



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**VITICULTURA TROPICAL NO BRASIL**  
POR MÁRCIO OLIVEIRA



# NESSA EDIÇÃO



06

**VITICULTURA TROPICAL NO BRASIL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"QUE VINHO VOCÊ VAI BEBER EM 2024" -  
POR SUZANA BARELLI**



09



10

**"A ÚLTIMA SEMANA DE SETEMBRO COMEÇA  
COM A AGENDA CHEIA DE EVENTOS DE  
VINHOS" - POR MIRIAM AGUIAR**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **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. 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 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.

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\$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 - \$\$\$\$\$

## MARIA MARIA HELENA SAUVIGNON BLANC 2022 – COLHEITA DE INVERNO – SUL DE MINAS BRASIL

A vinícola Maria Maria, nasceu na tradicional região cafeeira do sul de Minas Gerais, berço de uma família apaixonada e orgulhosa em produzir os melhores grãos.

O cultivo da videira Syrah e da Sauvignon Blanc seguiu o princípio de excelência empregado nos cafezais. Buscaram-se as melhores condições climáticas para amadurecimento e colheita das uvas durante o outono e o inverno do sudeste brasileiro, época do ano mais seca e com maiores amplitudes térmicas entre os dias e as noites. Essas características climáticas, somadas a princípios de sustentabilidade e respeito socioambientais, proporcionaram um vinho bem fresco e gostoso no caso deste Sauvignon Blanc

**Composição de Uvas:** 100% Sauvignon blanc. Não há passagem por barrica porque o foco é manter a tipicidade da casta.

**Notas de Degustação:** cor bem clara como amarelo palha e aspecto límpido e brilhante. O aroma é fresco, delicado, com nota típica de maracujá azedo, pêssego, nectarina e leve toque sutil de arruda. Em boca, tem acidez agradável, saboroso, com boa presença de corpo, confirmando os aromas, e de boa persistência, propício para verão com toque vegetal típico do Maria Maria. ALTAMENTE RECOMENDADO PARA DIAS QUENTES !!!

**Reconhecimentos:** safras anteriores foram amplamente reconhecidas – Graça Sauvignon Blanc 2021 - Prata Decanter 2022 91 pontos; Prata Internacional Wine Challenge 2022 91 pontos; Ouro Brazil Wine Challenge 2022

**Estimativa de Guarda:** Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados.

**Notas de Harmonização:** um vinho para acompanhar frutos do mar, saladas, peixes gordos, carnes brancas grelhadas, e queijos mais leves.

**Serviço:** servir entre 8 e 10°C. Não precisa decantar

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**ONDE COMPRAR EM BH - REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.**



## MAÇANITA TINTO DOURO DOC 2020 – DOURO – PORTUGAL

Vinho da região do Douro, em que os irmãos, enólogos e amigos trabalham juntos há mais de 15 anos e em mais de 14 adegas nas quais produzem rótulos que enaltecem a recuperação histórica e a valorização das características das castas e regiões, não seguindo modas, mas sim criando-as, às vezes, sem querer. Nos vinhos de Joana e António Maçanita é clara a dedicação ao terroir e ao desenvolvimento local sustentável.

**Composição de Uvas:** 55% Touriga Nacional, 25% Vinhas Velhas e 20% Sousão. Blend de uvas do Douro, este tinto de cor intensa mescla uvas de 10 a 80 anos para extrair o potencial de todas as vinhas, respeitando as características do terroir do Baixo e Cima Corgo.

**Notas de Degustação:** cor rubi intenso, límpido e brilhante, No nariz mostra os aromas de frutas escuras maduras (cerejas, ameixas e amoras) e na boca, é potente, encorpado, com taninos finos e aveludados, além de notas florais e especiarias. Os sabores maduros de frutas do bosque estão presentes, bem como leve nota de café e especiarias doces.

**Estimativa de Guarda:** Para quem aprecia os tintos encorpados e gastronômicos do Douro este Maçanita é a dica mais que certa e vai melhorar ainda mais com algum tempo na garrafa que vai deixá-lo mais macio, contudo, quem o provar agora não se arrependerá!

**Notas de Harmonização:** um vinho para acompanhar carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes suínas, massas com ragu de carne, churrasco, além de queijos duros

**Serviço:** servir entre 15 e 17°C.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**ONDE COMPRAR EM BH – WORLD WINE – Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407.**





# VITICULTURA TROPICAL NO BRASIL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os recentes artigos sobre as vinícolas e vinhos que conheci na Chapada Diamantina provocaram uma série de degustações chamando a atenção para os tipos de viticulturas praticadas no Brasil. Entretanto, ficou faltando escrever e detalhar melhor o que chamamos de VITICULTURA TROPICAL.

Após as visitas nas vinícolas de Mucugê e Morro do Chapeu, uma parte do grupo de visitantes voltou para casa e uma parte continuou num Roteiro de visitas a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco, finalizando com uma bela visita cultural a Recife. O Roteiro foi preparado com todo cuidado pela Zênithe Travelclub. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contatos podem ser feitos com Germán Alarcón-Martín. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br) e Cel./WhatsApp: (31) 99834-2261.

Nas regiões de clima tropical semiárido, cujas altitudes variam entre 50 e 400 m, existem condições, em que geralmente ocorrem duas podas e duas colheitas por ano, cujas uvas são destinadas à elaboração dos chamados “vinhos tropicais” e também de sucos, em qualquer período, através do escalonamento das parcelas do vinhedo.

Ao contrário da região sul do Brasil, onde ocorre uma única colheita anual, entre os meses de fevereiro e março, o Vale do São Francisco tem entre duas e três colheitas por ano, da mesma videira e cada uma destas colheitas, com frutas de características variáveis.

Em 2021 na região foram produzidos aproximadamente 7,5 milhões de litros de vinhos finos elaborados a partir de castas bem adaptadas ao clima local, 10 milhões de litros de vinhos de mesa, além de suco e uvas in natura que abastecem o mercado interno e externo.

O exemplo mais marcante desta viticultura é a praticada no Vale do Submédio São Francisco, no polo Petrolina-PE/Juazeiro-BA, onde a videira vem sendo cultivada desde as décadas de 70-80 do séc. XX, e em 2022 obteve sua própria IP (Indicação de Procedência).

Novos projetos estão sendo implantados desde 2020 no Estado de Alagoas, no Baixo São Francisco, nos municípios de Piranhas e Traipu – AL, também em condições de clima tropical semiárido, entre 50 e 300 m de altitude.

O que difere esta viticultura tropical da viticultura tradicional é o regime térmico e o uso da irrigação ao longo do ano, possibilitando à videira produzir de forma contínua. O bioma Caatinga, caracterizada pela presença abundante de cactáceas e espécies arbóreas adaptadas ao clima quente e seco.

Nesta região com solo rico em minerais e com pouca presença de matéria orgânica, com incidência de 3.100 horas de sol por ano, estações bem definidas, e um projeto arrojado de irrigação dos vinhedos, chega-se a ter 2 e ½ colheitas ao ano (ou 5 colheitas em dois anos). Um clima semiárido que desenvolve bem a chuva no primeiro trimestre do ano, e os enólogos e demais membros das vinícolas, responsáveis pela produção dos vinhedos, conseguem conduzir as vinhas para conceder o que elas tem de melhor na região.

Toda essa sistemática empregada pelas vinícolas da região, acaba por proporcionar diferentes micros e nano climas dentro dos vinhedos, chegando ao ponto de haver diferentes estágios de maturação das uvas nas parcelas.

As safras bem definidas, englobam os meses de fevereiro a abril, onde podem-se colher uvas para produção de vinhos mais jovens e vinhos brancos. Entre maio e agosto, com as temperaturas mais amenas e uma amplitude térmica maior, podem ser colhidas uvas que vão gerar vinhos com maior qualidade e projeções de amadurecimento, apresentando um equilíbrio maior entre acidez e açúcares, sendo nesse período que as vinícolas apostam na produção de vinhos de guarda de maior consistência. Nos períodos de outubro a dezembro onde há muito sol, até o início das chuvas do primeiro trimestre, o ciclo evolui.

As uvas tintas que mais se destacam na região do Vale do São Francisco, são a Syrah e a Tempranillo, enquanto em relação as uvas brancas, as que mais se destacam são a Chenin Blanc e a Moscato Canelli.

**COMO TUDO COMEÇOU** – Foi na década de 1960 que o Nordeste entrou em cena e o Vale do São Francisco iniciou a produção de uvas e vinhos, com o plantio das primeiras videiras. Nos anos de 1963 e 1964, foram instaladas duas estações experimentais, nos municípios de Petrolina, no Sertão de Pernambuco e Juazeiro, na Bahia, onde seriam implantados, respectivamente, o Projeto Piloto de Bebedouro e o Perímetro Irrigado de Mandacaru.

Apesar da escassez de chuva, o clima quente e seco do semiárido mostrou-se terreno fértil para a vitivinicultura e, na mesma década, outras cidades do Sertão de Pernambuco passam a fazer parte da cadeia produtiva.

Entre os anos 80 e 90, a região banhada pelo Rio São Francisco passou a ser produtora de vinhos finos, e em 1984 foi produzido



o primeiro vinho no Vale do Submédio São Francisco, com a marca Boticelli. O fortalecimento da vitivinicultura no Vale do Submédio São Francisco se deu com a instalação de vinícolas na Fazenda Milano, em Santa Maria da Boa Vista – PE e Fazenda Ouro Verde, em Casa Nova, na Bahia, que passaram a produzir Vinho Finos.

A partir dos anos 2000, a produção se fortaleceu na região, com a implantação de novas vinícolas e vitivinícolas, ações governamentais e de ensino, pesquisa e inovação, que trouxeram novas tecnologias de produção e processamento de uvas. Foi nessa época que surgiu a Escola do Vinho do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, do Instituto Federal do Sertão Pernambucano.

Atualmente, o Vale do São Francisco abriga a vinícola Boticelli, em Santa Maria da Boa Vista (PE); as vinícolas Bianchetti, Mandacaru e Terroir do São Francisco, e a vitivinícola Rio Sol (Santa Maria), em Lagoa Grande (PE); a Vitivinícola Quintas São Braz, em Petrolina (PE); e a vinícola Terra Nova, em Casa Nova (BA).

**VINÍCOLA BOTTICELLI** - Fundada em 1984, atualmente produz cerca de 1,5 milhão de litros de vinhos por ano, criando vinhos jovens e sucos. A primeira indústria da região a produzir vinho e pioneira no Nordeste no cultivo de uvas para exportação, localizada na Fazenda Milano, Zona Rural, s/nº, Santa Maria da Boa Vista – PE. Trabalha principalmente com as uvas Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Chenin Blanc e Moscato Canelli.

Seus vinhos de estilo jovem, sem passagem por barricas e sem grande complexidade. Atualmente desenvolve um projeto de blends com as castas Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Tannat, que levam alguma passagem por barrica.

**VINÍCOLA BIANCHETTI** – É a única a produzir vinhos orgânicos na região, localizada na Estrada dos Vermelhos, s/nº, Zona Rural, Lagoa Grande-PE. Produz as castas tintas Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Barbera e Tempranillo além das castas brancas Sauvignon Blanc e Moscato. Tem produção espumantes, vinhos secos, vinhos suaves e sucos. Alguns exemplos são os espumantes Bianchetti Branco Brut, Moscatel Asti e Rosé Demi-Sec.



**VINÍCOLA TERROIR DO SÃO FRANCISCO – GARZIERA** - Localizada no Sítio Gado Bravo, s/n – Distrito de Vermelhos – Lagoa Grande – PE. É a pioneira no turismo enológico e na produção de suco natural de uva.

Com o aporte de novos investidores e sócios, a Terroir do São Francisco/Vinícola Garziera, localizada em Lagoa Grande (PE), adquiriu parte da histórica Fazenda Milano, localizada em Santa Maria da Boa Vista (PE). O novo projeto foi batizado de Vitivinícola Tropical e chegou ao mercado com foco em vinhos de entrada e frisantes. A vinícola está produzindo apenas o suco de uva integral Sol do Sertão e espumantes, e a visita precisa ser agendada.

A linha Boticelli, tradicionalmente elaborada pela Milano, segue em produção na estrutura do novo grupo; assim como a marca Garziera, da Terroir do São Francisco. Esta última ganhou uma nova identidade visual e novos estilos, com vinhos de Chardonnay/Chenin Blanc, Rosé de Malbec e os varietais tintos de Malbec, Cabernet Sauvignon, Tempranillo e Shiraz. Foram lançados vinhos tranquilos suaves em lata de Cabernet Sauvignon e Moscato Canelli. O produto entrou como uma das bebidas oficiais do São João de Petrolina. Nos dez dias do evento, houve 292 mil reposts e 30 mil pessoas visitaram a página no Instagram da vinícola.

**VINÍCOLA SANTA MARIA – RIO SOL** - Situada no Vale do São Francisco, em pleno sertão Pernambucano, a Vitivinícola Santa Maria (Rio Sol) está localizada no Município de Lagoa Grande. Produz vinhos e espumantes de alta qualidade que são distribuídos para todo o Brasil. A empresa pertence a Global Wines, com sede na região do Dão, em Portugal.

Atualmente trabalha com 20 variedades de uvas, distribuídas em 120 hectares de área plantada, proporcionando duas safras anuais e dois milhões de garrafas.

Sol em abundância e a irrigação trazida pelo Rio São Francisco, são fatores essenciais para o alto desempenho das safras e qualidade das castas. Os ciclos das videiras são controlados e planejados, possibilitando ao visitante saborear uvas o ano todo.

A vinícola possui 120 hectares de área plantada, onde são produzidos, anualmente, cerca de 3 milhões de quilos de uvas, através do processo de irrigação por gotejamento. Entre as espécies plantadas estão uvas tintas como Cabernet Sauvignon, Syrah, Aragonês, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Tempranillo e Merlot, além das brancas Chenin Blanc, Viognier e Moscatel.

A empresa conta com modernos tanques com controle de temperatura e pressão, sala de barricas para estágio dos vinhos em barris de carvalho francês e uma linha de engarrafamento e rotulagem que utiliza tecnologia importada, semelhante à utilizada nas outras vinícolas da Global Wines na Europa.

Os vinhos brancos e tintos são de diversas castas, tais como: Arinto, Viognier, Moscato Canelli, Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante



Bousquet, Touriga Nacional e Aragonês, dentre outras. No total são 23 rótulos, entre os quais citamos o Espumante Brut Rosé, que já conquistou medalha de ouro em 2019 na premiação Concurso Vinhos e Destilados no Brasil. O Vinho Tinto Rio Sol Premium também recebeu medalha de ouro em 2017, no Concurso Mundial de Bruxelas. O vinho Rio Sol Premium é feito como um blend de 5 castas: Cabernet Sauvignon, Syrah, Alicante Bousquet, Touriga Nacional e Aragonês, com passagem de 12 meses em barrica de carvalho francês de primeiro uso. Esse vinho tinha inicialmente o nome de Paralelo 8, que representava exatamente a localização do paralelo onde fica situada a Vinícola Rio Sol.

Para quem gosta de passear pelo “Velho Chico” a Rio Sol tem um barco catamarã que eleva a experiência de degustar os vinhos, com banho no Rio São Francisco e degustação de espumantes.



**VINÍCOLA TERRA NOVA – MIOLO** - Localizada no Município de Casa Nova, na Bahia, na Fazenda denominada Ouro Verde, tem mais de 200 hectares de terras plantadas com diversas castas, com uma produção anual de mais de 4,5 milhões de litros de mosto de uva, dos quais 2 milhões são destinados a produção de vinhos e o restante para produção de sucos e grappas.

Quando a Vinícola Miolo chegou na Bahia, em 2001, carregou consigo a mesma esperança que o imigrante Giuseppe Miolo, bisavô de Adriano Miolo, trouxe da Itália em 1897, que ao plantar as primeiras mudas de uvas deu origem ao emblemático Lote 43, no Vale dos Vinhedos. Nesses 22 anos no sertão brasileiro, a marca Terranova evoluiu e hoje é uma referência unindo a tradição da família Miolo e o terroir do Vale do São Francisco.

O primeiro vinho elaborado na região foi o Terranova Shiraz. A partir daí, a produção de espumantes foi intensificada, sobretudo com o Terranova Moscatel, espumante mais vendido da marca. Em algumas parcelas dos vinhedos que fazem parte da vinícola, há condições especiais e diferenciadas, onde são cultivadas uvas que dão origem ao admirável vinho da uva Syrah, o Testardi, que significa “teimoso”, face a teimosia das pessoas que resolveram apostar nesse terroir e acreditar que poderiam criar grandes vinhos na região.

Desse mesmo terroir – com nome de Mandacaru, saem alguns vinhos da linha Single Vineyard da Miolo, uma linha extremamente agradável e de grande potencial de qualidade.

Além de toda a beleza da região, a Miolo juntamente com o Governo do Estado da Bahia e do Pernambuco, bem como com as Secretarias locais, implementaram o projeto VAPOR que consiste em resgatar o antigo barco à vapor que navegava pelas águas do Velho Chico, com passeio nesse barco como parte do projeto de enoturismo na região do Vale do São Francisco.

O Vale do São Francisco é surpreendente. As experiências em torno da cultura do vinho começam pelas águas do Velho Chico com o roteiro enoturístico Vapor do Vinho. O tour parte de Juazeiro e durante 2h30min o barco vai parando em pontos turísticos. A degustação a bordo é regada a vinhos e espumantes Terranova, que harmonizam com comidas típicas da região.

**VINÍCOLA VINUM SANCTI BENEDICTES** - Essa vinícola que está localizada no Município de Curaça, na Bahia, é um projeto de um apaixonado pelo vinho, o Mestre José Figueiredo, que atuou como Sommelier profissional por mais de 30 anos, sendo inclusive eleito o melhor Sommelier do Brasil.

Depois de se aposentar, ele buscou ajuda junto a EMBRAPA para realizar esse projeto magnífico e sonhador, com vinhos de extrema qualidade e com um pequeno projeto de enoturismo dentro de sua Vinícola.

Ele desenvolve um projeto muito interessante, com degustação local, realização de pisa a pé, colheita noturna de suas vinhas, e vinhos que são produzidos com muito cuidado, primando pela prensagem e desengace de forma manual. O carro-chefe do projeto é o VSB, um vinho feito com as castas Syrah, Touriga Nacional e Tannat, nas safras 2017, 2018 e 2019.

Para quem imaginava que Bahia só vivia de acarajé e carnaval, é chegada a hora de saber que aqui também, se faz vinhos! E vinho de muito boa qualidade!!! Saúde!!!

Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações em relação as pesquisas. Os créditos das fotos são de Mariella Miranda da Zenithe Travelclub).





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

## “QUE VINHO VOCÊ VAI BEBER EM 2024” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 28/09/2023

Claro que a escolha de que vinho beber cabe a cada consumidor. Mas há uma categoria de profissionais que faz o meio de campo entre quem produz e quem irá beber uma taça de branco, tinto ou de um espumante. E, assim, influenciam muito no que o consumidor vai escolher para a sua taça. Apelidados de “trade”, são eles os responsáveis por selecionar, recomendar e fazer com que as garrafas cheguem até o consumidor. Mas exatamente o que eles pensam sobre o mercado de vinhos e, principalmente, quais são, em sua opinião, os produtos que devem conquistar o consumidor de vinhos no futuro próximo?

Responder essas questões foi o objetivo da primeira pesquisa sobre o sentimento do trade do vinho no Brasil, realizada pela consultoria Winext, e que o Paladar teve acesso com exclusividade. O primeiro ponto é que o chamado trade do vinho, que reúne os varejistas, os distribuidores e os importadores, está otimista com o futuro, mesmo com a queda de 5% na venda de vinhos neste primeiro pelos dados da consultoria Ideal.BI.

“O sentimento do trade indica o que está acontecendo hoje e funciona como uma bússola para onde vai o mercado”, afirma Rodrigo Lanari, sócio da Winext e mentor da pesquisa, que entrevistou 490 pessoas entre julho e agosto deste ano, todos com poder de decisão em suas empresas.

Este otimismo se revela na intenção de 75,6% destes profissionais planejarem aumentar o portfólio de rótulos de suas empresas em 2024.

Mais: eles acreditam que as oportunidades de crescimento se concentram em rótulos de vinhos brasileiros, para 76% do trade; de portugueses (para 70%), e de argentinos (para 50%). Chama atenção que o Chile, que hoje lidera entre os países que mais exportam vinhos para o Brasil, aparece em sétimo lugar neste ranking. Para os respondentes da pesquisa, os vinhos franceses, os chilenos e os espanhóis devem ficar estáveis no ano que vem, tanto em volume como em valor.

Outra aposta do trade são as categorias de brancos e espumantes como oportunidades de crescimento de mercado. Três em cada quatro respondentes da pesquisa indicam que essas duas categorias seguirão em alta, ao mesmo tempo em que acreditam que os rosés, que estavam em destaque, agora tendem a uma estabilidade de vendas. Vale lembrar que ao longo deste ano várias importadoras já percebem um aumento na venda dos vinhos brancos, principalmente nas amostras de maior valor e vem trabalhando para aumentar a sua oferta no mercado brasileiro.

Nos formatos de embalagem há uma aposta nos bag-in-box, aquelas de 3 litros ou 5 litros que permitem armazenar os vinhos por mais tempo na geladeira ou na adega do restaurante. É um formato promissor para 43% do trade.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-vina-tondonia-ja-foi-moderna-hoje-e-classica/>

## “A PRODUÇÃO DE UM VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 29/09/2023

Os desafios e cuidados em todas as fases da bebida, testados numa pequena vinícola em Portugal.

Depois de conduzir aulas e cursos por muitos anos, comecei a escrever regularmente sobre vinhos em 2000, quando fui convidado para ser colunista do Valor Econômico pelo jornalista Celso Pinto, então diretor de redação do jornal — minha primeira coluna foi publicada na edição de estreia, 2 de maio. Pouco tempo depois, em 2003, entrei como colaborador da revista “Prazeres da Mesa”. Tenho o privilégio e fico honrado por ter até hoje esse espaço em veículos de tanto prestígio.

Uma de minhas grandes preocupações ao escrever um artigo, em especial quando se trata de comentar determinados vinhos, é transmitir ao leitor o que existe por trás deles, mais do que composição, safra, informações técnicas sobre sua elaboração e impressões gustativas., Todo bom vinho leva junto uma história, que reflete a origem e a cultura do lugar, descreve seu percurso desde que a parreira foi plantada e expressa o empenho e dedicação da pessoa responsável por ele. Dar-se conta disso contribui para que os vinhos recebam uma atenção maior do que a boa impressão que eles nos causam quando os bebemos. No fundo, o que precede a abertura da garrafa tem grande participação na noção de prazer que temos ao provar um vinho.

Nessas minhas andanças pelo mundo do vinho, percebi muitas dificuldades que um produtor enfrenta no dia a dia até suas garrafas chegarem ao mercado... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-minha-experiencia-como-produtor-de-vinho.ghtml>

## “A ÚLTIMA SEMANA DE SETEMBRO COMEÇA COM A AGENDA CHEIA DE EVENTOS DE VINHOS ” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHO – 25/09/2023

A agenda de eventos de vinhos continua intensa em 2023, com focos temáticos diferenciados e muitas vezes se estendendo por várias cidades do Brasil. Embora o eixo Rio e São Paulo concentre os grandes eventos, não faltam iniciativas particulares que movimentam a paixão dos brasileiros pelo tema em vários estados e cidades. Seguem alguns encontros importantes.

**VINHOS VERDES** - Portugal é um dos países produtores de vinhos que investe no Brasil de todos os lados. Além do grande evento “Vinhos de Portugal”, que acontece anualmente, as regiões vitivinícolas, por meio de suas instituições promocionais, também vêm realizando eventos para apresentar e promover suas potencialidades. A partir desta segunda, 25/09, será a vez da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes (CVRVV) realizar degustações livres e comentadas, Masterclasses e almoços harmonizados nas cidades do Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Florianópolis e São Paulo (entre 25/09 e 02/10). As ações serão destinadas a profissionais do on e off trade e a jornalistas e líderes de opinião.

Os eventos nas cidades do Rio de Janeiro e São Paulo serão ministrados pelas sommelieres Cecilia Aldaz (restaurante ORO) e Gabriela Monteleone (restaurante D.O.M.) e pelo editor da revista Gula, Alexandre Lalas. As vinícolas participantes são: A&D Wines, Adega Ponte de Lima, Adega Regional Monção, Agrimota, Aveleda, Barcos Wines, Carneiro Wines, Caves Campelo, Enoport, Falua, JP Ramos, Provam, Quinta d’Amares, Quinta da Lixa, Quinta da Raza, Quintas de Melgaço, Sociedade Agrícola São Gião, 3 Rostos, Vercope e Vinhos Norte.

Mais informações: facebook/vinhoverdenobrasil e @vinhoverdewineexperience .

**FOIRE AUX VINS** - Ainda na segunda, 25 de setembro, estreia outro evento de vinhos, dessa vez, de inspiração francesa. Trata-se da Foire Aux Vins, promovida pela importadora Chez France. O nome remete a uma grande iniciativa anual francesa de vendas de vinhos com descontos no país inteiro. No Brasil, a Chez France tem organizado dois eventos virtuais da Foire Aux Vins anualmente e, pela primeira vez, em 2023, acontece a versão presencial de 25 a 29 de setembro, voltada aos apreciadores de vinho e da gastronomia francesa de cinco capitais: São Paulo (25/09), Rio de Janeiro (26/09), Belo Horizonte (27/09), Brasília (28/09) e Recife (29/09). .....

**BRANCOS E ROSADOS** - Menos focado em uma nacionalidade e voltado para o público consumidor final será a Feira Brancos e Rosados, que acontece no Rio de Janeiro no próximo final de semana: 29 de setembro a 01 de outubro – uma realização do CasaShopping e do Grupo Baco. Trata-se de um empreendimento comemorativo do CasaShopping, que completa 39 anos este mês e abre suas portas para apresentar rótulos brancos, espumantes e rosés – nicho que ganha cada vez mais consumidores no Brasil. O clima quente agradece! O evento reúne stands com vinhos e gastronomia, atrações musicais e palestras.

.....Brancos e Rosados terá produtos brasileiros e importados, num total de 24 expositores, dentre eles: Grand Cru, Casa Flora, Casa Valduga, La Pastina e World Wine. Brittes Bakery, Bendita Compota, Trem das Gerais, Pestare Gourmet, Casa del Mar e Nuage Azeites estão entre os expositores de comida confirmados. ....

**VINHOS E SABORES DE PORTUGAL** - Na semana seguinte, mais um evento de vinhos de Portugal: a 11ª edição brasileira do Vinho e Sabores de Portugal desembarca no Rio de Janeiro em 06/10. O evento será realizado no Salão Nobre do Clube Fluminense de Futebol, em Laranjeiras, entre 14h e 15h30 para profissionais da área e, a partir das 16h30, para o público em geral. Mais de 50 vinícolas estarão presentes das regiões do Minho, Dão, Tejo, Península de Setúbal, Lisboa e Beira Interior.

Informações e ingressos: <https://www.sympla.com.br/evento/vinho-sabores-brasil-11a-edicao/2116586>

**PROWINE** - Já para quem estiver em São Paulo e atua profissionalmente no segmento de vinhos, a grande pedida é o Prowine 2023: principal feira profissional para indústria de vinhos e destilados da América Latina, em função de sua grande diversidade de produtos e representatividade no setor. Em 2023, a ProWine São Paulo realiza a sua terceira edição, com um espaço 20% maior, prometendo mais expositores e novas marcas.

Mais informações pelo site: <https://prowinesaopaulo.com/a-feira/>

Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/a-ultima-semana-de-setembro-comeca-com-a-agenda-cheia-de-eventos-de-vinhos/>





## 12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil km<sup>2</sup>, que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

**O Roteiro está em fase de conclusão e inclui:** • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (\*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:31998342261) ou e-mail para contatos: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br)

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### 6% DO PRODUTORES DE VINHOS NA FRANÇA VÃO DEIXAR DE SER ORGÂNICOS DENTRO DE 5 ANOS

O estudo mais recente do Banque Populaire-Caisse d'Épargne Group revela as fraquezas da viticultura francesa. A idade média aumenta.

Este estudo pinta um retrato do mundo agrícola que nem sempre é medido. Especialmente quando ela compara a agricultura e a viticultura. Publicado em julho e realizado pelo Instituto BVA em nome do sistema bancário (Banque Populaire-Caisse d'Épargne), o estudo mede a evolução do mundo do vinho em comparação com 2021, a data do estudo anterior. Feito em fevereiro de 2023, mesmo antes dos episódios de granizo e mofo que penalizaram a safra, isso mostra que a viticultura francesa entrou em um período de incerteza, marcada por uma falta de perspectiva singular.

Cada vez mais impactados pelos caprichos climáticos, os produtores de vinho estão preocupados com seu futuro. Mesmo que este estudo mostre que, diferentemente dos agricultores, "é mais provável que o setor de vinhos modifique suas técnicas de produção e sua estratégia de investimento do que o setor agrícola". Mas a incerteza diante desses caprichos reduz os projetos de investimento em comparação com 2021.

Além disso, se a viticultura buscar um forte compromisso na agroecologia, aumentando entre 2021 e 2023, 6 % dos vinícolas pesquisadas planejam deixar a agricultura orgânica dentro de cinco anos. As intenções de conversão na queda orgânica. Em 2021, 11 % dos entrevistados planejavam se converter em orgânicos, eles são apenas 6 %. A situação econômica e a superprodução de vinhos biológicos de Languedoc e Bordeaux reforçam esse descontentamento.

O perfil das pessoas nos domínios também foi estudado. A idade média do enólogo agora é de 53 anos, 28 % das operadoras são mulheres, em comparação com 20 % na agricultura. Outra diferença, 82 % das vinícolas tem área inferior a 50 hectares, enquanto 75% das fazendas agrícolas tem mais que 50 hectares... Leia mais em: <https://www.larvf.com/6-des-vignerons-veulent-quitte-le-bio-dans-les-5-ans,4839511.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf – Jérôme Baudouin- 10/2023)

### QUALIDADE SEM COMPROMISSO

A adega Tua Rita representa esta máxima: Foi assim que uma pequena parcela de vinha se tornou num nome orgulhoso sem o qual o mundo do vinho já não pode ser imaginado. E isso simplesmente porque os vinhos falam por si.

No início é apenas uma plantinha que precisa crescer. Alcançando o céu para crescer mais alto e encontrando seu caminho na terra escura para criar raízes onde encontra força e nutrientes . A história da excepcional vinícola Tua Rita de hoje, na Maremma, começou de maneira semelhante à forma como uma videira se transforma em uma videira firme.

Rita Tua e Virgilio Bisti procuravam aqui apenas um retiro no campo para a sua reforma. Quando a história da Tua Rita começou, em 1984, os dois tinham apenas uma vinha de dois hectares e nove hectares de oliveiras. Mas no ano seguinte uma grande geada destruiu as oliveiras – e os dois substituíram-nas por vinhas. Ao longo dos anos, a adega cresceu de forma constante até aos atuais 60 hectares. Isso se deve principalmente ao seu genro Stefano Frascolla, que tem um bom talento para marketing e transformou o negócio do que antes era uma tranquila "adeiga-garagem" em um nome respeitado em todo o mundo. Com o filho Giovanni Frascolla, a terceira geração juntou-se aos negócios da família.

Entre colinas e o mar - A concentração da vinícola está em variedades de uvas tintas como Merlot e Cabernet Sauvignon. Localizada perto da pitoresca cidade de Suvereto, entre Colline Metallifere - as montanhas de minério da Toscana ou literalmente as "colinas metálicas" - e o Mar Tirreno, a vinícola impressiona pela excelente localização para o cultivo das uvas . Como o nome das montanhas circundantes sugere, os solos das colinas da parte superior da Maremma são particularmente caracterizados pelo seu gradiente constante: a rocha primária vulcânica fornece aqui uma grande proporção zinco e ferro. Também é intercalado com a típica pedra de quartzo rosa e mármore vermelho da região. As vinhas crescem neste subsolo a poucos quilómetros do Mediterrâneo. Um vento fresco sopra daqui todos os dias sobre as folhas, garantindo que as vinhas permaneçam saudáveis e o clima equilibrado. No Tua Rita, o entusiasmo pelo potencial destes atributos naturais alia-se à qualidade sem compromissos... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/qualitaet-ohne-kompromisse-anzeige?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_38&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/qualitaet-ohne-kompromisse-anzeige?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_38&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 19/09/2023).