



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**DESCOMPLICANDO O VINHO, FALANDO SOBRE ALGUNS DE SEUS MITOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**DESCOMPLICANDO O VINHO, FALANDO SOBRE ALGUNS DE SEUS MITOS -  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"OS LIVROS, DE VINHO, CLARO, PARA  
JANEIRO"- POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"O "ATALHO" VIA CHILE DO VINHO  
AUSTRALIANO YELLOW TAIL PARA VENDER  
NA CHINA" - POR MARCEL MIWA**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **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 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.

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 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar!



## FORTMIDABLE – MASSOC FRERES - CHILE

Fundada em 2015, a vinícola Massoc Frères é um projeto sempre guiado pelo carinho da família por suas raízes chilenas e francesas, sua fé nos vales de Itata e Bio Bio e seu desejo de produzir excelentes vinhos a partir de velhas vinhas do sul do Chile.

Em 2017, a família comprou uma antiga vinícola localizada nas encostas do Cerro Cayumanqui, no município de Quillón em Itata e a restaurou para adaptá-la ao seu estilo de vinificação em pequena escala. Todos os vinhos Massoc Frères são produzidos, envelhecidos e engarrafados na propriedade. A Massoc Frères faz parte da associação Chileno Sur no sul do Chile. A Massoc Frères trabalha em estreita colaboração com dois pequenos produtores de uva no Vale do Itata. As uvas para sua produção de vinho vêm de um velho vinhedo no Vale do Itata-Ñuble plantado com uvas País e Moscatel e um vinhedo no Vale Itata-Bio Bio plantado com uvas Cinsault e País. Seus vinhos são premiados e reconhecidos pela crítica internacional especializada.

O enólogo François Massoc formou-se na Universidade da Borgonha e trabalhou na Borgonha, Provence e Alsácia na França, além de Israel. Ele é um enólogo consultor especializado em pequenas produções de vinhos boutique e se concentra no uso de uvas de alta qualidade para fazer vinhos elegantes e dignos de envelhecimento. Depois de viver seis anos no exterior, voltou ao Chile em 2004 e trabalhou na Clos des Fous, Calyptra e Aristos como enólogo, viticultor e consultor.

**Uvas:** Tinto fortificado de uva País.

**Notas de Degustação:** Vinho fortificado com guarda de 5 anos, doce, elaborado com uvas de velhas vinhas e com adição de aguardente vinífera. Vinho de cor rubi escura. Aromas de boa complexidade e elegância revelando frutas escuras como cerejas e ameixas maduras em compota, notas de especiarias doces. Paladar repete o perfil aromático com final de boca doce, alcoólico, agradável e longo, com bom equilíbrio.

**Estimativa de Guarda:** Como vinho fortificado tem grande potencial de guarda, desde que seja mantido em condições adequadas.

**Notas de Harmonização:** Acompanha sobremesas, ou como um vinho de meditação. Creio que vai acompanhar queijos no estilo gorgonzola, que tenham os fungos azuis.

**Serviço:** servir entre 12 e 14°C

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**EMPÓRIO DO VINHO – Rua João de Freitas, n.º 164 – Bairro Santo Antônio - Fale com RAFAEL (31-99669-2660) ou ARIEL (31-99357-0814).**



# DESCOMPLICANDO O VINHO, FALANDO SOBRE ALGUNS DE SEUS MITOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma outra observação ao longo do tempo que estudo o assunto vinho e oriento Confrarias, é que há mitos que afastam muitos consumidores da bebida de Baco! Então, está mais que na hora que falar sobre alguns deles

Aprender a desfrutar do vinho pode ser uma experiência assustadora para iniciantes. Com todo o jargão do vinho e o grande número de variedades de uva e estilos de vinho disponíveis, não é de admirar que alguns 'mitos do vinho' apareçam.

Esses mitos podem parecer inofensivos, mas alguns desses equívocos sobre o vinho podem inviabilizar sua jornada de descoberta de vinhos. Assim, para ajudá-lo a aproveitar ao máximo o seu vinho, vamos desmistificar alguns deles.



**O VINHO SEMPRE FICA MELHOR COM A IDADE** - Quando você ouve sobre os leilões de vinhos, onde vinhos antigos requintados são vendidos por somas astronômicas de dinheiro, é fácil assumir que todo o vinho melhora com a idade. Na realidade, apenas um pequeno número de vinhos se beneficia do envelhecimento. Eles tendem a ter qualidade excepcional e geralmente têm níveis notavelmente altos de taninos e/ou acidez, pois esses elementos ajudam a preservar o vinho.

Nem todo vinho é feito para envelhecer. Todos os vinhos têm tempos de vida diferentes, e isto depende de muitos fatores, como o solo em que é cultivado, a qualidade das uvas colhidas em um determinado ano e as técnicas e decisões que um enólogo toma durante o processo de vinificação. Muitos rosés, por exemplo, devem ser bebidos em um ano após a safra, enquanto os vinhos tintos finos podem melhorar por décadas. Então, como saber quando beber um vinho jovem e quando guardá-lo na adega? A sugestão é ler sobre o vinho antes de comprá-lo ou consultar sua loja de vinhos ou sommelier de confiança para obter conselhos.

A maioria dos vinhos deve ser bebida dentro de alguns anos após o engarrafamento. Dica: Para a grande maioria de vinhos Brancos e Rosés beba até 3 anos após a safra. Para tintos beba até 5 anos após a safra

**O VINHO TINTO NUNCA DEVE SER REFRESCADO, DEVENDO SER BEBIDO À TEMPERATURA AMBIENTE** - Uma das primeiras coisas que a maioria dos bebedores de vinho iniciantes ouve é "apenas servir vinhos brancos ou espumantes gelados" e "os tintos devem ser sempre servidos à temperatura ambiente". Embora, em muitos casos, as características do vinho tinto sejam mais bem expressas em temperaturas mais quentes do que os brancos, existem algumas exceções. Os melhores vinhos tintos para provar são geralmente leves a médios, com baixos níveis de taninos, como vinhos de Beaujolais e aqueles feitos a partir da uva Pinot Noir. Se o vinho branco for servido muito frio, você não conseguirá sentir as nuances de seu sabor e, se o vinho tinto for servido muito próximo à temperatura ambiente, poderá ter um sabor insípido. "Na dúvida, esfrie o vinho", mas tome cuidado para não deixá-lo muito gelado. Não tenha medo de tentar experimentar ou perguntar ao seu sommelier de vinho do restaurante que temperatura ele recomendaria!

Dica: 'temperatura ambiente' provavelmente é mais fria do que você pensa. As temperaturas de serviço para vinhos brancos, rosés e espumantes ideais será entre 7° C a 10° C, enquanto para vinhos tintos variará de 13° C a 18° C conforme o corpo. Vinhos mais leves serve-se mais frio.

**UMA COLHER COLOCADA NA BOCA DA GARRAFA MANTERÁ SEU ESPUMANTE FRESCO** - Você certamente já ouviu falar de alguém coloca uma colher de metal no gargalo da garrafa de vinho espumante antes de colocá-la na geladeira, pensando que ela mantém o vinho por mais tempo. A lógica por trás disso parece muito convincente. A teoria diz - como um bom condutor, a colher de metal é rapidamente refrigerada na geladeira, o metal frio emite ar mais frio ao redor, supostamente dificultando o gás escapar. No entanto, isso foi testado por muitos pesquisadores respeitáveis e foi considerado ineficaz.

Dica: se você não terminar uma garrafa de vinho espumante de uma só vez, é melhor comprar um bom "wine saver" de vinho espumante, uma tampa de metal que evitará do gás escapar.

**SCREW CAP (TAMPA DE ROSCA) É SINÔNIMO DE VINHO DE BAIXA QUALIDADE** - Existem vinhos de qualidade engarrafados sob rolhas e screw caps. No passado, os vinhos com tampa de rosca eram considerados baratos ou inferiores aos vinhos selados com uma rolha. Mas hoje, a distinção entre rolhas e garrafas com tampa de rosca tornou-se muito mais nebulosa. Graças à nova tecnologia, as tampas de rosca podem realmente ser muito mais confiáveis do que as rolhas, que variam em sua capacidade

de evitar a oxidação dentro da garrafa. Claro, a maioria dos vinhos sofisticados do mundo continua sendo engarrafada com rolha, mas isso tem mais a ver com a percepção e expectativa.

As tampas de rosca agora se tornaram predominantes em vários países produtores de vinho, particularmente em países do “Novo Mundo”, como Austrália e Nova Zelândia. Eles são populares entre os bebedores de vinho, pois são mais fáceis de abrir e armazenar (até mesmo porque você não precisará de um saca-rolhas para abrir a garrafa. As tampas de rosca são preferidas por muitos produtores e importadores, pois causam menos falhas no vinho. A tecnologia Screw cap está sempre melhorando, se você olhar de perto, encontrará vinhos em todos os níveis de qualidade.

**VINHOS NATURAIS NÃO CAUSAM DOR DE CABEÇA E RESSACA** - Se você bebe muito vinho (vinhos naturais incluídos), provavelmente vai sentir dor de cabeça e ressaca. Os vinhos naturais ainda são alcoólicos e o álcool normalmente é o que faz você se sentir mal depois de beber, não os taninos ou, novamente, os sulfitos. Se você tiver dores de cabeça ao beber vinho, fique de olho no teor alcoólico. Vinhos com maior volume alcoólico são mais propensos a causar ressaca. Uma pequena mudança no teor alcoólico de um vinho pode causar um grande impacto em como você se sentirá no dia seguinte.

Dica: antes de dormir, beba pelo menos um copo de água. Se tiver bebido espumantes ou vinhos brancos, beba dois copos de água – estes vinhos são mais desidratantes.

**VINHOS ESPUMANTES DEVEM SER SERVIDOS EM TAÇAS ESTILO “FLUTE” (TULIPA)** - Claro, as pessoas gostam de beber Champagne ou espumantes em taças tipo “flute” para ter aquela sensação chique, com as borbulhas subindo pelo interior das bojo, mas se você abrir uma garrafa de espumante para seus convidados e não tiver taças tulipas à mão, não prestará um desserviço ao vinho. A produção do champanhe leva muito tempo, ao longo do processo, o espumante desenvolve sabores e aromas complexos como manteiga, torrada, brioche, cereja branca e até um certo toque de nozes e amêndoas. Você poderia servir espumantes em uma taça qualquer, mas se o vinho for decente o suficiente, uma taça de vinho mais larga expressará melhor seus aromas.

**VINHOS DOCES DEVEM SER HARMONIZADOS COM SOBREMESAS** - De um modo geral, os vinhos doces devem ser bebidos acompanhando sobremesa, mas há todo um espectro de doçura em que pensar. Existem vários vinhos que têm um toque de doçura, mas que não são doces no nível da sobremesa. Para tais vinhos, a sugestão é ficar de olho nos vinhos alemães que têm “Kabinett” no rótulo da garrafa, Rieslings rotulados como “Spatlese” ou alguns vinhos brancos de Vouvray, no Vale do Loire, na França. São suaves, mas não o suficiente para harmonizar com sobremesas.

Dica: se você quer acompanhar uma sobremesa com um vinho de sobremesa, opte por um de “colheita tardia”, melhor ainda se for um Sauternes ou um Tokaji. Mas eles ficarão ainda melhor se a sobremesa for uma torta de frutas. Para chocolate, opte por Vinho do Porto Tawny (mais versátil que o Ruby).

**GRANDES VINHOS CRIAM LONGAS PERNAS NAS TAÇAS** - Você já deve ter visto as lágrimas que escorrem pelo bojo interior da taça depois de girar? Elas costumam ser chamadas de “pernas” ou “lágrimas” e alguns amantes do vinho acreditam que sua aparência indica a qualidade do vinho. Não é esse o caso - na realidade, eles podem lhe dar uma pista sobre a potência alcoólica, a intensidade de cor ou o teor de açúcar do vinho, mas não sua qualidade.

Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet e minhas considerações durante provas de vinhos e pesquisas).



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “OS LIVROS, DE VINHO, CLARO, PARA JANEIRO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 14/01/2022

Tudo sobre vinhos, de Sébastien Durand-Viel, é o mais novo livro sobre vinhos a chegar no mercado brasileiro. Lançamento da Senac São Paulo, ele se propõe a explicar o vinho a partir de 100 perguntas. A primeira, claro, é o que é vinho; a segunda, desde quando se produz vinho, e os capítulos seguem com as questões básicas deste mundo, como um bom manual para os iniciantes. Algumas das perguntas são muito bem explicadas, outras suscintas ou simplificadas demais e há aquelas questões, ainda, com alguns errinhos de tradução (Sauternes, a região de vinhos doces ao sul de Bordeaux, por exemplo, está grafada de forma errônea).

O livro aposta na introdução ao mundo do vinho, aproveitando o volume recorde de pessoas que começaram a procurar entender mais do assunto, principalmente a partir da pandemia, e é vendido por R\$ 140. Ricamente ilustrado, a obra de Durand-Viel me lembra um outro livro, este pré-pandemia, que gosto de indicar para os iniciantes (e os iniciados também). É o Guia Essencial do Vinho Wine Folly, escrito por Madeline Puckette (Intrinseca, R\$ 94,90). Com primeira edição em 2015, é a obra que trouxe a revolução visual aos amantes do vinho, explicando, com muitos desenhos e gráficos as sutilezas deste segmento.

O Wine Folly é uma publicação mais completa, com ótimo didatismo, mas não tão rápida de ler como o de Durand-Viel. Os dois casos, no entanto, são livros que fogem do modelo professoral dos guias básicos de introdução ao vinho. Outro livro que chegou no mercado no final da pandemia é o “Malbec Mon Amour”, escrito por Laura Catena e Alejandro Vigil; ela, filha do mítico Nicolas Catena, e ele o principal enólogo deste grupo vinícola argentino. Aqui o aprendizado sobre vinhos acontece a partir de uma viagem pelos vinhedos de malbec, com fatos históricos e curiosidades sobre a principal variedade dos vinhos argentinos (R\$ 74,90, na Amazon).

Dos lançamentos recentes, outra obra que me chama atenção é o Conversas acerca do vinho, da sommelière Gabriela Monteleone. Financiado pelo Catarse (site de financiamento coletivo) e vendido por R\$ 65, o livro é uma reflexão sobre como o vinho é elaborado atualmente, com questionamentos sobre a ética da produção agrícola, a valorização dos pequenos produtores, inclusive os brasileiros. .... É também um contraponto nas prateleiras de guias de iniciação ao vinho das livrarias... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/os-livros-de-vinho-claro-para-janeiro/>



## “UM BRINDE AOS ESPUMANTES DA D.O. ALTOS DE PINTO BANDEIRA!” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 13/01/2023

Importante reconhecimento de uma especialização produtiva, ainda pouco compreendido pelo consumidor.

Janeiro é o mês dos espumantes – começa com o seu derramar cremoso e continua refrescando o nosso verão. Aproveito a ocasião para noticiar um acontecimento recente que vem corroborar a afirmação de que o espumante é o nosso vinho de excelência, o mais emblemático, por enquanto, daquilo que, potencialmente, produzimos com mais facilidade. A notícia surge como um reconhecimento desse perfil qualitativo, após algumas décadas de experimentação e de amadurecimento da nossa enologia em sua organização institucional.

Em 29 de novembro de 2022, foi publicado na Revista da Propriedade Industrial, do INPI, a concessão de uma Denominação de Origem (DO) aos vinhos espumantes de Altos de Pinto Bandeira, uma validação significativa, que eleva a condição anterior de Indicação de Procedência (IP) desta região produtiva e que sinaliza para o mercado de vinhos que se trata da primeira DO voltada exclusivamente à produção de espumantes elaborados pelo método tradicional do Novo Mundo do Vinho. Atualmente, na Europa, temos regiões modelares nessa condição, como Champagne, que inaugurou o método sofisticado de elaboração de espumantes, ali denominado champenoise, e Franciacorta, uma DO localizada na região da Lombardia, noroeste da Itália, que se dedica à produção de excelentes espumantes.

Eu não pretendo afirmar assim que tal ensejo é único ou suficiente para determinar a superioridade da qualidade de um produto, pois há belos vinhos no mundo inteiro, sem DO e sem altas notas de avaliação. A concessão de signos de qualidade envolve outros fatores protocolares, políticos e econômicos, que seria ingênuo e reducionista se fiar apenas em um deles para construir a avaliação de um vinho. A consistência da qualidade dessas produções ao longo do tempo é que vai nos permitir um melhor julgamento. No entanto, é fato que o processo de construção de uma Denominação de Origem e a regulamentação formal resultante dele criam condições bastante favoráveis para o controle de qualidade.

É pena que a sua importância nem sempre seja esclarecida ao público consumidor pouco habituado com esse repertório, como no caso do Brasil. A criação de Denominações de Origem tem se generalizado junto às produções de vinhos ou de produtos agroalimentares em vários países, tendo como importante referência as regulamentações europeias. Isto é, o caminho já vem sendo trilhado, mas junto ao público consumidor, ainda há uma fraca percepção da relação entre o status de DO e o fator qualidade.

Antes de Altos de Pinto Bandeira, tínhamos apenas a DO Vale dos Vinhedos no mundo do vinho nacional e algumas IPs. Elas resultaram de um longo processo de construção, envolvendo vários segmentos – do setor agrário, industrial, político, jurídico, estratégico – que entenderam ser este um caminho para a evolução da enologia brasileira. O Vale dos Vinhedos e toda a Serra Gaúcha ganharam muita visibilidade nos últimos anos. Há um crescimento significativo das vendas de vinhos e do enoturismo na região e pode-se dizer que a criação das IGs (Indicações Geográficas, com modalidades IP ou DO) foi um dos instrumentos que contribuíram para essa evolução, mas falta um entendimento da relação do status de IP ou de DO com as qualidades dos vinhos.

Digo isso porque essa relação existe e pode ser abraçada, caso os produtores apostem nessa condição e haja um esclarecimento do público a respeito do que isso significa. No caso de Altos de Pinto Bandeira, a DO abrange o município de Pinto Bandeira e proximidades, na Serra Gaúcha, que já era percebida como potencial terroir de espumantes por profissionais que trabalharam na Serra Gaúcha nas últimas décadas do século 20. Dentre eles, destaca-se o enólogo chileno Mario Geisse, patriarca da Cave Geisse, com sede em Pinto Bandeira. O mais antigo produtor da região é a Vinícola Don Giovanni. Posteriormente, compraram vinhedos ali também a Vinícola Aurora e a Valmarino.

Todos eles já produzem correntemente bons espumantes e, agora, de acordo com a regulamentação, os vinhos que portarem a inscrição DO Altos de Pinto Bandeira em seus rótulos deverão obedecer os seguintes critérios: usar apenas cepas plantadas ali das variedades Chardonnay, Pinot Noir e Riesling Itálico (está limitada a 25% do corte); os vinhedos devem ser plantados em espaldeira, e a colheita não pode ser mecânica; o único método permitido para a produção é o tradicional (mesmo de Champagne) com tempo de autólise superior a 12 meses; o vinho base que será submetido à segunda fermentação em garrafa deve ter sido iniciado há, no máximo, cinco anos; os espumantes safrados devem conter o mínimo de 85% da safra indicada.

Em se tratando de uma região com matéria prima de excelente potencial de qualidade, a observação a esses preceitos mínimos já deve assegurar ótimos resultados e pode elevar ainda mais o nome do Brasil como um grande produtor de espumantes.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/um-brinde-aos-espumantes-da-do-altos-de-pinto-bandeira/>



## “O “ATALHO” VIA CHILE DO VINHO AUSTRALIANO YELLOW TAIL PARA VENDER NA CHINA” - MARCEL MIWA

NEOFEEED – VINHOS – 18/09/2022

Para driblar a sobretaxa chinesa aos vinhos australianos, a Casella Family fecha parceria com a Santa Carolina, passa a produzir seu rótulo Yellow Tail no Chile e retoma mercado sem incomodar consumidor

**SANTIAGO** – Era a última semana de agosto e já passava das 18 horas. Ao entrar na vinícola chilena Santa Carolina, na periferia da capital Santiago, o barulho da linha de engarrafamento, ainda que praticamente toda automatizada era incessante. Aquele dia, o turno de trabalho dos 10 operadores de engarrafamento e logística iria até às 22 horas. Tudo porque havia um grande pedido da China para ser atendido.

A surpresa? Na rotulagem, os vinhos que ali estavam eram da marca australiana Yellow Tail, com sua nova linha World Series, por hora, exclusiva para o mercado chinês. A marca considerada a mais poderosa do mundo do vinho de acordo com a consultoria britânica Wine Intelligence procurou a gigante chilena (Santa Carolina é a 7ª colocada no mesmo ranking, em 2022) para criar um “atalho” e retornar de forma competitiva ao mercado chinês.

Em março deste ano, a China impôs uma nova tarifa antidumping sobre os vinhos originados da Austrália. O governo local arbitrou uma tarifa de 218% sobre o valor de compra (antes tinham acordo de livre comércio), o que inviabilizou as exportações australianas. No ano fiscal 2021/2022 (julho 2021-junho 2022) as exportações dos vinhos australianos despencaram de AUS 1,2 bilhão (US\$ 810 milhões) para AUS 200 milhões (US\$ 135 milhões).

A Viña Santa Carolina, que é a 3ª marca mais importada no Brasil (pela Casa Flora), tem capacidade de engarrafar 230 mil vasilhames por dia e mantém em estoque 1,5 milhão de garrafas. “Nossa agilidade, capacidade, além do bom relacionamento com Casella Family, tornaram este caminho natural”, disse ao NeoFeed, Tomás Lira, brand manager da vinícola. Santa Carolina e Yellow Tail são distribuídos pelo mesmo importador na Inglaterra.

O movimento consolida a ideia de que em faixas de preços mais populares, a marca (e estilo do vinho) é mais importante que o tão aclamado terroir, ou origem das uvas. Rodrigo Lanari, sócio da consultoria WineXT e representante da Wine Intelligence no Brasil, aponta um caso que pode ser visto nas gôndolas brasileiras.

.....  
Robert Joseph, editor do portal Meininger’s Wine Business International, conduziu uma pesquisa com os consumidores da rede inglesa Tesco. Por meio de um QR Code na garrafa, os compradores ranqueavam as informações que consideravam mais relevantes na compra.

Em primeiro lugar estavam os sabores do vinho, seguido das informações sobre as variedades das uvas e sugestões de harmonizações. Informações sobre a origem do vinho apareceu apenas na sétima posição na ordem de relevância.

A Yellow Tail está presente no mercado chinês desde 2007 e lançará quatro rótulos com vinhos chilenos de Santa Carolina, um branco feito com a Chardonnay e três tintos, varietais de Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. Cada garrafa será vendida no mercado chinês por cerca de US\$ 8 (no Brasil, o Yellow Tail custa cerca de R\$ 70 cada, importado pela Cantu).

A medida se mostra estratégica para abocanhar uma fatia da rival Penfolds no mercado chinês. Enquanto a China representou apenas 3% do faturamento de Casella Family (vinícola que produz Yellow Tail) em 2021, para a concorrente Penfolds (marca australiana do grupo TWE – Treasure Wine Estates), o mercado chinês representava 25% do faturamento no ano passado e neste ano o resultado tem sido píffio.

.....  
No entanto, a solução de Penfolds foi se dirigir à África do Sul, onde estão produzindo sua linha mais simples Rawson’s Retreat (cerca de R\$ 85 no Brasil, importado pela Inovini). A linha de Rawson’s Retreat feita com uvas sul-africana (exclusiva para a China), é composta por três tintos: um varietal de Cabernet Sauvignon, um blend de Cabernet Sauvignon-Shiraz e um red blend. Para a linha superior, Penfolds, a projeto é instalar uma vinícola na China e produzir tudo localmente... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-atalho-via-chile-do-vinho-australiano-yellow-tail-para-vender-na-china/>

## 25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.



Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiencia enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo



elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época, o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados "Vin du Pape" (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.

Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (\*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

**Roteiro em Construção - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br**

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### DE QUE FORMA SE INICIAVA A FERMENTAÇÃO DO MOSTO NO PASSADO?

Nos séculos anteriores, os produtores de vinho tentavam iniciar a fermentação de uma forma muito rústica, adicionando certas substâncias. Era solo de vinhedo, suco de maçã, farinha ou sal? Fermentação espontânea provocada por leveduras naturais (também leveduras naturais, leveduras ambientais, leveduras selvagens, leveduras de uva, leveduras de vinha e adega). Esta era uma prática comum até o final da Idade Média.

O clérigo Johann Rasch (1540-1612) escreve em sua famosa obra "Livro do Vinho: Cuidados e Costumes" da seguinte forma: "Pegue o solo, onde o vinho cresceu e jogue-o no barril, para que fermente também." Isso se referia a possíveis problemas de fermentação. Naquela época, isso era muito apropriadamente chamado de "fermentação selvagem". Até meados do século 19, no entanto, as leveduras eram completamente desconhecidas como causa e só foram descobertas pelo químico francês Louis Pasteur (1822-1895) analisando o processo de fermentação.

Até a década de 1970, os vinhos eram geralmente o produto dessa fermentação espontânea. As leveduras naturais estão em grande parte no ar e no solo da vinha e são disseminadas por insetos como as moscas do vinagre (moscas da fruta). Estes vão para a adega com as uvas. Vêm não só da vinha, mas também da adega da vinícola. A quantidade é suficiente para desencadear a fermentação espontânea... Leia mais em: [https://glossar.wein.plus/spontangaerung?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_02&utm\\_medium=EN](https://glossar.wein.plus/spontangaerung?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_02&utm_medium=EN) (Fonte - WEINPLUS – 01/2023)

### ONDE COLOCAR A TAÇA DE VINHO E O COPO DE ÁGUA NA MESA?

Os copos de vinho e água estão no canto superior direito do prato; se você olhar para isso como o mostrador de um relógio, digamos uma ou duas horas.

O chamado copo guia ou de referência é o copo no qual é servido o vinho que se bebe com o prato principal; geralmente este é o copo de vinho tinto ou pelo menos o maior copo de vinho. Este copo guia, para cuja posição todos os outros copos estão alinhados, fica em linha reta acima do prato principal.

Se o copo de vinho tinto for o único copo de vinho na mesa, o copo de água estará no canto inferior direito, ou seja, às quatro ou cinco horas.

Se houver duas taças de vinho - uma para vinho tinto e outra para vinho branco - a taça de referência continua sendo a taça de vinho tinto, e a taça de vinho branco está cerca de quatro ou cinco horas à direita abaixo dela. O copo de água estará então em linha reta à direita sob o copo de vinho branco, novamente às quatro ou cinco horas. Alternativamente, com três copos, o copo de água pode ser colocado no canto superior direito entre os copos de vinho tinto e branco, resultando em uma espécie de triângulo de vidro.

Com quatro taças (taça de vinho tinto, taça de vinho branco, taça de água e champanhe ou taça de vinho de sobremesa), a taça de champanhe ou de vinho de sobremesa fica - no primeiro caso (fileira de taças) - em linha reta à esquerda acima da taça de vinho tinto (por volta das dez ou onze horas) ou - no segundo caso (triângulo da taça) - acima entre a taça de tinto e a de água, resultando em um quadrado de vidro.

O fato de o convidado não conseguir alcançar o quarto copo (ou seja, o copo de champanhe ou de vinho de sobremesa) neste caso é irrelevante, porque se os copos de vinho branco e tinto forem limpos após os respectivos pratos do menu, este quarto copo passa a ser o copo correto e posiciona-se acima da faca de queijo ou da colher de sobremesa.

A este respeito, com mais de dois copos, a fileira de vidros é a variante mais espaçosa, mas também a mais prática... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/faq/weinservice-und-genuss/wo-stehen-weinglas-und-wasserglas-auf-dem-tisch?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/faq/weinservice-und-genuss/wo-stehen-weinglas-und-wasserglas-auf-dem-tisch?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_02&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS- 01/2023)

### ÁGUA NA VINIFICAÇÃO? NUNCA!

Os viticultores europeus continuam pedindo permissão para adicionar água durante a vinificação. O que é padrão em muitos países há anos não acontecerá tão rapidamente na Europa, explicou a Prof. Monika Christmann, da Universidade de Geisenheim (Rheingau), em entrevista a Alexander Lupersböck. "Tenho uma vinha com um potencial de produção de 40 hl/ha. Para conseguir taninos maduros, tenho de esperar perder tanto volume por evaporação que o



rendimento desce para 34 hl/ha. Por que não estaria permitido colocar de volta no porão uma parte do que perco por evaporação?” perguntou o proeminente - e sem medo de polêmica - enólogo do Rhône Michel Chapoutier em abril de 2021. “O problema é: o teor de açúcar, ou seja, a maturação fisiológica, aumenta muito rapidamente. Mas isso não significa que a maturação fenólica está progredindo.” Sua sugestão visa, portanto, restabelecer o equilíbrio entre os dois componentes da maturação na adega. Chapoutier pergunta: “Quanto mais o teor alcoólico deve aumentar em vista das mudanças climáticas?”

“Isso nunca será permitido na UE”, explica Monika Christmann, professora de enologia na Universidade de Geisenheim. Enquanto Presidente Honorária da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), é relatora do grupo de trabalho “Água na Enologia”. Ela deixa claro: “Na UE, a água não é permitida na vinificação. Aplica-se o parágrafo 1 da lei do vinho europeia e, portanto, também alemã: “O vinho é feito de uvas, purê de uvas ou mosto de uvas.” Se a água for adicionada ao vinho, ele deve ser chamado de bebida mista de vinho na EU”.

As coisas são diferentes nos EUA e na Austrália, por exemplo: “A adição de água é geralmente permitida por razões tecnológicas e em particular para a introdução de substâncias enológicas que são permitidas como aditivos alimentares ou auxiliares tecnológicos. Os vários regulamentos não estabelecem uma percentagem máxima de água utilizada para fins tecnológicos”, refere o atual relatório da OIV.

Mas o que são “razões tecnológicas”? “Isso visa obter uma melhor fermentação”, explica Christmann. “Com concentrações muito altas de açúcar no mosto, há também uma alta pressão osmótica. Isso atrai a água das células de levedura para o mosto e dificulta a fermentação adequada. A adição de água reduz a pressão osmótica e a fermentação é mais estável. Mas também no exterior as pessoas não dizem: nós adicionamos água. Fala-se timidamente de ‘Unidades de Jesus’”, Christmann explica as diferenças. As “unidades de Jesus” são uma alusão à passagem bíblica das bodas de Canaã, onde Jesus transformou a água em vinho. Às vezes, a adição de água também é chamada de “Black Snake Fining”. A “cobra preta” refere-se apenas à mangueira de água.

No entanto, a água pode entrar no vinho juntamente com os agentes de tratamento permitidos. “Recentemente, investigamos quanto é inserido dessa maneira”, relata Christmann, “e ficamos chocados! No caso extremo, quatro por cento de água foi adicionada ao vinho.” Isso não acontece apenas com vinhos mais simples, mas também afeta vinhos premium caros e altamente cotados.

A proibição da adição de água coloca a indústria vinícola europeia em desvantagem competitiva? “Absolutamente”, responde o especialista em enologia. “Há mais de 20 anos existe um acordo bilateral entre a UE e os EUA, que permite que todos os processos permitidos nos EUA sejam usados e os vinhos vendidos aqui - mesmo que não sejam permitidos na Europa durante a produção.” A razão para isso é simplesmente formulada: “Se não prejudicar um americano, também não prejudicará um europeu.” Isso significa: Vinho dos EUA ao qual foi adicionada água é considerado comercializável na Europa porque é permitido nos EUA. Isso significa que os produtores da UE nem precisam declará-lo. O acordo com os EUA também se aplica aos vinhos australianos.

Acima de tudo, Christmann vê uma diferença cultural: “Na Europa, as pessoas confiam em números e valores-limite. Se forem respeitados, está tudo bem. No Novo Mundo, por outro lado, eles dependem mais de ‘Boas Práticas de Produção’ (GMP) - e são formulados de forma muito vaga, você pode esconder muito neles.” A UE foi muito generosa com os americanos quando chegou ao acordo: “Não se supunha na época que altos níveis de álcool pudessem se tornar tão importantes em 20 anos. Naquela época havia muita concentração e o grande tópico era enriquecer o mosto removendo a água. Isso se transformou no oposto!... Leia mais em: [https://magazin.wein.plus/wasser-bei-der-weinbereitung-niemals-prof-monika-christmann-ueber-forderungen-weine-mit-wasserzugabe-zu-produzieren?utm\\_campaign=Newsletter&utm\\_source=Newsletter\\_2023\\_02&utm\\_medium=EN](https://magazin.wein.plus/wasser-bei-der-weinbereitung-niemals-prof-monika-christmann-ueber-forderungen-weine-mit-wasserzugabe-zu-produzieren?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_02&utm_medium=EN) (Fonte – WEINPLUS - 01/2023)