



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO PIEMONTE - PARTE II**  
*POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



06

**CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO PIEMONTE – PARTE II - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“O CALENDÁRIO DO VINHO”- POR SUZANA BARELLI**



09



10

**“ENTENDA O QUE SÃO VINHAS VELHAS” - POR MARCELO COPELLO**

**03 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**09 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**11 VIAGEM**

**12 VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar:

- A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos.
- Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!
- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2023 provamos 1.511 vinhos diferentes, sendo 122 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 130 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2024 provamos 960 vinhos diferentes, sendo 144 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée. Abrimos uma garrafa de Vinho do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 78 rótulos como Vinho da Semana.

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

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

- Até R\$ 100 - \$
- Entre R\$ 100 e R\$ 250 - \$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1000 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 1.000 e R\$ 2.500 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ 2.500 - Estelar

## SEMINARE MALBEC 2020 – MENDOZA – ARGENTINA

Projeto de cinco amigos criado em 2011 no vale do Uco, a Gen del Alma produz vinhos de alta qualidade, com intervenções mínimas. Os vinhedos em altas altitudes encontram-se em Gualtallary, no vale do Uco, região que tem sido cada vez mais valorizada pela produção de vinhos extremamente elegantes. Desde 2018 o enólogo e engenheiro agrônomo Matías Prieto comanda a produção. Todos os vinhos da Gen Del Alma, mesmo os mais simples, têm notas entre 92 e 95 de Robert Parker. No concurso de vinhos mais respeitado do mundo, o Decanter World Wine Awards 2023, o Seminare Malbec 2020 recebeu medalha de Platina, com 97 pontos, e o JiJiJi Malbec Pinot 2022, 94 pontos.

Os vinhedos encontram-se em Gualtallary, em Tupungato, aos pés da Cordilheira dos Andes, a uma altitude de 1.400 metros, uma das regiões mais importantes do vale do Uco. São 7 hectares de vinhedos sobre solos calcários e aluviais, com um sistema de rega por gotejo, o que permite fazer uso consciente e eficiente da água nessa zona extrema.

A vinícola ocupa um edifício construído em 1952, onde se encontram tanques de inox, esferas de cimento e ânforas usados na produção, buscando originalidade, pureza e intensidade na qualidade dos vinhos. Em alguns deles, são usadas barricas de carvalho francês de 225 e de 500 litros.

**Composição de Uvas:** 100% Malbec. Fermentado em ânforas de concreto a baixas temperaturas (60% dos cachos inteiros), sem uso de remontagens e com intervenções mínimas. Envelhecimento em barricas usadas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** vinho de cor rubi intenso. Nitidamente um malbec diferente do que estamos acostumados a provar, ele leva à casta a outra percepção, com suas notas frutadas (ameixas e cerejas) e florais, unidas a uma estrutura sólida e com toques minerais, que se funde ao paladar com taninos macios, criando um vinho muito elegante e persistente. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

**Estimativa de Guarda:** guarda sugerida por 10 anos. Pode evoluir até 2029

**Reconhecimentos:** 97 pontos (Platinum) na Decanter World Wine Awards 2023

**Notas de Harmonização:** Excelente para acompanhar queijos de sabor forte, carne de caça, lombo de cordeiro assado, risotos, massas com molhos ricos e estruturado e verduras assadas.

**Serviço:** servir entre 16 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor).

**Valor:** \$\$\$\$

**PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Jorge Rizzo, n.º 115, Bairro de Pinheiros, Capital, São Paulo, CEP: 05424-060 - 11 2574-8303.**



## PIZZATO DNA 99 – 2020 – VALE DOS VINHEDOS/ RS - BRASIL

Em 1999, primeira colheita vinificada pela Pizzato, foram elaboradas apenas 15.500 garrafas: o Pizzato Merlot 1999. Ao ser lançado em setembro de 2000, o Merlot 1999 passou a ser referência para o potencial do varietal Merlot no Vale dos Vinhedos/Serra Gaúcha.

Atualmente, a Merlot é considerada a uva que apresenta os melhores resultados para vinhos finos na Serra Gaúcha e no Vale dos Vinhedos. A partir das mesmas parcelas de vinhedo que deram origem ao Pizzato Merlot 1999 e adjacentes, a PIZZATO apresenta a quinta edição – as outras foram 2005, 2008, 2011, 2012 e 2014 – deste exclusivo Merlot, o da colheita 2015, ano em que as condições de desenvolvimento das uvas e o resultado do vinho foram muito similares da 1999.

E, porque nomeá-lo DNA99? Por que provém da mesma localização/vinhedo, de vinhas antigas com baixa produção ou de parcela renovada sobre o mesmo solo, clima do período de crescimento e amadurecimento similar ao da colheita 1999 e as mesmas pessoas responsáveis pelos vinhedos e elaboração do vinho.

**Composição de Uvas:** 100% Merlot. Amadurecimento em Barris de Carvalho francês de 1º uso; Tostagem 'garagiste' MT; Produção exclusiva e limitada, e apenas em grandes colheitas. 4.290 garrafas de 750 ml, todas numeradas.

**Notas de Degustação:** vinho de cor rubi escuro com traços púrpura ainda, denso. No nariz os aromas são de frutas vermelhas maduras como ameixas pretas, mirtilos, especiarias, chocolate. Equilibrado em boca, com taninos marcantes, encorpado e com longa persistência. Retrogosto dominado por aromas de ameixas secas, especiarias doces e chocolate amargo. Delicioso.

**Estimativa de Guarda:** guarda por 20 anos. Mas já pode ser bebido. Ainda tenho em adega o Pizzato 99 original e provei um em 2024, estava ótimo para um vinho maduro

**Reconhecimentos:** 93 pontos Decanter (Steven Spurrier) | 93 pontos Weinwirtschaft (Alemanha) | 92 points Guia Adega de Vinhos do Brasil 2013/2014" | Best Brazilian wine at "Top Ten Brazilian Expovinis 2011" | Best Brazilian still wine at "Top 6 Brazil" at Decanter Magazine.

**Notas de Harmonização:** Acompanhará carnes em geral, caças. Risotos, massas e outros preparos com funghi e medianamente condimentados. Queijos maturados.

**Serviço:** servir entre 15 e 17° C. (Beba numa taça com bom volume de copo para os aromas se exprimirem melhor). Vale a pena decantar

**Valor: \$\$\$**

**Em BH – FLAVIO SCARPELLI – (31) 99904-5238.**



# CURIOSIDADES SOBRE OS VINHOS DO PIEMONTE – PARTE II

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

### Neste artigo o tema será os 3B's do Piemonte.

Barbera, Barbaresco e Barolo são talvez os vinhos mais representativos do Piemonte e como o nome de seus rótulos começa com "B", são costumeiramente chamados de os "3B's". Mas eles não são os únicos a gozar deste detalhe, já que existem mais "2B's" famosos na Toscana – o Brunello di Montalcino e o Bolgheri>

O papel do Piemonte no desenvolvimento da moderna enologia italiana é, e tem sido, fundamental, já que foi nesta região que a extraordinária revolução que levou a Itália de volta ao topo da produção de alta qualidade começou sendo que Angelo Gaja teve um papel importante nesta revolução e evolução.

A vinícola de Gaja é considerada uma das mais prestigiadas da Itália e é conhecida por produzir vinhos de qualidade superior. O fundador da vinícola, Angelo Gaja, é um colecionador de prêmios. Sua importância está relacionada com a produção de vinhos de vinhedos únicos, a adoção de tecnologia na vinificação, a valorização do trabalho artesanal e a manutenção do caráter regional dos vinhos.

Com sua genialidade e perfeccionismo, Gaja criou vinhos repletos de elegância, que colocaram o Barbaresco entre os grandes vinhos do planeta, um gênio responsável por revolucionar completamente o panorama do vinho italiano nos últimos 40 anos. Eleito várias vezes "Homem do Ano" por revistas como a Decanter e a Wine Spectator, Angelo Gaja é o maior colecionador de "tre bicchieri" (reconhecimento de qualidade italiana para vinhos), do Gambero Rosso, além de ser o único a merecer as "sei stelle" (seis estrelas) do guia, pelos mais de 60 "tre bicchieri" acumulados, que o classifica em primeiro lugar isolado na Itália.

A história da vinícola italiana Gaja tem início há mais de 150 anos, época em que Giovanni Gaja abriu um pequeno restaurante em Barbaresco e, para complementar a comida, começou a produzir e servir também vinhos. Desse modo, em 1859, Giovanni fundou a vinícola, produzindo alguns dos primeiros vinhos do Piemonte a serem engarrafados e vendidos para fora.

O objetivo principal de Giovanni Gaja sempre foi o de produzir vinhos italianos originais e autênticos – produtos artesanais que refletissem a tradição e a cultura de quem os produziu. Com o trabalho minucioso da família, o prestígio dos vinhos Barbaresco atingiu seu ponto máximo, gozando hoje do mesmo prestígio dos vinhos da comuna vizinha de Barolo. Desde então, a vinícola familiar tem sido gerenciada e moldada pelas demais gerações da família Gaja e, sob a batuta de Angelo Gaja, os vinhos do Piemonte e da Itália atingiram o mesmo patamar dos maiores vinhos do mundo.

Para atender a imensa procura por estes verdadeiros tesouros e realizar um sonho pessoal de Angelo Gaja, a família adquiriu nos anos 1990 duas excepcionais propriedades na Toscana: Pieve de Santa Restituta (Brunello), em Montalcino, e Ca'Marcanda, em Bolgheri (olha os "2B's" aí de novo!).

O Piemonte, do ponto de vista enológico, se comparado com as outras regiões da Itália, representa uma espécie de exceção, porque aqui os vinhos são na sua maioria varietais, e os vinhos de corte são pouco. A viticultura do Piemonte é frequentemente baseada no conceito de terroir e cru, em que um determinado vinho é produzido exclusivamente com uvas de um único vinhedo (um "single vineyard"), cujo nome também é utilizado para a definição do próprio vinho em seu rótulo.

Um dos exemplos são o Barolo e Barbaresco, que refletem fielmente esse conceito de produção. Nomes como Bussia, Lazzarito, Cerequio, Rocche e Brunate são alguns exemplos de crus de Barolo, assim como Rabajà, Asili e Montestefano para Barbaresco. As áreas de Barolo e Barbaresco também oferecem exemplos para o conceito de terroir usado no Piemonte. Nestas duas áreas, localidades foram identificadas com características peculiares e que conferem aos vinhos a sua personalidade. Locais como La Morra, Barolo, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba e Castiglione Falletto são as áreas "escolhidas" de Barolo, enquanto Barbaresco, Treiso e Neive são para o vinho Barbaresco.

**O BARBERA** - Barbera também é o nome de um vinho emblemático do Piemonte, mas seu nome vem da uva da qual é feito. A Barbera é a segunda uva tinta mais importante da região, mas a mais cultivada. É uma uva vibrante, que às vezes produz vinhos rústicos, mas com toques de sabores frutados, e que envelhecem em novos barris de carvalho.

De acordo com pesquisadores, a uva Barbera pode ter uma origem muito antiga. Arquivos do século 13 encontrados na comuna de Casale Monferrato, no Piemonte, contêm a inscrição "de bonis vitibus barbexinis" (ou "mercadorias de vinhas barbexinis"), uma provável menção à casta. Durante os séculos seguintes, a Barbera foi utilizada como matéria-prima para vinhos baratos e sem muita expressividade. A principal razão para isso era sua alta fertilidade: as videiras dão origem a muitos frutos de uma vez, o que acaba deixando as vinhas sem muito sabor. Já no século 19, devido à praga filoxera que dizimava as vinhas europeias, foi levada para o Novo Mundo, mais especificamente para Estados Unidos, Argentina e Austrália. Apesar disso, em nenhum desses países obteve tanto destaque quanto em seu terroir de origem.

A uva Barbera teve grande participação na reconstrução da viticultura na Itália para superar os estragos das pragas. No século 20, se destacou graças à sua alta fertilidade, se tornando uma das três varietais mais plantadas no país. Nos últimos 30 anos, tem ocorrido um resgate por parte dos enólogos, a fim de mudar a mentalidade de que a Barbera apenas origina vinhos de baixa qualidade. Para isso, têm sido utilizados os estágios em barrica e um manejo mais cuidadoso com as vinhas, para que desenvolvam melhor seu sabor e características. Entre os vinhos Barbera produzidos na região do Piemonte, há duas denominações de origem notáveis: Barbera d'Asti e Barbera d'Alba, que são muito semelhantes.

O Barbera d'Asti é produzido nas proximidades da província de Asti, essa denominação deve ser feita pelo menos 90% com a uva Barbera. Além disso, precisa ser envelhecido por pelo menos quatro meses em barris de carvalho e apresentar teor alcoólico superior a 11,5%. Sua coloração é mais atijolada que a dos Barberas comuns, e apresenta taninos aflorados e sabor encorpado.

O Barbera d'Alba é produzido na província de Cuneo, onde está situada a cidade de Alba, as regras de vinificação são muito similares: ao menos 85% das uvas utilizadas devem ser

Barbera, e o teor alcoólico mínimo precisa ser 12%. O Barbera d'Alba tende a ser mais encorpado, com uma presença maior de taninos.

Em Alba são colhidas as raras trufas brancas, que influenciam bastante o terroir. As trufas fazem parte da gastronomia local e os pratos feitos com essa iguaria costumam ser servidos acompanhados dos vinhos típicos do Piemonte. O prato típico da região é o Tajarin com trufas brancas, manteiga e cogumelo porcini desidratado.



**O BARBARESCO** - A história do Barbaresco começa em 1894, quando Domizio Cavazza, agrônomo e proprietário do Castello di Barbaresco, funda a Cantina Sociale di Barbaresco. Junto de outros produtores locais, Cavazza tinha a proposta de elaborar um vinho elegante e mais fácil de harmonizar com a comida do que o Barolo.

O advento da Primeira Guerra Mundial e a morte de Domizio Cavazza, em 1915, trouxe dificuldades para o Barbaresco, que só voltou a ganhar força durante a década de cinquenta, com uma nova geração de viticultores, que incluía Bruno Giacosa e Angelo Gaja.

A Denominação de Origem Controlada (D.O.C.) do Barbaresco foi estabelecida em 1966, sendo elevada a Denominação de Origem Controlada e Garantida (D.O.C.G.) em 1980.

O Barbaresco é um vinho tânico que precisa envelhecer, mas costuma ser menos encorpado do que o Barolo. Se o Barolo é conhecido como "Rei dos vinhos do Piemonte", o Barbaresco é a "Rainha". Assim chamado por causa da microrregião de Barbaresco, constituída por quatro municípios e localizada próxima de Barolo, o Barbaresco é comumente descrito como gracioso e possuidor de uma força que afaga.

Já o Barolo é mais robusto, austero e mais "masculino". O volume de produção do Barbaresco é inferior ao do Barolo que, por se estender numa área maior, oferece estilos e qualidade mais variados que o Barbaresco.

Ele só pode ser produzido em três comunas, Barbaresco, Treiso e Neive, e possui apenas duas denominações: Barbaresco e Barbaresco Riserva. Além delas, os rótulos podem conter o nome do vinhedo que deu origem ao vinho em questão.

Os vinhedos do Barbaresco ocupam 680 hectares, menos da metade da área dos vinhedos do Barolo, e são um pouco mais baixos e quentes. A colheita da Nebbiolo costuma ser feita mais cedo e os vinhos produzidos lá precisam de dois anos de envelhecimento em barril e garrafa, e quatro para o Riserva.

**O BAROLO** - A uva Nebbiolo já era cultivada na região vitivinícola do Piemonte desde o século XIII, mas as técnicas de produção da época davam origem a um vinho leve e doce, mas com resultados muito inconsistentes de safra para safra. Isso mudou durante a metade do século XIX, quando Camillo Benso, Conde de Cavour, convidou o enólogo francês Louis Oudart a visitar a região do Barolo e melhorar as técnicas de produção locais.

Louis Oudart realizou a fermentação da uva Nebbiolo de modo a produzir um vinho completamente seco e estruturado. Assim surgiu o Barolo. Não demorou muito tempo para que o Barolo se tornasse o vinho favorito da nobreza de Turin e da Casa de Savoia, ganhando o apelido de "Vinho dos Reis e Rei dos Vinhos".

A Denominação de Origem Controlada e Garantida (D.O.C.G.) do Barolo foi estabelecida em 1980. Os vinhedos de Barolo ocupam cerca de 1.700 hectares e estão plantados 50 metros mais altos do que os do Barbaresco. São 11 comunas que podem produzir vinhos desse DOCG, que precisa passar obrigatoriamente por três anos de envelhecimento entre barril e garrafa, e cinco

para o Riserva.

A região do Barolo possui dois tipos de solo diferentes: o solo calcário, que produz vinhos ligeiramente menos tensos e com mais fragrância, e os solos helvéticos, com mais arenito e menos férteis, que produzem vinhos mais carnudos e concentrados, exigindo envelhecimento mais longo.

Até os anos 1980, o Barolo era um vinho difícil e temperamental, que precisava de muitos anos de amadurecimento para que seus taninos fossem domados. Mas a revolução modernista liderada por um grupo de produtores chamados de "Barolo Boys" mudou o jogo: esses jovens enólogos abandonaram as grandes pipas e, no modelo de Bordeaux, passaram a usar pequenas barricas de carvalho para o amadurecimento do vinho, junto com macerações mais curtas.

Hoje em dia, essa divisão entre tradicionalistas e modernistas não é mais tão clara como no passado, já que muitas vinícolas usam barris de vários tamanhos, novas e usadas. O que é certo é que os Barolos atuais são vinhos mais redondos e macios que já chegam ao mercado prontos para serem bebidos.

Elaborado em vinhedos únicos, o Barolo é um vinho intenso e cheio de personalidade. De maneira geral, possui cor vermelha intensa com reflexos laranja. Apresenta uma grande riqueza aromática com notas florais (como rosas e violetas) e frutas vermelhas (como amoras e cerejas) quando o vinho é jovem, entretanto, com o passar dos anos, adquire com o envelhecimento aromas como couro, alcatrão e especiarias como canela, pimenta e baunilha. Os sabores são persistentes, é encorpado e bem estruturado. Seus taninos aparentes tendem a ser domados com o tempo. É um vinho robusto, mas muito aveludado e harmonioso.

O Barolo é, sem dúvida, um vinho que evolui muito com o tempo. Quando jovem, ele é austero e bastante tânico. Para equilibrar sua potência são necessários alguns anos de envelhecimento. O vinho deve passar pelo menos 3 anos envelhecendo antes de ser comercializado, sendo que no mínimo 2 anos em barris de carvalho. Para ser um "Riserva", o vinho deve envelhecer por mais de 5 anos. O ideal é ser consumido após 10 anos de sua produção podendo ultrapassar 25 anos de guarda.

**HARMONIZAÇÕES COM BARBERA** – Para harmonizar vinhos Barbera, é necessário ter em mente que se trata de uma casta com taninos pouco presentes. Isso significa que os pratos não poderão ter uma grande intensidade, ou eles podem acabar neutralizando o sabor da bebida.

Apesar disso, a acidez do vinho é uma característica bem evidente, o que ajuda a neutralizar a untuosidade dos pratos. Isso pode ser bem utilizado para fazer boas combinações enogastronômicas. Carnes bovinas ou suínas com um bom teor de gordura, porém com o sabor não tão acentuado, são ótimas opções. Pense em contrafilé, copa-lombo ou barriga de porco, sem molho e com temperos mais suaves. Carnes de caça ou ensopados também funcionam bem.

A harmonização entre vinhos Barbera e frutos do mar não é a ideal, pois o vinho pode sobrepujar seu sabor apesar de não ter muitos taninos. Entretanto, peixes de água salgada com sabor mais acentuado podem funcionar bem. Tanto para as carnes quanto para os peixes, uma sugestão é temperar com ervas frescas. Os aromas podem combinar com o vinho por similaridade, criando uma experiência bastante agradável.

Já com relação a massas, escolha molhos com pouca intensidade. Na região do Piemonte, a opção mais clássica é o talharim com molho de tomate e linguiça (com gordura e acidez) ou cogumelos.

Por fim, os queijos para harmonizar com a uva Barbera têm alto teor de gordura, mas sem apresentar muita pungência, já que o vinho não será capaz de equilibrar esse sabor. Feta, burrata ou queijos pouco curados funcionam bem. A temperatura ideal de serviço do Barbaresco é entre 15°C e 16°C.

**HARMONIZAÇÕES COM BARBARESCO** - Por ser um vinho mais gastronômico, o Barbaresco acompanha bem uma grande variedade de pratos. Carnes vermelhas, carnes de caça, risotos e massas com molhos estruturados são ótimas opções. Experimente também harmonizar o Barbaresco com queijos duros, como o Grana Padano, produzido no Vale do Pó, na Itália. A temperatura ideal de serviço do Barbaresco é entre 16°C e 18°C.

**HARMONIZAÇÕES COM BAROLO** - Por ser um vinho intenso e potente, o Barolo pede pratos de sabor igualmente intenso em sua harmonização. Carnes vermelhas, carnes de caça e massas com molhos vermelhos são opções certas. O Ossobuco, um prato típico da Lombardia, elaborado com stinco de vitela, também é um ótimo companheiro para o Barolo. A temperatura ideal de serviço do Barolo é entre 16°C e 18°C.

Na semana que vem escreveremos sobre os “2B’s” da Toscana, detalhando o Brunello di Montalcino e o Bolgheri. Então, gostou de conhecer um pouco mais sobre esta região italiana? Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não do artigo!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação ao tema).



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 CALENDÁRIO DO VINHO” - SUZANA BARELLI

LE VIN FILOSOFIA -18/01/2025

Vale colocar na agenda e ficar atento às principais degustações que acontecem no primeiro semestre de 2025.

O termo “litragem” pode soar um tanto estranho, até porque sua definição não existe nos dicionários. Mas ele funciona como um bom termômetro para medir o conhecimento de vinho. Saber mais sobre brancos e tintos também pressupõe provar muitos vinhos e acumular, com o tempo, referências aromáticas e gustativas sobre o tema. Ou seja: ter muita “litragem”. Mas não basta simplesmente beber, é recomendado provar prestando atenção, anotando suas percepções. O saudoso crítico Jorge Carrara (1947-2021) dizia que quem anota não bebe vinho ruim duas vezes, o que já é, em si, um ótimo conselho.

Participar dos eventos do vinho é uma das maneiras de acumular esta almejada “litragem” – e, para ficar na tendência atual, deve-se, sempre, provar com moderação (os profissionais cospem a bebida, o que não é muito agradável de observar, mas permite provar um número maior de amostras).

E o que não falta no calendário do vinho são eventos ao longo do ano. Há aqueles destinados apenas aos profissionais, mas também tem degustações abertas ao público que simpatiza com o tema. E mesmo nestes eventos para especialistas, não raro o produtor vem ao Brasil e participa de degustações paralelas, em geral em parcerias com restaurantes.

Para quem segue o calendário internacional, logo no início de fevereiro, de 12 a 14, acontece a Wine Paris, na própria Cidade Luz. A feira, que nasceu da união da Wine Paris com a Vinexpo, tradicional evento em Bordeaux, reunirá produtores de 50 países, com a previsão de receber mais de 41 mil visitantes (informações em [www.wineparis.com](http://www.wineparis.com)).

A exposição, que vem crescendo em relevância, está também disputando espaço com a alemã ProWein a liderança entre as mais importantes feiras de negócios do vinho. A ProWein acontece no mês seguinte, de 16 a 18 de março, em Dusseldorf, na Alemanha, com informações em [www.prowein.com](http://www.prowein.com).

E, em abril, é a vez da Vinitaly ([www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)), que acontece de 6 a 9, em Verona, e é uma referência para os vinhos italianos.

No Brasil, para ficar apenas no primeiro semestre do ano, abril desponta com o mês que deve reunir o maior número de eventos para os consumidores. Começa com a feira do Descorchados, já no dia 1, em São Paulo, e no dia 3, no Rio de Janeiro. Criado pelo crítico chileno Patricio Tapia, o evento reúne um bom número de enólogos sul-americanos, autores dos vinhos destacados pela publicação. Os ingressos ainda não estão disponíveis, mas serão vendidos no site [www.adegaonline.com.br](http://www.adegaonline.com.br).

Também em abril, no dia 17, é comemorado o Dia Internacional da Malbec. Nos últimos anos, entrou na moda festejar o “aniversário” das principais uvas, mas é a malbec que lidera estas comemorações, em número de eventos e também dos mais criativos. Durante esta semana, restaurantes, lojas, importadoras e a própria Wines of Argentina organizam as mais variadas degustações. Vale ficar atento e aproveitar as oportunidades de provar malbecs em estilos cada vez mais diversos.

E no dia 24 acontece a primeira edição brasileira do Premium Tasting, uma mega degustação já realizada no Chile, na Argentina e no Peru. Na estreia no Brasil, o evento vai reunir vinhos de 36 produtores chilenos, argentinos e brasileiros. Aberto ao público, a degustação, com harmonização, contará com a presença dos próprios produtores e será mediado pelo sommelier argentino Aldo Graziani, e pelas brasileiras Gabriela Monteleone (sommelière) e Suzana Barelli, jornalista, que vos escreve. Ingressos no Sympla, ([www.sympla.com.br/evento/premium-tasting-wineeducation](http://www.sympla.com.br/evento/premium-tasting-wineeducation)), por R\$ 1.320.

O mês de maio traz a 5ª edição da Wine South América, em Bento Gonçalves (RS), entre os dias 6 e 8 de maio. Adiado em 2023, devido às enchentes no Rio Grande do Sul, a feira prevê receber mais de 350 expositores de mais de 20 países, com grande foco nas rodadas de negócios e no vinho brasileiro. Informações em [www.winesa.com.br](http://www.winesa.com.br))... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/qual-a-uva-do-verao/>

## “ENTENDA O QUE SÃO VINHAS VELHAS” - MARCEL COPELLO

VEJA SÃO PAULO - COMER E BEBER - 17/01/2025

Nova resolução define quais uvas ou vinhedos se encaixam no conceito, o que facilita a comunicação entre produtores, comerciantes e consumidores

A Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV) estabeleceu diretrizes claras sobre as vinhas velhas, conforme a resolução OIV-VITI 703-2024. Uma vinha velha é definida como uma planta individual oficialmente documentada com 35 anos ou mais, independentemente de outros fatores — ou seja, uma videira plantada há no mínimo 35 anos.

No caso de plantas enxertadas, o procedimento deve ter sido feito há 35 anos ou mais - é uma prática comum enxertar plantas novas sobre raízes mais velhas, e, neste caso, a idade que conta é a da mais nova e não a da velha raiz.

A resolução da OIV regulamenta ainda o termo “vinhedo de vinhas velhas”, que deve ser “uma área contínua e legalmente delimitada, onde pelo menos 85% das videiras atendem à definição de vinha velha”.

Essa padronização internacional visa valorizar e proteger vinhedos antigos, reconhecendo sua importância histórica, cultural e enológica. Com raízes mais profundas, tendem a produzir líquidos de maior concentração e complexidade.

Além disso, essas videiras demonstram maior resiliência a variações climáticas e contribuem para a biodiversidade dos terroirs.

A adoção das definições pela OIV também facilita a comunicação entre produtores, comerciantes e consumidores, assegurando transparência quanto às características dos vinhos rotulados como provenientes de vinhas velhas.

Há um outro termo comumente associado ao assunto, que é o field blend, que denota um vinhedo com vários tipos de uvas plantadas misturadas, muitas vezes brancas e tintas, técnica comum no passado. Mas é importante frisar que ser de vinhas velhas não significa ser um field blend nem vice-versa.

### DICAS DE VINHOS:

**LAS ALDEAS BOBAL 2020** - Da Bodega Murviedro, da região Utiel-Requena, na Espanha. De vinhas de 65 anos da cepa bobal, com cinco meses em carvalho francês. R\$ 139,90, na Evino.

**VALLADO RESERVA FIELD BLEND 2018** - Da Quinta do Vallado, no Douro (Portugal), de vinhas velhas com idades entre sessenta e 100 anos. Field blend de 35 castas, como tinta roriz, tinta amarela e touriga franca. R\$ 549,90, na Grand Cru... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/comer-e-beber-nova-regulamentacao-vinhas-velhas/>

## 28 FEV A 9 MAR 2025 – AURORAS BOREAIS - SAÍDA GARANTIDA E COM POUCAS VAGAS DISPONÍVEIS

**A AURORA BOREAL na NORUEGA é um dos fenômenos naturais mais espetaculares do mundo, atraindo milhares de turistas anualmente.**

Conhecida também como as “Luzes do Norte”, a aurora boreal é visível em várias partes do país, especialmente no norte, e é causada pela interação de partículas solares carregadas com a magnetosfera da Terra, resultando em incríveis explosões de luzes coloridas no céu.

**O que é a Aurora Boreal?** A aurora boreal ocorre quando partículas do vento solar, principalmente prótons e elétrons, são desviadas pelo campo magnético da Terra e entram na atmosfera nas regiões polares. Quando essas partículas colidem com moléculas de oxigênio e nitrogênio na alta atmosfera, elas liberam energia em forma de luz. O resultado é uma exibição de cores que variam entre tons de verde, roxo, azul, amarelo e até vermelho.

**Saida exclusiva ZÊNITHE Travelclub - AURORA BOREAL na Noruega. Uma jornada que precisamos fazer uma vez na vida!**



Está citado no famoso livro de Patrícia Shultz “1000 LUGARES para CONHECER antes de MORRER”. Então, chegou a hora de viver esta espetacular experiência!

Solicite o programa detalhado dia a dia, com os valores e condições, e fotos espetaculares (e reais) do que nos aguarda por lá W.APP: +55 (31) 9 9791-8093

**AURORA BOREAL – NORUEGA - GRUPO máximo = 15 pessoas** (Acompanhado por Mariella Miranda e Germán Alarcón) - PERÍODO: 28FEV a 09MAR – 2025 (abrangendo os dias de carnaval)

- **Para mais informações:** Germán Alarcón-Martín. Belo Horizonte (MG). Cel. /WA [31\) 99834-2261](tel:5531998342261), [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### O VINHO É MAIS SAUDÁVEL QUE A CERVEJA

Um estudo realizado na Europa pela revista científica Addiction SSA afirma que o vinho causa menos doenças e mortes do que a cerveja e o álcool.

Embora o vinho seja frequentemente designado pelas ligas antiálcool como a “bête noire” (besta negra!) do alcoolismo na França, as estatísticas tendem a provar que o consumo de vinho traz menos riscos à saúde do que o consumo de cerveja ou bebidas alcoólicas fortes.

Em sua edição de junho de 2024, a revista científica Addiction SSA (Sociedade para o estudo da dependência) publicou um estudo sobre os padrões de consumo de álcool em diferentes países com base em números da OMS. A análise abrange um longo período de 2000 a 2019. “A Europa continua a ser uma região com hábitos de consumo claramente distintos, que parecem estar profundamente enraizados na cultura e, por isso, são difíceis de mudar”, sublinha o estudo coordenado por Daniela Correia, investigadora da OMS, e realizado com outros seis pesquisadores.

Comparando hábitos de consumo e agrupando-os em seis modelos de consumo de álcool (1/ país consumidor de vinho, 2/ países da Europa Central e Oriental com alto consumo de cerveja e baixo consumo de bebidas espirituosas, 3/ países com um grande número de bebedores, incluindo bebedores pesados ocasionais, 4/ Países da Europa Oriental com alto consumo de cerveja e um grande número de bebedores ocasionais pesados, 5/ Países da Europa Oriental com um grande número de abstêmios de álcool e um grande número de consumidores de bebidas espirituosas e, finalmente, 6/ Países da Europa Oriental com alto consumo de bebidas espirituosas ou outras bebidas), os pesquisadores conseguiram demonstrar que os danos à saúde (morbidade e mortalidade precoces, incapacidade para o trabalho, etc.) variam muito de um modelo para outro.

Acima de tudo, “o estudo mostra que os países europeus consumidores de vinho tiveram as menores taxas de morte e danos à saúde associados ao álcool nas últimas duas décadas”, observam os pesquisadores.”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vin-meilleur-pour-la-sante-que-la-biere,4878988.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – RVF – Jérôme Baudouin - 19/01/2025).

### ESTUDANTES DE VITICULTURA RECONSTROEM MURO DE PEDRA SECA PERTO DE RÜDESHEIM

Projeto da Universidade de Geisenheim e Patrimônio Mundial da UNESCO do Vale do Alto Médio Reno.

Estudantes da Universidade de Geisenheim reconstruíram um muro histórico de pedra seca no local do terraço de vinho “Krähennest” perto de Rudesheim. O projeto foi implementado pelo Escritório Florestal de Rudesheim, a Associação para o Patrimônio Mundial da UNESCO do Alto Médio Vale do Reno e a Universidade de Geisenheim.

O “Krähennest” está localizado abaixo do Niederwalddenkmal e serve como vinhedo de ensino da universidade. O local é um testemunho significativo da paisagem cultural tradicional no Vale do Médio Reno e inclui 14 terraços cobrindo quase 2.800 metros quadrados, incluindo 1.266 metros quadrados de área de biodiversidade. Após um período de pousio de 80 anos, a área foi recultivada em 2005.

O objetivo do projeto era aprender a técnica de construção de muros de pedra seca, preservar a paisagem cultural e contribuir para a conservação da natureza. Sob a orientação do enólogo Helge Ehrmann e financiado por um orçamento de conservação da natureza do Ministério do Meio Ambiente de Hesse, o muro foi construído durante um seminário de dois dias. A associação oferece regularmente seminários sobre construção de muros de pedra seca, promovendo assim a transmissão desta técnica artesanal tradicional... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/viticulture-students-rebuild-dry-stone-wall-near-ruedesheim-project-of-geisenheim-university-and-unesco-world-heritage-upper-middle-rhine-valley?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/viticulture-students-rebuild-dry-stone-wall-near-ruedesheim-project-of-geisenheim-university-and-unesco-world-heritage-upper-middle-rhine-valley?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_02&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Redação - 10/01/2025).

### DOENÇAS DA VIDEIRA NA ALSÁCIA ATINGEM NOVO RECORDE

Quase oito por cento das videiras afetadas

Quase oito por cento dos vinhedos da Alsácia sofreram com doenças da madeira em 2024. Isso é quatro por cento a mais do que em 2023 e o maior valor desde 2016. O Riesling é particularmente afetado.

A organização francesa de pesquisa de vinhos e videiras IFV vem monitorando 100 parcelas com cerca de 30.000 videiras na Alsácia há 21 anos. De acordo com seu relatório, Riesling apresentou a maior taxa de sintomas no ano passado, com doze por cento, seguido por Gewürztraminer (9%) e Auxerrois (6,8%). Doenças fúngicas como Esca ou Eutypiosis foram as mais frequentemente observadas. Céline Abidon, chefe do escritório regional da IFV na Alsácia, atribui o aumento de doenças aos efeitos de condições climáticas extremas devido às mudanças climáticas.

Como o IFV descobriu, cerca de metade das videiras não apresentam sintomas após uma perda total no ano seguinte. Céline Abidon, portanto, recomenda dar uma nova chance às plantas afetadas em vez de arrancá-las. Para prevenção, ela sugere tratar especificamente as parcelas com sinais precoces de sintomas, encurtando a videira ou fazendo uma escavação. O método depende da vitalidade da planta. Gewürztraminer jovem e vigoroso pode ser facilmente encurtado, enquanto a escavação é a melhor opção para videiras Riesling velhas. No entanto, esse trabalho exige muito esforço e conhecimento técnico. A escavação pode levar até 15 minutos por videira e, portanto, é cara... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/vine-diseases-in-alsace-at-new-record-high-almost-eight-percent-of-the-vines-affected?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/vine-diseases-in-alsace-at-new-record-high-almost-eight-percent-of-the-vines-affected?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_02&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Redação - 10/01/2025).

### **CÃES PODEM FAREJAR DOENÇAS DA VIDEIRA**

Alta taxa de detecção de cigarrinhas e vírus do enrolamento das folhas.

Os cães são capazes de detectar cigarrinhas e o vírus do enrolamento das folhas em videiras. Isso foi demonstrado por um projeto piloto na Califórnia. Quatro cães de detecção foram treinados para farejar essas doenças da videira. Os dois cães treinados no vírus do enrolamento das folhas o detectaram em mais de 93% dos casos e excluíram corretamente a presença do vírus em quase 100% dos casos. Em comparação, os laboratórios comerciais também podem detectar o vírus do enrolamento das folhas em cerca de 93% dos casos, mas só podem excluir a presença do vírus em 91% dos casos. Os dois cães especialmente treinados até reconheceram cigarrinhas com uma precisão de mais de 97% e também excluíram quase corretamente as infecções em quase 100% das vezes. Assim, o uso de cães de detecção provou ser um método eficaz para prevenir doenças da videira, de acordo com o estudo piloto.

Também é econômico: verificar cerca de 27.000 videiras em 16 hectares com dois cães e um tratador leva dois dias. O custo para isso é de aproximadamente 5.000 euros, ou 20 centavos por videira. O estudo foi financiado pelo Departamento de Regulamentação de Pesticidas da Califórnia com mais de 400.000 euros.

Stephanie Bolton, chefe de pesquisa, educação e viticultura sustentável na Lodi Winegrape Commission, explicou que o método permite uma detecção precoce de vírus em tempo real, precisa e econômica, sem destruir as videiras. "Não controlaremos essas doenças se continuarmos a plantar videiras infectadas. O problema deve ser resolvido antes do plantio das videiras." Se não houver financiamento para pesquisas adicionais, os cães serão retreinados para outros propósitos... Leia mais em: [https://magazine.wein.plus/news/dogs-can-sniff-out-vine-diseases-high-detection-rate-for-leafhoppers-and-leafroll-virus?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2025\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazine.wein.plus/news/dogs-can-sniff-out-vine-diseases-high-detection-rate-for-leafhoppers-and-leafroll-virus?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2025_02&utm_medium=EN) (Fonte – Wein Plus – Redação - 07/01/2025).