



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**AS MULHERES E O AMOR AO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**07** **AS MULHERES E O AMOR AO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"UM VINHEDO PARA CHAMAR DE SEU" - POR SUZANA BARELLI**



**09**



**12**

**"COMO A INTERNET DEIXOU SUA MARCA NO TERROIR" - POR ERIC ASIMOV**

**03 VINHO DA SEMANA**

**07 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**13 VIAGENS**

**15 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 !

## CABRIZ ENCRUZADO RESERVA 2019 – DÃO – PORTUGAL

Cabriz é a marca líder do Dão e produz o Dão mais vendido no mundo. Com um vasto portfólio, seus vinhos atendem todos os segmentos e momentos de consumo, com uma premissa de ter sempre uma excelente relação qualidade-preço.

De propostas perfeitas para o dia a dia, como os “Colheita Seleccionada” (tinto, branco e rosé), a vinhos mais premium, como os Reservas branco e tinto, Cabriz apresenta, ainda, vinhos que seguem as tendências atuais, com os Biológicos (branco e tinto) e dois varietais da emblemática Touriga Nacional do Dão: um tinto de perfil jovem, e um vinho branco inovador, feito com esta casta tinta.

**Corte de uvas:** 100% Encruzado, a casta branca típica da região do Dão.

**Notas de Degustação:** Cor amarela cristalina bem clara, com leves reflexos esverdeados. Aroma intenso em frutas cítricas como o limão siciliano, de erva cidreira, sutil toque de avelã e notas de frutas tropicais como o melão. Sabor frutado, elegante, bem harmonioso e com boa acidez, gerando no todo um perfil gastronômico. Álcool: 13%.

**Estimativa de Guarda:** já pode ser bebido ou guardado por mais 2 a 3 anos.

**Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas:** 91 Wine Enthusiast – Best Buy, 89 Robert Parker’s Wine Advocate.

**Notas de Harmonização:** vai muito bem com peixe assado, bolinhos de bacalhau ou bacalhau ao forno, carnes brancas como frango ou porco, acompanha bem a queijos macios.

**Serviço:** sirva entre 8 e 10°C (Bebemos numa taça grande de Bordeaux).

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH – ADEGA CB – Rua do Ouro, 548 – Serra - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 2515-9977.**



## CASA DE SANTAR VINHA DOS AMORES TOURIGA NACIONAL 2014 – DÃO – PORTUGAL

O Alto dos Amores – provavelmente, a mais extraordinária paisagem do Dão foi, desde sempre, o ponto de encontro dos casais apaixonados da Vila de Santar. Se, em tempos, a magia desta paisagem servia para conquistar corações, hoje, as uvas que ali nascem, servem para conquistar o gosto mais exigente dos apaixonados por vinho. É esta história de amor que serve, diariamente, de inspiração a todos os que trabalham para produzir este sensacional monocasta de Touriga Nacional da Casa de Santar.

A Casa de Santar foi fundada no final do século XVIII, mais precisamente em 1790, e é hoje uma das marcas mais emblemáticas do Dão, fruto da sua história e dimensão e do prestígio e elegância dos vinhos aqui produzidos. Sendo a propriedade vinícola mais icónica do Dão, os vinhos desta nobre casa são reconhecidos pela sua tradição, autenticidade e nobreza, razões que tornam esta marca do Dão tão especial e conhecida pelos seus 200 anos de história.

**Corte de uvas:** Touriga Nacional (100%). Produzido a partir de uma única casta, da vinha mais velha Touriga Nacional da propriedade. Criação do amigo enólogo da Casa de Santar – Osvaldo Amado.

**Notas de Degustação:** Vinho tinto com cor mostrando traços de leve evolução pelo tempo de guarda. Aromas intensos e complexos, de frutas escuras maduras, mescladas com notas de especiarias (canela) e frutas secas (figo e tâmara). Paladar frutado, taninos macios, com bom corpo e estrutura, longa persistência final, convidando ao segundo gole. Estágio de 18 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa. 14% de Álcool.

**Estimativa de Guarda:** está num belo estágio da sua evolução, mas ainda pode guardar por mais 3 anos fácil.

**Reconhecimentos de Críticos e Revistas Especializadas:** 91 Wine Enthusiast.

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmoniza muito bem com Queijos de massa de massa de meia cura ou maturados, Carne vermelha grelhada, Carne vermelha com molhos fortes, Carnes de Caça de pena e de pelo.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux e decante para separar as borras).

**Faixa de Preço - \$\$\$\$**

**Em BH – ADEGA CB – Rua do Ouro, 548 – Serra - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 2515-9977.**



## QUINTA NOVA DE NOSSA SENHORA DO CARMO RESERVA TERROIR BLEND 2016 – DOURO – PORTUGAL

Localizado no Vale do rio Douro, esta propriedade de mais de 250 anos possui cerca de 120 hectares, sendo 85 plantados com vinhas, bem no coração da região de Cima Corgo. Cada uma das 41 parcelas de vinhas tem o seu caráter individual mostrando a singularidade da propriedade. Esta importante quinta é administrada pela família Amorim, famosos pela produção de rolhas de cortiça, e que desde 1999 vem contribuindo para a identidade única do Douro. A adega, datada de 1764, uma das mais antigas da região, é responsável por alguns dos mais longevos e complexos vinhos da região.

**Corte de uvas:** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinto Cão e Tinta Roriz. Amadurece por 6 meses em barricas de carvalho francês (25% novas).

**Notas de Degustação:** Vinho tinto com cor rubi ainda intenso. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras, como cassis, amoras, geleia de mirtilo, notas de especiarias (pimenta branca), toques terrosos, de alcaçuz, defumados e de tabaco. Encorpado, com taninos presentes, mas que não incomodam, mostra boa acidez. Seu final é marcado por frutas pretas maduras, além dos toques de especiarias. Na boca e no nariz mostra a complexidade dada pelo tempo em garrafa, com bouquet que vai se revelando na taça, com um gostoso, elegante e longo final. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto. 14% de Álcool.

**Estimativa de Guarda:** 10 a 15 anos segundo a vinícola. Portanto vai até 2029!!

**Notas de Harmonização:** É um vinho que harmoniza muito bem com Carnes grelhadas com molhos ricos, carnes suínas, embutidos, pratos com base a cogumelos (risotos de funghi), além de queijos de massa dura.

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

**Faixa de Preço - \$\$\$\$**

**Importado pela World Wine - Em BH – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.**



# AS MULHERES E O AMOR AO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Pela ocasião do Dia Internacional da Mulher, em 08 de março, vamos parar momentaneamente nossos artigos sobre as uvas brancas e seus grandes ícones e regiões produtoras e convidamos você a explorar o tema da mulher e do vinho: uma velha e longa história de amor, difícil como todas as histórias de amor, e complicada por muitos tabus.

Ao longo de sua história, a bebida e em especial o vinho, tem sido um item presente em todas as culturas, países e religiões. Desde os tempos dos egípcios, fenícios, gregos e romanos, o vinho era um privilégio reservado aos homens, enquanto as mulheres eram obrigadas a ficar de fora dos "simpósios".

As mulheres sempre exerceram papel fundamental na sociedade, e no mundo do vinho não foi diferente. Historiadores escreveram que na Grécia antiga, somente mulheres sacerdotisas podiam vender vinhos, mas não podiam bebê-lo, sob pena de serem queimadas vivas! O vinho sempre foi uma arma de sedução, nos dois sentidos, porque o paladar das mulheres, que se diz ser mais sutil e apurado que o dos homens, foi capaz de revelar todos os mistérios do prazer que este néctar divino permite.

Sabor e prazer estão no centro de qualquer abordagem, seja para vinho ou gastronomia. Na nossa sociedade, a saúde também está no centro das nossas preocupações e aprendemos a beber bem e a comer bem: a cultura é um suporte essencial para tudo o que diz respeito ao conhecimento, à formação e à sensibilização.

As mulheres estão cada vez mais presentes no mundo do vinho. E os números comprovam: 1/3 dos enólogos, mais de 30% dos gestores de vinhas e 50% dos estudantes de enologia são agora mulheres.

Embora hoje muitas mulheres estejam à frente das vinícolas, elas ainda precisam provar sua capacidade de gestão ainda mais do que os homens. É claro que parece distante a época em que as mulheres não podiam entrar na adega em determinada época do mês sob pena de "estragar" o vinho por conta de seus humores. Mas ainda há um longo caminho a percorrer... Apostamos que graças a estas mulheres que fazem o vinho mover-se, entre as quais os amadores também têm um papel, este debate sobre o lugar da mulher no mundo do vinho em breve deixará de ser um detalhe a ser aceito, e que embora haja muitas mulheres na base da indústria do vinho, ainda haja poucas na liderança.

Nada melhor do que comemorar o Mês da Mulher citando algumas histórias de mulheres inspiradoras, já que citar todas seria uma tarefa para vários artigos:

**Jancis Robinson** - Jornalista e uma das primeiras mulheres a conquistar o título de Master of Wine, Jancis Robinson é a crítica de vinhos mais respeitada na atualidade, sendo uma grande referência quando o assunto é "uva". A renomada revista Decanter a descreve como a mais respeitada crítica e jornalista de vinhos do mundo. Ela tem inúmeros livros publicados, sejam eles básicos direcionados a iniciantes no mundo dos vinhos, a publicações aprofundadas e que norteiam muita pesquisa na área. Tem uma coluna semanal no respeitado Financial Times, onde escreve sobre o universo do vinho, além de veicular diariamente artigos para o próprio site, fonte de informações e dicas, avaliações de vinhos degustados, espaços de aprendizado. É a consultora dos vinhos da Rainha Elizabeth II.

**Laura Catena** - herdeira de uma das melhores vinícolas argentinas, Laura se formou doutora em biologia em Harvard e medicina em Stanford, o que a ajudou a desenvolver importantes pesquisas na área de vitivinicultura. Apesar de ter crescido em Mendoza, foi cursar o ensino médio na Califórnia, onde era sempre visitada pelo pai Nicolás Catena. Compartilhavam grandes vinhos, e o pai deu a ela um cartão de crédito para que escolhesse os grandes vinhos dos próximos encontros. Durante 20 anos conciliou as atividades como médica em hospitais e na vinícola. Atualmente exerce a medicina como voluntária em São Francisco, onde mora na Califórnia, atendendo uma vez por semana a pessoas em situação de rua ou de zonas marginalizadas, além de ser a responsável pelo Catena Institute, da qual foi fundadora.

**Leonor de Aquitânia** - Filha do Duque de Aquitânia, onde ficava a região de Bordeaux. Ela conseguiu se casar com 2 reis: primeiro com Luís VII da França com quem teve duas filhas e posteriormente com Henrique II da Inglaterra, além de ter sido matriarca da dinastia plantageneta, que governou a Inglaterra entre 1154 e 1485. Mãe do futuro rei da Inglaterra - Ricardo "Coração de Leão", foi ela que através de uma manobra política, conseguiu que o rei (seu filho) isentasse de impostos os vinhos da região de Bordeaux, criando condições para que eles não tivessem concorrência quando importados para a Inglaterra. Desta forma Bordeaux começou a ser conhecido e firmou-se como referência de bons vinhos. Após uma intensa vida de oitenta e dois anos, sendo rainha da França e da Inglaterra, tomou o véu na Abadia de Fontevraud, onde morreu como monja em 1 de abril de 1204.

**Mônica Rossetti** - Nascida em Bento Gonçalves (RS), onde iniciou sua formação em enologia, a descendente de italianos Monica Rossetti tinha 19 anos quando partiu para desbravar a terra de seus antepassados. Esteve à frente da enologia da Vinícola Lídio Carraro, ficou famosa por ser responsável pelos vinhos brancos e tintos que fez para Copa do Mundo e para as Olimpíadas sediadas no Brasil. Hoje, Mônica mora na Itália, e recentemente esteve apresentando seus rótulos feitos na Toscana, e que chegam ao Brasil pela importadora Mosto Flor.

**Regina Vanderlinde**: Com mais de 30 anos na área de Enologia, ela foi eleita presidente da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a mais importante

instituição mundial do vinho, com sede em Paris, para o triênio 2018/2020. Formada em Farmácia Bioquímica – Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina, é Mestre e Doutora em Enologia pela Universidade de Bordeaux (França) e professora do programa de Pós-Graduação da Universidade de Caxias do Sul, onde atua há 23 anos. Também foi criadora do Laboratório de Referência Enológica da Secretaria de Agricultura do Rio Grande do Sul, que dirigiu por 17 anos através do seu trabalho no Instituto Brasileiro do Vinho. É uma grande referência no meio acadêmico, onde tem mais de 50 artigos científicos publicados em revistas nacionais e internacionais. Durante sua carreira, gerou grandes contribuições para o avanço da vitivinicultura mundial, tendo coordenado inúmeros Projetos de Pesquisas em Vinhos. Tem também uma empresa de assessoria e comércio de vinhos e é degustadora em concursos internacionais de vinhos e bebidas espirituosas.

**Suzana Barelli** - Brasileira, jornalista especializada em vinhos e socióloga de formação, ela já trabalhou em grandes veículos de comunicação, como o jornal “Folha de São Paulo” e a revista “Carta Capital”. Formada como sommelière pela ABS-SP (Associação Brasileira de Sommeliers), atuou como editora de vinhos da revista “Menu”, colunista na revista “Isto É Platinum” e no site da “Isto É Dinheiro”. Foi jurada em edições do Argentina Wine Awards, concurso que, em 2015, teve júri composto apenas por mulheres, sobre o tema “The Empowerment of Women in Wine” – para enfatizar o papel da mulher no mundo do vinho.

**Sarah Morpew Stephen** - Quando o programa para obter o título de Master of Wine foi criado em 1953, apenas 21 profissionais, todos homens do segmento fizeram a prova. Dezesete anos mais tarde, Sarah Morpew se tornou a primeira mulher Master of Wine do mundo, marcando um precedente para as futuras gerações de enólogas, escritoras, vendedoras e trabalhadoras do segmento a nível internacional. Enóloga da Universidade de Bordeaux e especialista em Vinhos do Porto, Sarah desenvolveu uma carreira importante no segmento vinícola europeu. Somente seis anos depois outra mulher obteve o título outra vez.

Não posso deixar de citar minha esposa – **Marina**, que há 20 anos me apoia nas ações e degustações em torno do vinho, acompanhando minhas viagens, e que me permite ao longo das noites de domingo me distanciar da família e mergulhar na edição de mais um Vinotícias !!! 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

## “UM VINHEDO PARA CHAMAR DE SEU” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 05/03/2022

É de se perguntar o que leva um enólogo de carreira consagrada em uma grande vinícola a se aventurar em seu projeto pessoal.

“Fazer seu próprio projeto é mais amplo. É um trabalho completo, onde eu tenho um aprendizado único”, responde Francisco Baettig. Ele é o mais novo enólogo a ter um vinho – aliás, quatro, dois brancos e dois tintos, por enquanto – para chamar de seu. Atualmente, Baettig concilia a nova vinícola, batizada com o seu sobrenome, com as atividades de principal enólogo da Errázuriz, vinícola onde ele trabalha desde 2003 e lhe possibilitou elaborar grandes vinhos.

O moderno Seña, projeto biodinâmico de Eduardo Chadwick, é talvez o vinho mais importante de Baettig. Negociado na Place de Bordeaux (uma conquista de pouquíssimos rótulos chilenos), é um dos grandes tintos do país andino. Baettig também está à frente de projetos inovadores de Chadwick, como o Las Pizzaras, que explora um terroir mais perto do Oceano Pacífico no vale de Aconcágua, e do clássico Viñedo Chadwick. São rótulos que também lhe renderam prêmios, como o de enólogo do ano pelo crítico inglês Tim Atkin, pelo guia Descorchados e pela revista norte-americana Wine Enthusiast, além do título de um dos dez melhores enólogos sul-americanos pela revista inglesa Decanter.

Hoje as atenções de Baettig se dividem entre o trabalho com carteira assinada e o seu projeto pessoal, em parceria com o também chileno Carlos de Carlos. A dupla de amigos decidiu apostar em plantar vinhedos no vale de Traiguén, a mais de 600 quilômetros ao sul de Santiago. É uma região sem maiores tradições vitivinícolas – a exceção é o Sol de Sol, pioneira na região, com uvas plantadas em 1993 e primeira safra no ano 2000.

Para entender a área de 22 hectares, a dupla contratou a geóloga francesa François Vannier, que decifrou o solo de rochas, com argila e pedra vulcânica, definindo as melhores regiões para cultivar cada variedade. O resultado foi o plantio de 15,4 hectares, em 2013, sendo 9 deles com pinot noir e 6,4 hectares com chardonnay, de acordo com as indicações da geóloga. O próximo capítulo deve ser um cabernet sauvignon, com uvas do vale de Maule.

Sem irrigação, os vinhedos demoraram a darem os primeiros frutos. Seus vinhos chegam agora no Brasil. A primeira linha, do vinhedo Los Parientes, é vendida por R\$ 288, na World Wine, e segunda, de uma seleção de parcelas do vinhedo Los Primos, por R\$ 786. Não são vinhos baratos, mas eles expressam não apenas a pureza da fruta, como grande complexidade, a falada mineralidade, e a acidez marcante.

Baettig diz que a ideia é conciliar as duas vinícolas. Um exemplo é que as uvas seguem em caminhões refrigerados e são vinificadas em uma vinícola em Santiago, para que ele possa acompanhar a sua evolução ao mesmo tempo em que cuida dos vinhos de Chadwick.

O entusiasmo de Baettig com os seus vinhos encanta. É o mesmo brilho nos olhos de Marcelo Retamal, também enólogo chileno que fez uma revolução nos vinhos da De Martino, e se lançou a um projeto próprio, o Viñedos de Alcohuaz, no vale de Elqui, no norte do Chile... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida/francisco-baettig-agora-tem-um-vinhedo-para-chamar-de-seu,70003996953>

## “CHILE SE REINVENTA” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA – 04/03/2022

Movimento que começou a florescer no início dos anos 2000 desafiou certos dogmas presentes no setor e incitou produtores a questionar estilos e ampliar as fronteiras.

Em recente apresentação para jornalistas estrangeiros, Aurelio Montes, presidente da Wines of Chile, associação que reúne perto de 100 vinícolas (responsáveis por 75% das exportações) e é responsável por promover e zelar pela imagem dos vinhos chilenos no mercado internacional, fez um apanhado do que aconteceu de importante na vitivinicultura do país nos últimos 50 anos, dividindo esse meio século em períodos bem definidos.

No primeiro, de 1970 a 1989, Montes assinalou que a produção de tintos e brancos se concentrava na planície central, uma faixa espremida entre a imponente Cordilheira dos Andes, a leste, e a proporcionalmente mais modesta Cordilheira da Costa, a oeste. Portando a denominação genérica “Valle Central”, não havia a preocupação de especificar as sub-regiões.

As condições climáticas desse trecho favoreciam a elaboração de tintos e explicam a predominância desse gênero no consumo interno e na exportação na época. Aproveitando-se das facilidades que a natureza prodiga lhes propiciava, os produtores chilenos produziam vinhos corretos, não se preocupando em alcançar patamar de qualidade superior. Bem ou mal, nós não podemos reclamar, os rótulos chilenos foram a tábua de salvação de enófilos brasileiros, quando ainda não tínhamos a boa oferta de vinhos europeus advinda da abertura das importações em 1991. Bons tempos os do Cousino Macul Antiguas Reservas.

Aurelio Montes deu em seguida, com razão, grande ênfase ao período de 1990 a 1999. O setor vitivinícola do Chile estava num momento de transição no início da década, recuperando-se das turbulências políticas dos anos 70 e 80. Duas “descobertas” deram alento ao então cambaleante panorama vinícola chileno. A primeira foi a comprovação do potencial de Casablanca, região situada a nordeste de Santiago, “inventada” pelo reputado Pablo Morande em 1982 - ele propôs o projeto à Concha y Toro, onde trabalhava como enólogo senior na época, mas seus superiores não aprovaram, situação que o fez se aventurar sozinho.

Por não ter a proteção da Cordilheira da Costa e estar bem mais próxima do mar, Casablanca recebe a brisa fresca que vem das águas frias do Pacífico. A temperatura média mais baixa, aliada à grande amplitude térmica diária, abriu caminho para vinhos brancos elegantes e de qualidade, em particular chardonnays e sauvignons blancs, padrão até então inusitado no país. O sucesso, ou mesmo as razões do sucesso de Casablanca, encorajou projetos em áreas que ninguém imaginaria poucos anos antes - zonas de clima frio, caso de San Antônio, Leyda e Limari. A abertura dessas novas frentes vitivinícolas não se limitou a produção de belos vinhos brancos. Ela permitiu aos enólogos irem mais além também no que se refere a tintos, seja nessas mesmas novas regiões (com outras castas, como pinot noir e syrah) ou nas zonas consagradas de Maipo, Rapel e Maule que se expandiram e foram melhor exploradas. É a correta adequação de diferentes uvas tintas a microclimas e solos que lhes são ideais.

O segundo empurrão veio com o advento da carmenère, casta que passara despercebida no país devido a um erro de classificação ocorrido desde que as mudas foram importadas no século XIX, tendo sido confundida com a merlot... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-nova-cara-dos-vinhos-chilenos.ghtml>

## “ESCALADA ASIÁTICA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 05/03/2022

Então, quem é o responsável pela espiral dos preços dos vinhos finos?

“Nunca vi tanta demanda global por vinhos finos como agora, porque há tantos amantes de vinhos finos.” Assim diz Adam Bilbey, que acaba de fazer uma mudança relativamente incomum do departamento de vinhos da Sotheby’s para o da Christie’s, tornando-se seu chefe global de vinhos e bebidas espirituosas. Significativamente, a Christie’s decidiu que ele deveria permanecer em Hong Kong, onde está sediado desde 2010, inicialmente trabalhando para a Berry Bros & Rudd.

Como muitos saberão, nesta era limitada pela pandemia, Hong Kong tornou-se cada vez mais isolada. Viajar para qualquer outro lugar e retornar é praticamente impossível para um executivo ocupado. O teste universal obrigatório foi anunciado na segunda-feira. Atualmente, os restaurantes estão fechados a partir das 18h e podem servir no máximo duas pessoas, e pela primeira vez a mistura doméstica é severamente reduzida – não mais do que duas famílias por vez – embora, de acordo com Bilbey, beber vinho em casa esteja em alta. tempo alto. Jo Purcell, da Farr Vintners, com o histórico mais longo de muitos representantes de comerciantes de vinho de Londres em Hong Kong, relata lixeiras em bairros residenciais transbordando de garrafas de vinho em profusão recorde.

Outro golpe para os 1.300 comerciantes de vinho que contribuíram para tornar Hong Kong um centro global do comércio de vinho depois que o imposto sobre o vinho foi deliberadamente reduzido a zero em 2008 é o fechamento das fronteiras com Macau e a China continental. Até recentemente, grandes quantidades de vinho vendidas em Hong Kong não tributada cruzavam a fronteira para o continente fortemente tributado. E os casinos de Macau eram tradicionalmente grandes compradores de algumas das melhores garrafas.

Então, por que a Christie’s, que já foi a principal leiloeira de vinhos do mundo, mas em 2021 consideravelmente atrás das rivais de longa data Sotheby’s, cujo total de vendas anuais está agora muito atrás das leiloeiras americanas Acker Merrall & Condit e Zachys, decidiu sediar seu departamento de vinhos em Hong Kong, investindo em luxuosas novas instalações para isso?

De acordo com Bilbey, é porque a Ásia é onde estão os compradores de vinho mais sérios. Pelo menos 60% das vendas de vinhos e destilados da Sotheby’s são geralmente para compradores asiáticos, embora essa proporção tenha caído para 52% no ano passado. (Jamie Ritchie, chefe de vinhos da Sotheby’s, ressalta que isso foi quase certamente o resultado da introdução de duas novas vendas de caridade, os Hospices de Beaune e os leilões One-of-One do Distiller, que atraíram mais compradores europeus do que o normal.) Então, presumivelmente, a agenda de endereços de Bilbey é de particular interesse para a Christie’s.

Já 40 a 50% das vendas de vinho da Christie’s globalmente são para compradores na Ásia, não apenas Hong Kong e China continental, mas, em rápido desenvolvimento, também Tailândia, Vietnã, Indonésia e Filipinas – bem como o mercado de vinhos estabelecido Taiwan, cujo atual cena que Bilbey descreve como ‘ainda mais louca’ do que a de Hong Kong. Ele compara os hábitos alimentares pré-pandemia de Hong Kong aos primeiros anos deste século em Nova York, quando as refeições dedicadas a beber vinhos realmente raros e caros com grupos de colegas entusiastas eram uma grande coisa.

Esse convívio pode ter sido seriamente afetado pelas restrições do COVID-19, mas, segundo Bilbey, “os asiáticos são muito diferentes dos compradores de vinho europeus. A curiosidade e a tendência de compartilhamento dos principais colecionadores asiáticos é incrível. Muitas vezes você encontra 12 pessoas em volta de uma mesa e pode vê-las compartilhando 20 garrafas diferentes porque todo mundo quer comparar e contrastar. É incrível como eles estão ansiosos para aprender – e não apenas sobre os vinhos clássicos. O conhecimento que eles têm pode me fazer sentir tão estúpido às vezes.’

A tradição europeia é comprar um bom vinho jovem e guardá-lo talvez por décadas até que seja considerado maduro. Mas na Ásia há uma impaciência para pressionar o botão de avanço rápido e abrir até mesmo o melhor vinho muito mais cedo do que o normal.

O resultado é a pressão sobre a oferta de vinho fino disponível e, claro, sobre os preços. Esse fenômeno, juntamente com as quantidades lamentavelmente pequenas dos melhores vinhos produzidos e o grande número de bilionários amantes do vinho na Ásia, foi o grande responsável pela recente escalada extraordinária dos preços do vinho... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/asian-escalation>

## “COMO A INTERNET DEIXOU SUA MARCA NO TERROIR” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 02/03/2022

Muitas vezes escrevi que o melhor vinho é uma expressão de cultura. Isso é fácil de entender em regiões vinícolas históricas, onde séculos de tradições locais ajudaram a moldar a identidade dos vinhos.

Mas e as regiões vinícolas mais recentes, como a Califórnia ou a Austrália, onde as decisões sobre uvas, métodos e estilos de vinho muitas vezes são tomadas por empreendedores individuais motivados por conveniência comercial ou ego? Os antecedentes culturais de muitos vinhos do século XX, feitos sem envolvimento da comunidade, eram mais difíceis de rastrear.

Nos últimos 20 anos, porém, a internet e as mídias sociais aproximaram as pessoas de todo o mundo, criando culturas de vinho, independentemente da proximidade física. Agricultores e produtores que antes estavam isolados agora podem fazer parte dos esforços da comunidade, talvez aumentando nossa compreensão do terroir e do senso de lugar.

Essas comunidades podem compartilhar pensamentos e ideias, fazer perguntas e discutir soluções, independentemente de quão distantes estejam fisicamente. Os produtores de vinho natural em Adelaide Hills, na Austrália, por exemplo, têm acesso instantâneo a colegas no Vale do Loire, na França, ou na região de Emilia-Romagna, na Itália. Um produtor de syrah em Sonoma pode se reunir semanalmente para relaxar ou conversar sobre negócios com amigos em Cornas.

O que se ganha com essa capacidade de comunicação? Respostas a perguntas, encorajamento, orientação, conversas exageradas – coisas que vêm da participação em uma comunidade em tempo real. Todos estes elementos ajudam a melhorar não só a qualidade geral dos vinhos, mas também a capacidade de produzir vinhos distintos.

Grupos culturais afins se formam dessa maneira, influenciando diretamente os tipos de vinhos que são feitos. Deixe-me amplificar isso com algum pano de fundo.

O que constitui um senso de lugar, ou terroir, para usar o abrangente termo francês, evoluiu ao longo do tempo. Há um século, terroir referia-se às características físicas imutáveis de um lugar que moldavam a identidade de um vinho.

Isso incluía a geologia – o solo e o leito rochoso, a altitude e a inclinação em direção ao sol. Incluía o clima, a fonte de água necessária para as vinhas e como essa água escoava para a terra. Incluía a flora e a fauna de uma determinada área.

À medida que a ciência ganhou uma maior compreensão do mundo físico, essa noção de terroir se expandiu. A flora e a fauna agora incluem a vida microbiana em um vinhedo, tanto a levedura quanto outros organismos no ar e nas uvas, bem como os microrganismos e outras formas de vida no solo.

Mais um elemento passou a ser entendido como parte do terroir: as pessoas que cultivam as uvas e fazem os vinhos, principalmente se essas pessoas fazem parte de uma cultura de ideias e crenças compartilhadas.

Esta cultura compreende as tradições das comunidades definidas pela proximidade geográfica, incluindo as uvas que são cultivadas na área, as técnicas vitícolas e de vinificação, as ferramentas e equipamentos, bem como as atitudes e formas de pensar.

É por isso que você pode viajar de uma parte da Itália, por exemplo, para outra, mesmo atravessando um vale, e encontrar um tipo diferente de vinho, feito com diferentes uvas e métodos diferentes.

É também por isso que, em grande parte do mundo histórico da produção de vinho, os vinhos foram identificados com termos geográficos – Volnay ou Chinon, digamos – em vez de nomes de uvas. A designação geográfica era tudo o que era necessário para entender que um vinho feito pelo povo de Volnay teria um sabor particular e que o vinho de Chinon ofereceria outro.

A cultura e a educação do vigneron, a pessoa que cultiva as uvas e faz o vinho, molda sua perspectiva do vinho. Desta forma, um bom vinho pode expressar a cultura de um lugar e de seu povo.

À medida que as culturas vinícolas se desenvolveram localmente, elas também foram exportadas. Os antigos gregos e especialmente os romanos trouxeram suas maneiras de pensar sobre o vinho para quaisquer lugares distantes em que vagassem. Na Idade Média, comunidades monásticas como os beneditinos e os cistercienses espalharam o evangelho do vinho em diferentes partes da Europa.

Nenhum lugar abraçou os meandros do terroir tanto quanto a Borgonha. As pessoas lá não apenas acreditam que um Gevrey-Chambertin tem um gosto diferente de um Chambolle-Musigny, eles sabem que tem com cada fibra do seu ser... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/02/24/dining/drinks/terroir-wine-culture.html>

## 19 A 27.ABR. 2022 - VAMOS A CAMPANHA GAÚCHA

A originalidade dos vinhos da CAMPANHA GAÚCHA amplia e valoriza a qualidade e a diversidade da vitivinicultura brasileira. Na década dos 80 surgem os primeiros projetos relevantes nesta região da chamada CAMPANHA GAÚCHA registrando nos anos 2000 significativo aumento dos investimentos disseminando a produção por diversos municípios, até que em 2010 é criada a “Associação dos Produtores de Vinhos Finos da Campanha Gaúcha”.

O trabalho árduo e os diversos avanços tecnológicos de seguinte década culminam, finalmente, em 2020, com a sua esperada Indicação de Prodecência (IP) reconhecida pelo INPI. Sendo assim, o selo desta IP garante que o vinho daquela garrafa expressa as características desta região e são produzidos de acordo com o Regulamento do seu Conselho Regulador.

Além de ser a região produtora mais quente e com menor volume de chuvas do Sul do Brasil, é também das que mais cresce e produz vinhos dos mais empolgantes no Brasil. Sua área demarcada pela IP está no extremo sul do Brasil, sendo contornada pelas regiões da Serra do Sudeste ao leste, Depressão Central e Missões ao norte e pelos limites de fronteira com a Argentina ao oeste e o Uruguai ao sul. Fica no paralelo 31, ideal para a vitivinicultura, o mesmo que corta a Nova Zelândia e a África do Sul que elaboram grandes e reconhecidos vinhos.

As grandes extensões de áreas planas ou de baixa declividade também são um diferencial da Campanha. Elas facilitam a mecanização na viticultura, um fator de competitividade adicional para a região por reduzir custos

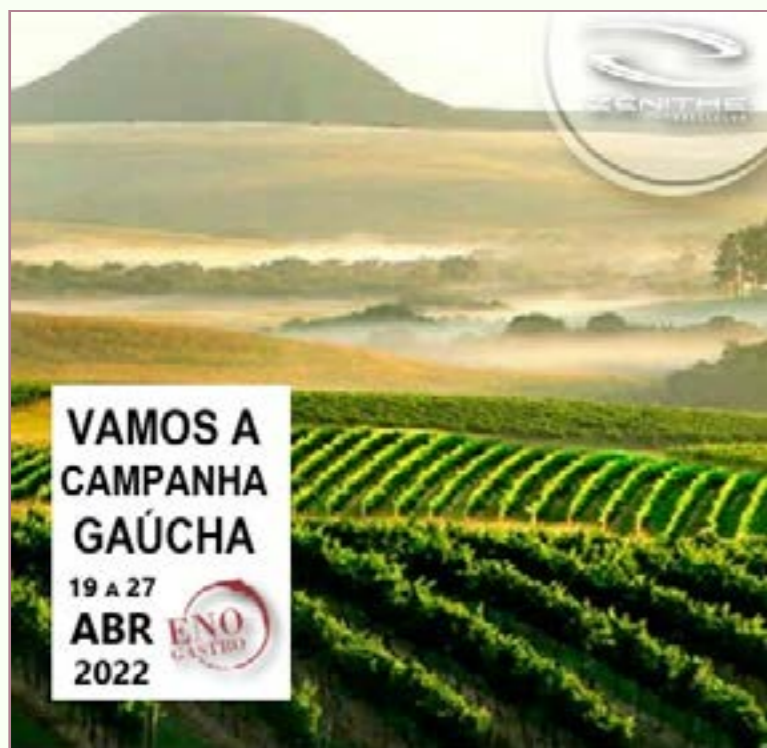
e possibilitar maior escala de produção.

A região produz vinhos espumantes que apresentam coloração clara ou rosé, são leves, delicados, frescos, de acidez moderada e fáceis de beber. Já os vinhos rosés têm um matiz vermelho-claro ou salmão, são sutilmente frutados, delicados, e com boa persistência de paladar.

Os vinhos brancos têm predominantemente uma cor palha ou amarelo-claro. Os aromas são finos, variam conforme o caráter de cada uva: para o varietal Pinot Grigio (notas de pera), Riesling (notas cítricas), Chardonnay (notas de abacaxi), Sauvignon Blanc (notas tropicais e sutil vegetal) e Gewurztraminer (notas de lichia e rosas). A madeira (carvalho) não é muito presente, para não predominar sobre os aromas da fruta. No paladar são vinhos leves, embora o Chardonnay, muitas vezes – conforme o estilo buscado pela vinícola, possa ser mais encorpado, volumoso e intenso. Quase todos têm uma moderada acidez – devido às noites quentes de verão, com um bom equilíbrio de sabor. São vinhos predominantemente jovens e fáceis de beber.

Os vinhos tintos também são variados, conforme as uvas empregadas. Predominam aqueles de cor com matiz vivo, rubi-claro, olfato de média intensidade, com notas de frutas maduras, variando do frutado intenso no Tempranillo e Merlot, cassis no Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, para as notas mais complexas de menta e especiarias no Tannat, que também pode participar de cortes com as castas tintas. No sabor os vinhos são macios, com acidez moderada, bom corpo e volume. Nos tintos destaca-se o varietal Tannat, uva que amadurece por completo e parece ter encontrado excelente adaptação, originando um vinho de coloração intensa, com boa estrutura, de taninos e de acidez, macio e potente, podendo, inclusive, ser envelhecido por mais tempo, quando adquire elevada complexidade de sabor. Roteiro Final e Valores em construção.

**INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**



## 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

**PRÊMIO MULHER DE VINHOS E DESTILADOS VAI PARA MARÍA VARGAS, MELHOR ENÓLOGA DO MUNDO**

A espanhola é enóloga de Marqués de Murrieta e Pazo de Barrantes. A espanhola María Vargas foi nomeada a melhor enóloga do mundo no Women's Wine & Spirits Award 2022 em Hong Kong.

Vargas é a diretora técnica das vinícolas Marqués de Murrieta na DOCa Rioja e Pazo de Barrantes na DO Rías Baixas. Para seu empregador Marqués de Murrieta, este é um prêmio que não vem por acaso. A Vargas está comprometida com a mais alta qualidade há anos. Ela contribuiu significativamente para o reconhecimento internacional dos melhores vinhos espanhóis... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/women-s-wine-and-spirits-award-maria-vargas-is-the-best-oenologist-in-the-world-spanish-woman-is-winemaker-of-marques-de-murrieta-and-pazo-de-barrantes?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_09&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/women-s-wine-and-spirits-award-maria-vargas-is-the-best-oenologist-in-the-world-spanish-woman-is-winemaker-of-marques-de-murrieta-and-pazo-de-barrantes?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_09&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 04/03/2022).

**VINICULTORES UCRANIANOS QUEREM IR A PROWEIN APESAR DA GUERRA COM A RÚSSIA**

“Vinhos da Ucrânia” adere à participação em Düsseldorf. A recém-fundada associação industrial “Wines of Ukraine” quer apresentar seus vinhos na ProWein em maio, apesar do ataque russo.

Victoria Agromakova, diretora-gerente da Wine&Spirits Ukraine, afirmou isso em uma entrevista há alguns dias. “Nos últimos oito anos, os vinicultores do continente ucraniano fizeram um trabalho incrível e não vão desistir agora.” Já com a anexação da Crimeia pela Rússia em 2014, a indústria vinícola ucraniana teve que lidar com a perda de sua região vinícola mais importante.

Hoje, os 41.500 hectares de vinhedos da Ucrânia estão localizados em três grandes regiões vitícolas. Cerca de metade deles estão localizados perto da cidade de Odessa. Das 180 castas, muitas são autóctones. Até 2014, produziam-se principalmente vinhos doces; desde então, a produção de vinhos secos vem aumentando de sete a nove por cento ao ano.

Antes da fundação da “Wines of Ukraine”, cabia em grande parte às próprias vinícolas colocar seus vinhos no mercado internacional. Caso consigam vir à ProWein em maio, poderão apresentar conjuntamente os vinhos de seu país para um público de comércio internacional pela primeira vez... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/ukrainian-vintners-want-to-come-to-prowein-despite-the-war-wines-of-ukraine-sticks-to-participation-in-duesseldorf?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_09&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/ukrainian-vintners-want-to-come-to-prowein-despite-the-war-wines-of-ukraine-sticks-to-participation-in-duesseldorf?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_09&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – 21/02/2022)

**QUATRO PATAS PARA VINHEDOS MAIS SAUDÁVEIS**

Como ovelhas e gado proporcionam mais vida ao solo e biodiversidade. O que era normal nas vinhas até há 70 anos é agora considerado uma especialidade: o pastoreio de ovelhas. Os fornecedores de lã de quatro patas são ajudantes úteis entre as vinhas - e têm uma influência positiva na vida do solo e na biodiversidade.

Nos séculos passados, o pastoreio de animais de fazenda foi um dos pilares elementares da biodiversidade na paisagem cultural de hoje. Em seus pelos e cascos, até mesmo em seus excrementos, bovinos, ovinos ou cavalos dispersaram sementes, esporos, corpos de frutificação, além de pequenos insetos e besouros. Eles garantiram a disseminação de uma grande variedade de plantas e, portanto, também a densa interconexão desses biótopos. A mudança para alojamentos de gado durante todo o ano teve, portanto, uma grande influência no declínio da biodiversidade.

Por esta razão, um projeto de pesquisa na Universidade de Ciências Florestais Aplicadas em Rottenburg chamado “Win-Win in the Vineyard” vem analisando a questão de quais vantagens surgem da extensificação da terra e do uso duplo desde 2019. Faz sentido usar experiências desde a gestão da paisagem com o pastoreio de ovelhas também para as vinhas. Os gestores da paisagem sabem há muito tempo sobre a adequação das ovelhas para pastar em terrenos planos a terrenos íngremes, de locais secos a úmidos e até mesmo para solos com o menor rendimento de forragem.

Jean Raphael Buscher vem ganhando experiência com ovelhas nos vinhedos desde 2014. “Meu pai já promovia solos ricos em húmus e revitalizados com

essa lavoura extensiva. Queríamos adotar essa abordagem e expandi-la”, diz o viticultor de Bechtheim Rheinhessen. Vegetação rica em espécies e flores, casas de abelhas selvagens e habitats para insetos lançaram as bases. “Minha esposa encontrou ovelhas pastando em sua busca por cuidados naturais do solo. Ela leu e se informou intensamente”, diz ele sobre o início. O pequeno rebanho de ovelhas Ouessant, uma raça anã francesa, cresceu para 35 animais. “A raça é considerada robusta. Essas ovelhas têm uma medida de ombro de cerca de 45 centímetros e são ideais para falta de estoque. A quantidade diária de alimentos verdes que uma ovelha consome é a ideal para um vinhedo.”

“Ovelhas do Rhône” na vinha - Há dez anos, Tablas Creek, em Paso Robles, na Califórnia, trabalha com ovelhas nos vinhedos. A vinícola foi fundada em 1989 por Jacques Perrin, proprietário da vinícola de Rhône Château de Beaucastel, e o comerciante de vinhos californiano Robert Haas. É um dos pioneiros de um movimento que popularizou as variedades de uva Rhône na Califórnia no final da década de 1990 sob o nome de “Rhône Rangers”. Há 350 ovelhas no rebanho, uma mistura de raças nativas pouco exigentes como Dorper, Kathadin e New Mexico Dahls adaptadas ao calor da Califórnia. “Trabalhamos biodinamicamente desde 2010 e queríamos descobrir se poderíamos usar ovelhas para fazer nosso próprio composto a partir das plantas do vinhedo”, diz Jason Haas, filho do falecido fundador. Funcionou. Em 2016, eles contrataram um pastor em tempo integral para seu projeto e fizeram das ovelhas pastando a peça central de sua agricultura regenerativa. A fazenda não utiliza cobre e utiliza chás e preparações fitossanitárias.

Em Champagne, também, as ovelhas podem ser encontradas nas vinhas. Cerca de 220 animais das raças “Ile de France”, “Suffolk”, “Solognote”, “East for Merinos wool” e “Ouessants” pastam nos 86 hectares de vinhas de Moët Chandon. “Eles ficam até nas encostas íngremes. O rebanho de ovelhas faz parte do programa “Natura Nostra”, que a Moët Chandon lançou em 2021 com o objetivo de promover a biodiversidade e trabalhar com a agricultura regenerativa... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/auf-vier-beinen-zu-gesuenderen-weinbergen-wie-schafe-und-rinder-fuer-mehr-bodenleben-und-artenvielfalt-sorgen?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2022\\_09&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/auf-vier-beinen-zu-gesuenderen-weinbergen-wie-schafe-und-rinder-fuer-mehr-bodenleben-und-artenvielfalt-sorgen?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_09&utm_medium=EN) (Fonte – WeinPlus – Kristine Bäder - 02/03/2022).