão algumas outras generalidades úteis: ... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/01/20/dining/drinks/new-spanish-red-wine.html>

“QUANDO O VINHO VEM PARA A FESTA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO – 29/01/2022

Duas semanas atrás, quando o interesse público nas festas de bloqueio de Downing Street estava no auge, o satírico News Quiz da BBC Radio 4 começou com um jogo projetado para ajudar os participantes a descobrir se estavam ‘no trabalho ou não’. O anfitrião Andy Zaltzman pediu que eles ‘verifiquem se todos com quem você costuma trabalhar apareceram com uma garrafa de vinho e agora estão sendo martelados...

‘Sim!’ Eu gritei para o rádio. No entanto, a participação do vinho na erosão da confiança pública no governo não é motivo de riso.

Tem sido impossível ignorar o papel desempenhado pelo vinho na pantomima recente na política britânica. Garrafas fotografadas (do que parece ser uma janela no número 11) em uma reunião no jardim de Downing Street em 15 de maio de 2020 foram vistas como prova de que não era um ‘evento de trabalho’, como afirma Boris Johnson, mas uma festa. E cada novo vazamento produziu novas acusações envolvendo vinho.

O jornal Mirror desenterrou uma fotografia de uma geladeira de vinho especial entregue na porta dos fundos da 10 Downing Street para que os funcionários pudessem manter suas garrafas frescas no verão para as reuniões da ‘sexta-feira do vinho’, que o primeiro-ministro supostamente incentivou.

Até bem recentemente, o vinho era visto como uma bebida elitista no Reino Unido, um símbolo de luxo. A aparente defesa de Johnson pode ser vista como descuidado desrespeito pelo humor e sacrifícios do eleitorado. Que um funcionário foi enviado para a Coop on the Strand (aberta 24 horas, ao contrário do Tesco local, que fecha às 23h) para encher uma mala com vinho no final de não apenas uma, mas duas festas de despedida realizadas em 16 de abril 2021, véspera do funeral do príncipe Philip, é para alguns a prova definitiva de que Downing Street foi administrada como um bar pós-esqui durante a pandemia.

Por outro lado, o único passo em falso que os conservadores atribuíram a Keir Starmer, líder do partido trabalhista oposto, é que ele foi flagrado com uma cerveja e um take-away em um escritório eleitoral no norte da Inglaterra em 2021. Nenhum vinho estava envolvido, apenas fermento do trabalhador. Em termos de desrespeito às regras do COVID, até os apoiadores mais fervorosos de Johnson lutaram para comparar a cerveja de Starmer às várias festas movidas a vinho realizadas em 10 Downing Street nos últimos dois anos.

Não menos preocupante, talvez, é o que vem acontecendo dentro das Casas do Parlamento há décadas. Sua generosa oferta de bares, com seu horário de funcionamento liberal, pode fazer com que Westminster pareça mais um clube aconchegante do que um local de trabalho eficiente. Uma amiga minha, que costumava administrar uma empresa de lobby político de sucesso em um escritório na esquina de Downing Street, tinha uma fórmula vencedora para combinar seu próprio desgosto por beber durante o dia com a necessidade de satisfazer a sede e o ego de seu convidado do almoço. Ela pedia meia garrafa de champanhe para os dois e bebia cautelosamente.

O vinho também parece estar desempenhando um papel importante na campanha de um possível candidato para substituir Boris Johnson, Liz Truss.

Durante meses, enquanto milhões de pessoas comuns foram privadas de uma bebida alegre depois do trabalho com os amigos, os funcionários da 10 Downing Street festejaram. Podia parecer, principalmente por causa das corridas noturnas ao supermercado, que o objetivo era principalmente beber o máximo possível. O conhecimento parece ter desempenhado um papel pequeno.

Sinto-me completamente envergonhado de como isso deve parecer para o resto do mundo. O comportamento de Downing Street parece uma bebedeira. Como James Lawther, o mestre britânico do vinho em nossa equipe que vive em Bordeaux há décadas, colocou com um pouco de desprezo em um e-mail, ‘o consumo de vinho na França ainda ocorre ao redor da mesa com comida adequada (não um saco de batatas fritas)’.

Thomas De Waen, um amigo amante do vinho de Bruxelas que trabalha em private equity, é igualmente desdenhoso. ‘Perder Downing Street para La Tâche [um dos borgonhas mais raros do mundo] seria lamentável, mas pelo menos compreensível. Perdê-lo por uma caixa de Sauvignon Blanc da Nova Zelândia é, na melhor das hipóteses, descuidado.

Quando se trata de beber no trabalho, ele destaca a diferença entre o meio político britânico e os verdadeiros empreendedores do mundo dos negócios. Para ele e seus colegas, 'estar bêbado em um evento de trabalho, independentemente da ocasião, é realmente desaprovado. Movimento limitador de carreira meio ruim. Ele acrescenta: 'Eu não acho que alguém como BoJo, cuja carreira inteira é construída em torno de não ser particularmente sério, poderia subir tão alto na França ou na Alemanha.'

Pessoalmente, estou muito satisfeito que o vinho tenha se tornado uma bebida totalmente democrática no Reino Unido. Mas nunca imaginei que se veria envolvido no enfraquecimento de todo o nosso sistema democrático.

VINHOS DE FESTA SUPERIORES - Um planejamento cuidadoso em vez de uma rápida reflexão noturna é recomendado para isso. Vários estilos de vinho se prestam particularmente bem a beber sem comer muito. Alguns exemplos particularmente úteis são dados abaixo.

Pinot Blanc/Pinot Bianco - Esta é uma uva cujos vinhos sem carvalho podem ser como o mingau favorito de Cachinhos Dourados: não muito pesado, não muito leve, com muita fruta, mas sem sabor forte para ninguém se opor. Alguns dos exemplos de melhor valor são aqueles de uma das cooperativas mais ambiciosas da Alsácia, como Turckheim ou Hunawihl.

- Cave de Turckheim Pinot Blanc 2020 Alsace 13% - £8.25 The Wine Society, £10 Wine Poole of Warwick, £10.45 D'Arcy of Cheltenham, £10.50 Woodwinters
- Cave de Hunawihl, Klevner Réserve Pinot Blanc 2019 Alsace 13% - £14.50 Moreton Wine Merchants, £14.90 Shekleton Wines of Stamford, £15 Harvey Nichols
- Domaine Weinbach Réserve Pinot Blanc 2020 Alsace 13.8% - £19.08 Justerini & Brooks

Petit Chablis - Um ótimo Chablis é indiscutivelmente sério demais para beber em festas, mas um exemplo projetado para beber cedo, como um Petit Chablis de uma das safras mais maduras, seria apetitoso, satisfatório, não muito alcoólico e acessível.

- Domaine d'Elise 2019 Petit Chablis 12% - £16.95 Davy's Wine Merchants
- Domaine Daniel Dampé 2020 Petit Chablis 12% - £17.50 Haynes Hanson & Clark

Beaujolais – taninos macios, frutado, refrescante e relativamente leve.

Domaine de la Grosse Pierre 2019 Chiroubles 13% - £14 Howard Ripley

Domaine de la Grosse Pierre, Claudius 2019 Chiroubles 13% - £16.75 Haynes Hanson & Clark

Du Grappin 2019 St-Amour 13% - £26.99 Banstead Vintners, £28 Highbury Vintners ... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-comes-party>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CRIOterapia AJUDA CONTRA PERDA DO OLFATO EM COVID, SEGUNDO ESTUDO

Notório sintoma possivelmente pode ser tratado como um resfriado.

Um estudo piloto mostra que a crioterapia pode ajudar contra a perda do olfato desencadeada pela Covid-19. Isso foi realizado pelo Hospital Universitário de Reims em colaboração com a empresa Cryotera. Os pesquisadores reuniram três grupos de 15 pessoas cada que tiveram Covid-19 e sofriam de anosmia, ou perda de olfato, entre um mês e um ano. O primeiro grupo foi submetido a uma terapia por dia durante dois dias consecutivos, durante os quais eles foram para uma câmara fria a -100°C por alguns minutos. O segundo grupo fez isso por cinco dias consecutivos. O terceiro grupo não recebeu nenhum tratamento frio.

Quinze dias após o tratamento, 28 das 30 pessoas tratadas recuperaram pelo menos parcialmente o olfato. Nenhuma melhora foi observada nos 15 pacientes de controle. Os resultados detalhados do estudo acabam de ser publicados no The Journal of Integrative and Complementary Medicine... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/cryotherapy-helps-against-loss-of-sense-of-smell-in-covid-according-to-study-the-notorious-symptom-can-possibly-be-treated-with-cold> (Fonte – WEIN.PLUS – 28/01/2022).

PARA OS FRANCESES, O VINHO DEVE PRIMEIRO ACOMPANHAR A OCASIÃO E A COMIDA

A adequação do vinho à ocasião é mais importante do que o preço

Uma pesquisa do instituto de pesquisa de mercado IFOP mostra que os franceses atribuem um status “único” ao vinho e cultivam uma relação especial com ele. Isso independe dos respectivos hábitos alimentares. Sete em cada dez entrevistados disseram que o vinho é “uma parte importante de suas vidas”. De acordo com a pesquisa, a melhor ocasião para consumir vinho foi uma refeição de alta qualidade para cerca de 70 por cento, um aperitivo para cerca de 56 por cento e uma ocasião festiva para cerca de 52 por cento. O estudo dividiu os entrevistados em sete perfis de acordo com seus hábitos alimentares, como tradicionalistas, gourmets e vegetarianos.

No geral, o preço também é um critério importante na escolha do vinho. Em todos os perfis de consumidores, porém, é decisivo que o vinho combine bem com a comida – principalmente para tradicionalistas e gourmets. 38% dos 5.107 entrevistados se consideram tradicionalistas. Eles têm preferência por pratos simples no círculo familiar e formam o maior grupo de entrevistados.... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/for-the-french-wine-must-go-with-food-first-and-foremost-survey-suitability-of-the-wine-to-the-occasion-is-more-important-than-the-price> (Fonte – WEIN.PLUS – 28/01/2022)

VINHOS D.O.C. SICILIA AGORA TERÃO SELO INVIOLÁVEL PARA GARANTIR A RASTREABILIDADE DA PRODUÇÃO

Os vinhos da denominação de origem controlada DOC Sicília ostentarão uma bandeira numerada oficial a partir de 1 de janeiro de 2022. Normalmente, seu uso é exigido apenas para vinhos DOCG de acordo com a lei de vinhos italiana, mas os consórcios de proteção podem solicitar seu uso também para DOC vinhos por iniciativa própria. A iniciativa foi impulsionada pelo consórcio DOC Sicília liderado por Antonio Rallo desde 2018 para melhor proteger e aprimorar os vinhos da denominação. Atualmente, 86% dos vinhos sicilianos são engarrafados sob a denominação de origem DOC Sicília.

491 vinícolas devem agora afixar a bandeira em suas garrafas. Com um sistema alfanumérico, pretende permitir uma rastreabilidade completa desde a vinha até ao engarrafamento. Ao mesmo tempo, o uso de papel e tinta especiais garante melhor proteção contra a falsificação de produtos. Cada rótulo nas garrafas pode ser lido por todos os smartphones nos quais o aplicativo “Trust Your Wine” foi instalado anteriormente. Ele pode ser baixado gratuitamente nas lojas iOS e Android... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/sicilia-doc-wines-now-with-tamper-proof-banderole-label-to-guarantee-traceability-of-production> (Fonte – WEIN.PLUS – 26/01/2022).

ARGENTINA REGISTRA RECORDE DE EXPORTAÇÕES DE VINHO EM 2021

Valor de exportação de vinho engarrafado atinge alta histórica

As exportações de vinho engarrafado da Argentina atingiram um novo recorde de 817 milhões de dólares americanos (722 milhões de euros) em 2021. Isso foi anunciado pelo Ministério das Relações Exteriores da Argentina. A alta anterior remonta a 2012 e foi de 786 milhões de dólares americanos (695 milhões de euros). explicou o ministério. O volume de espumantes exportados chegou a crescer 44%. Os países exportadores mais importantes foram os EUA, Grã-Bretanha, Brasil, Canadá e Holanda. As castas mais exportadas foram Malbec, Cabernet Sauvignon e Chardonnay... Leia mais em: <https://magazine.wein.plus/news/argentina-reports-record-wine-exports-in-2021-export-value-of-bottled-wine-reaches-historic-high> (Fonte – WEIN.PLUS – 26/01/2022).

LONDON WINE FAIR MUDA SUA DATA PARA JUNHO

Alteração é para evitar conflito com a Prowein que mudou de março para maio devido ao aumento de infecções com a variante Omicron.

A Feira de Vinhos de Londres do Reino Unido acontecerá agora de 7 a 9 de junho no Olympia. O maior evento de vinho do Reino Unido agora tem nova data: de 7 a 9 de junho, pouco menos de um mês depois das datas originais, que eram de 16 a 18 de maio.

A London Wine Fair acontecerá no mesmo local, que é o espaço de exposições Olympia, no oeste da capital do Reino Unido, com eventos físicos e virtuais sendo realizados durante esses três dias.

A mudança visa evitar conflitos com a Prowein, a feira alemã alterou suas datas de 27 a 29 de março para 15 a 17 de maio depois do aumento das infecções na Alemanha devido a variante ômicron.

Enquanto os organizadores da ProWein expressaram seu “pesar” pelo confronto, eles também disseram que tinham pouca escolha a não ser marcar para maio, citando sua crença de que seria tempo suficiente para ter a interrupção no aumento de casos de Covid-19.

Enquanto isso, a diretora da London Wine Fair, Hannah Tovey, disse na semana passada que estava “irritada” com o confronto, descrevendo a mudança como “um ataque extremamente agressivo tanto à London Wine Fair quanto ao mercado de bebidas do Reino Unido”.

Segundo a diretora da London Wine Fair, decidir entre os dois eventos foi extremamente “impalatável”. Contudo, recebeu o apoio de produtores e das principais forças da cena inglesa de vinhos... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/london-wine-fair-muda-sua-data-para-junho-evento_13610.html (Fonte – REVISTA ADEGA – Glaucia Balbachan – 29/02/2022).