



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AFINAL, VINHO TEM PRAZO DE VALIDADE? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

AFINAL, VINHO TEM PRAZO DE VALIDADE? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"O TOQUE CÍTRICO DO CHAMPANHE" -
POR SUZANA BARELLI**



08



09

**"INDO BEM NO DUMOL" - POR JANCIS
ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGEM

13 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 - \$\$\$\$\$

RUTINI CABERNET – MALBEC 2019 – MENDOZA – ARGENTINA

“Trabalho e perseverança” foi o lema que guiou Felipe Rutini desde o início e que marcou o futuro de seus vinhos até que os transformou em sinônimo de alta qualidade. Com seu espírito inovador, por volta de 1925 a vinícola começou a plantar vinhedos no Vale do Uco. A partir dessas plantações pioneiras, a região foi consolidada como um dos principais centros de vinhos de Mendoza. Durante os anos 90, as instalações originais da Bodega Rural em Coquimbito foram completamente renovadas, incorporando a tecnologia à estrutura que funcionou desde o século XIX. Nessa mesma propriedade, hoje é o Museu do Vinho, onde os visitantes podem conhecer os primeiros passos de Don Felipe Rutini na produção de vinhos e ver a evolução das técnicas tradicionais e mecanismos de trabalho. De acordo com o desejo de superar e excelência de seu fundador, em 2008 a Bodega de vinhos Rutini começou a ser construída em Tupungato. As vinhas da Rutini cobrem mais de 400 hectares, plantadas a uma altitude entre 1.050 e 1.200 metros acima do nível do mar. A essa superfície, serão adicionados outros 120 hectares de vinhedos, que expandirão as possibilidades de produção de vinhos aprimorados a partir de sua origem. A equipe dedicada ao gerenciamento de vinhedos está focada em alcançar frutas de alta qualidade. Com esse objetivo, o rendimento das videiras é reduzido pela condução e podas, um excelente sistema de irrigação é mantido e as uvas podem atingir um nível ideal de maturidade antes da colheita.

Composição de Uvas: Cabernet Sauvignon (50%) e Malbec (50%), com passagem de 12 meses em barricas de carvalho francês, 10% de primeiro uso e 90% de segundo.

Notas de Degustação: Rubi escuro, profundo. Nariz com aromas de frutas escuras maduras como ameixas e amoras, de frutos secos e especiarias com notas de baunilha e de chocolate que veio graças ao envelhecimento em barricas. Em boca é um vinho harmonioso, equilibrado, com boa complexidade, com taninos macios sabor doce. Um vinho com boa estrutura e com um bom corpo. A madeira está muito bem integrada ao vinho, criando um final gostoso em boca, longo e persistente.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda de 6 anos após a safra, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Uma companhia perfeita para acompanhar com pratos robustos e saborosos, como carnes grelhadas, assados, massas com molhos intensos e queijos maduros. desfrute deste blend argentino com perfil gastronômico, em ocasiões especiais ou em um jantar sofisticado.

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$

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



AFINAL, VINHO TEM PRAZO DE VALIDADE?

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Se você já se perguntou se uma garrafa de vinho que estava esquecida numa adega ainda está boa para beber, você não está sozinho. Enquanto algumas coisas melhoram com o tempo, isso não se aplica necessariamente a uma garrafa de vinho. Alimentos e bebidas não duram para sempre, e isso também se aplica ao vinho.

A máxima "Quanto mais velho, melhor!", não passa de uma lenda, já que são poucos os vinhos que evoluem por mais de 10 anos nas garrafas fechadas. Há uma pesquisa feita na Inglaterra que mostra que 2/3 dos vinhos comprados em Supermercados são consumidos em até 48 horas. Portanto, boa parte da produção do vinho é para consumo rápido, não para guarda.

O armazenamento e o potencial de guarda de um vinho são um problema com muitas nuances. Entre os fatores mais importantes que influenciam o potencial de guarda do vinho estão, entre outras coisas, variedade de uva, o estilo do vinho, região de produção, as condições em que a safra evoluiu, o processo de vinificação e não menos importante o produtor.

No desenvolvimento deste artigo, para criar um padrão de potencial de guarda, assumimos que todos os vinhos estão ou foram armazenados em condições ideais, ou seja, em ambiente escuro, sem vibrações, climatizados a aproximadamente 13° C e com uma umidade de 70 % em média.

Para que um vinho possa ser amadurecido, ele deve ter os componentes certos, para preservação. Os fatores óbvios para preservar o vinho são álcool, açúcar, ácido e tanino. Infelizmente, não é tão simples que se possa facilmente confiar somente nestes quatro elementos e, assim, fazer uma conclusão. Muitas vezes, outras características do vinho podem entrar em jogo, especialmente um fator intangível como o equilíbrio.

Historicamente, o vinho tinto de Bordeaux tem sido um vinho clássico para amadurecer. Em antigas safras, a quantidade de tanino era tão intensa que os vinhos não podiam ser apreciados até que tivessem pelo menos 10 anos de idade. Hoje, com maior conhecimento da condução dos vinhedos buscando a maturação ideal das uvas, garantindo matéria-prima de melhor qualidade, maior conhecimento das técnicas da própria vinificação com controle de temperatura, uso de novos recipientes seja em termos de formas e materiais (tanques de inox, ovos de concreto, piletas de carvalho, ânforas de terracota, entre outros), resultando numa estrutura de tanino muito mais suave e acidez viva, criando vinhos que podem ser apreciados com 4 ou 5 anos após a safra.

Os primeiros vinhos Cabernet Sauvignon da Califórnia eram completamente diferentes do que era historicamente conhecido de Bordeaux. Questionado se eles poderiam durar longo prazo, o reconhecido produtor Robert Mondavi (já falecido), referindo-se a seus vinhos de Cabernet Sauvignon de Napa Valley, respondeu: "Se houver equilíbrio no vinho desde o início, o vinho se desenvolverá bem a longo prazo"

A história da evolução dos vinhos em guarda mostrou que ele estava certo! Hoje, mesmo as versões de 30 anos desses vinhos têm um sabor excelente, mesmo sem os taninos adstringentes como conservante.

A CURVA DE DESENVOLVIMENTO DO VINHO - Todos os vinhos têm uma curva de desenvolvimento única, que é determinada pelos fatores acima. Se quisermos generalizar, a maioria dos vinhos tem um bom gosto quando chega ao mercado. Então, grandes vinhos tendem a "desligar", onde a fruta parece menos intensa. Muitas vezes, durante esse período, os vinhos aparecem secos e planos em sua expressão.

É comum que as informações sobre prazo ideal para consumo estejam presentes nos contra-rótulos dos vinhos, portanto leia com atenção porque uma consideração chave para o consumo pode estar ali. Esta estimativa, informada pelo fabricante, que pode ser a afirmativa de que o vinho tenha uma validade, orientando o consumidor para que deguste o vinho em seu melhor estado, no momento ideal em que ele se encontra com sabor, aroma, equilíbrio e textura na medida certa. Consumir esse vinho depois deste prazo pode comprometer seriamente a integridade da bebida, ao ponto de ela se tornar avinagrada e imprópria para o consumo.

Os grandes vinhos para grandes períodos de guarda são vistos inclusive como investimentos em prazer e valor de investimento. Os grandes vinhos estão sempre com boas pontuações em críticas de jornalistas especializados na bebida de Baco. Neles, as frutas se mostram, o vinho se abre e se equilibra com a passagem do tempo. Ele será acessível e chegará ao platô de seu ápice. O platô será um período em que o vinho não fica muito melhor, mas onde todos os elementos aparecem em equilíbrio. Aqui o vinho pode ficar por alguns ou muitos anos.



Eventualmente, com a passagem do tempo, o vinho se moverá lentamente ladeira abaixo. Para começar, perde aromas e sabores e fica monótono antes de acabar se transformando em vinagre de vinho.

Apesar de que com a garrafa fechada o contato do vinho com o oxigênio seja evitado pela rolha, devemos lembrar que ele é, ao mesmo tempo, amigo e inimigo do vinho. Em pequenas doses, ele evita que o vinho desenvolva aromas redutivos e de enxofre, que podem lembrar ovo podre, couve de Bruxelas, ou couve cozida ou repolho. Entretanto, em doses elevadas, leva à oxidação do vinho, que perde os aromas frutados e desenvolve aromas e sabores avinagrados.

Aromas ligados a acidez volátil (vinagre, acetona), redução (ovo podre, repolho cozido), TCA (cheiro do vinho bouchonné, de papelão molhado, mofo) e Brettanomyces (cheiro de estábulo, suor de cavalo) também são indicativos de defeitos no vinho.

Entre os principais sintomas de oxidação do vinho, podemos destacar no nariz e no paladar, a ausência de aromas e sabores frutados. No que diz respeito ao visual, entre os brancos, pode aparecer cor com tonalidade âmbar, e os tintos poderão mostrar cor granada alaranjada e lembrando a cor de telha.

Para a maioria dos bons vinhos para guarda, você descobrirá que o preço aumenta com o desenvolvimento do vinho. Bons vinhos com uma longa vida útil, custam mais do que os vinhos com menos potencial de armazenamento. Esteja especialmente ciente de que, nos primeiros 2 anos após o lançamento, haverá apenas

um aumento marginal - se houver.

Após os primeiros anos sem escaladas significativas, você começará a ver que o preço aumenta de acordo com o interesse pelo vinho. Para a maioria dos vinhos favoráveis ao investimento da guarda, você experimenta que quanto mais perto você se aproxima do platô do vinho – que cria uma janela do melhor momento de beber o líquido - maior o interesse e, portanto, também a demanda, que faz com que o preço suba.

Para vinhos em que há grande demanda e pequenas produções - por exemplo, a maioria dos vinhos da Borgonha - você descobrirá que o preço também aumenta à medida que as pequenas quantidades desaparecem do mercado. Lembremos que inclusive, por fatores climáticos, as safras da Borgonha têm sido reduzidas em algumas denominações, mas a demanda por seus rótulos tintos e brancos continua sendo alta, resultando em preços estratosféricos.

Mesmo quando um vinho após muitos anos começa a se aproximar do fim de sua janela de ser bebido, não se deve ter medo de seu investimento. Nesta época, o vinho geralmente será tão raro no mercado que é difícil obter e, portanto, provavelmente manterá seu preço estável.

POR QUANTO TEMPO POSSO GUARDAR MEU VINHO? - Aqui está uma lista de tipos comuns de vinho e quanto tempo eles durarão fechados:

Vinho Espumante (Não Safrado): 1-3 anos após a data de lote em geral impressa no contra-rótulo.

Vinho Branco: 1-3 anos após a data de safra

Vinho Tinto: 2-5 anos após a data de safra

Vinho Fino: 10 a 20 anos após a data de safra, armazenado corretamente em uma adega. Geralmente, o vinho deve ser mantido em lugares frios e escuros com garrafas deitadas para impedir que a cortiça da rolha seque.



OUTRA DÚVIDA COMUM É SOBRE QUANTO TEMPO DURA O VINHO ABERTO, E POR QUE FICA RUIM? - A vida útil de uma garrafa de vinho aberta varia dependendo do tipo. Em geral, os vinhos mais leves duram menos que os vinhos mais encorpados.

Uma vez aberta a garrafa, o vinho é exposto a mais oxigênio, calor, luz, fermentos e bactérias, que podem causar reações químicas que alteram a qualidade do vinho. O armazenamento de vinho em temperaturas mais baixas ajudará a desacelerar essas reações químicas e manter o vinho aberto mais fresco por mais tempo.

Aqui está uma lista de vinhos comuns e uma estimativa de quanto tempo eles durarão assim que forem abertos, e se você quiser guardar o que sobrou na garrafa:

Vinho Espumante: 1-2 dias

Vinho Branco e Rosé Claro: 4-5 dias

Vinho Tinto: 3-6 dias

Vinho de Sobremesa: 3-7 dias

Vinho do Porto: 1-3 semanas

Independente do estilo do vinho, a melhor maneira de armazenar vinho aberto, é bem selado na geladeira.

SINAIS QUE SEU VINHO ABERTO FICOU RUIM:

Mudanças de cor: A primeira maneira de verificar é procurar qualquer mudança de cor. Na maioria das vezes, vinhos de cor escura, como os rubis escuros e profundos, passam a apresentar uma cor acastanhada, bem como os vinhos brancos claros que mudam para uma cor dourada ou opaca, devem ser descartados. A mudança de cor normalmente significa que o vinho foi exposto a muito oxigênio.

- Fermentação não planejada também pode ocorrer, criando pequenas bolhas indesejadas no vinho.

- Cheirar seu vinho também é um bom indicador de se o seu vinho ficou ruim. Um vinho que ficou aberto por muito tempo terá um cheiro de vinagre ou semelhante ao de chucrute. O vinho que ficou decrépito começará a ter um odor de nozes ou cheirar a maçã muito madura ou marshmallows queimado. Por outro lado, o vinho que nunca foi aberto, mas que deu errado, cheirá a alho, repolho ou borracha queimada.

- Se você está se sentindo um aventureiro, provar seu vinho também é uma boa maneira de dizer se ficou ruim. Provar uma pequena quantidade de vinho ruim não causará nenhum dano.

- Olhar para a cortiça da rolha do vinho também pode lhe dar uma ideia. Um vazamento de vinho que é visível na cortiça ou uma cortiça que passa pela borda da garrafa de vinho pode ser um sinal de que seu vinho sofreu danos causados pelo calor, o que pode fazer com que o vinho cheire e tenha um sabor maçante.

QUAIS SÃO AS PREOCUPAÇÕES EM BEBER UM VINHO RUIM - Embora provar uma pequena quantidade de vinho ruim não causará nenhum dano, isso não significa necessariamente que você deve bebê-lo.

O vinho pode ficar ruim não apenas da exposição ao oxigênio, mas também a um aumento no crescimento de leveduras e bactérias. As chances de beber vinho ruim podem ser muito desagradáveis, pois o vinho tem um baixo risco de abrigar o crescimento microbiano. Como tal, patógenos nocivos transmitidos por alimentos como E. coli e B. cereus - dois tipos de bactérias que podem causar envenenamento alimentar - muitas vezes não são um problema. Mas, o crescimento bacteriano ainda é possível. Um estudo que analisou as taxas de sobrevivência de patógenos transmitidos por alimentos em bebidas alcoólicas descobriu que elas podem durar de vários dias a semanas.

Os sintomas de intoxicação alimentar incluem dores de estômago, dores abdominais, náuseas, vômitos, diarreias e febre. Portanto, se você se deparar com um vinho ruim, independentemente de ter sido aberto, a melhor prática é descartá-lo. Beber vinho ruim não é apenas desagradável, mas também pode expô-lo a patógenos nocivos transmitidos por alimentos, embora o risco seja relativamente baixo, é melhor jogar fora o vinho ruim.

Segundo a legislação brasileira, os vinhos fechados possuem prazo de validade indeterminado e quanto melhor estiverem conservados - em local escuro, fresco, protegido da luz e sem trepidação - mais tempo eles podem durar. **Entretanto, todos os vinhos oxidam com o tempo, e minha dica é não esperar para ter o prazer de beber uma taça no melhor momento, celebrando a vida!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!!** (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos 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

“O TOQUE CÍTRICO DO CHAMPANHE” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 22/04/2023

Em 2020, a francesa Julie Cavil assumiu como primeira mulher a ser chefe de cave da Krug, uma das mais cobiçadas marcas de champanhe. Esta é a função mais importante nas maisons - cabe ao chefe de cave fazer a mistura de vinhos de uvas e safras diferentes para criar um novo champanhe e obter, em cada blend, o mesmo estilo da safra anterior.

Agora, com três anos na função, Julie se sente confortável com o desafio. Diz que a colheita é seu maior desafio.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-toque-citrico-do-champanhe/>

“TALENTO NATO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 21/04/2023

A diferença que um diretor carismático como o sommelier Éric Beaumard faz a um restaurante três estrelas.

Para que um restaurante consiga as tão sonhadas estrelas do influente Guia Michelin não basta ter boa comida. Tudo é levado em consideração e o grau de exigência aumenta na medida em que mais estrelas estão em jogo. Criatividade, apresentação e qualidade dos pratos, pratarias e porcelanas que compõem a mesa, sem esquecer as condições de conforto oferecidas aos clientes, são condições essenciais para uma casa chegar e permanecer no padrão mais alto estabelecido pelo Michelin – as três estrelinhas. Mas o elemento mais importante é ter um serviço afinado, com alguém competente no comando. É o que faz a diferença, o que atrai e fideliza a clientela... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-um-restaurant-deve-ter-para-ganhar-as-estrelas-do-guia-michelin.ghtml>

“INDO BEM NO DUMOL” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 22/04/2023

Aqui está um enigma. Como um socialista escocês, famoso por seu Sonoma Pinot Noir e Chardonnay, segue o preço de seu Napa Cabernet?

Napa Cabernets são sem dúvida os vinhos mais caros do mundo. Junte os preços da uva - altura do céu, o custo em espiral da terra e da mão-de-obra e um mercado hedonista endinheirado e você tem uma fórmula para vender preços que a maioria dos outros produtores de vinho só pode sonhar. Poucos “Single Vineyards” são vendidos por menos de US\$ 100 por garrafa e alguns dos nomes mais conceituados, como a Harlan Estate, podem cobrar preços 15 vezes mais do que um Premier Cru de Bordeaux.

Quando fiz a pergunta acima para Andy Smith, afável enólogo e coproprietário da vinícola DuMol, com sede em Sonoma, ele imediatamente concordou que era difícil. ‘É claro que quero o menor preço possível, o que é uma posição incomum no norte da Califórnia. Recebemos algumas uvas Chardonnay de Carneros há sete anos, por exemplo, mas as rejeitamos porque o vendedor disse que exigia um preço mínimo de venda de US\$ 75 por garrafa. Esse é o tipo de cenário que você encontra no norte da Califórnia.’

A DuMol é famosa por seu Sonoma Pinot Noir e Chardonnay, tão famoso que seus preços subiram constantemente. A única razão pela qual Smith faz uma pequena quantidade, 200 caixas de Cabernet bastante delicioso de cada um dos três vinhedos cuidadosamente selecionados, dois deles no vale de Napa, é porque ele costumava fazer um pouco de cabernet para vinícolas de Larkmead de uvas cultivadas nos solos aluviais de Napa Valley e queria experimentar alguns outros terroirs. Ele chama isso de “um pequeno projeto para eu meter minha mão”... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/doing-well-dumol>

25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC - SAÍDA GARANTIDA – ÚLTIMA VAGA DISPONÍVEL

VINS DE
PROVENCE

le Goût du Style

Um belo Roteiro por estas regiões francesas está 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 experiência 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.

- SAÍDA GARANTIDA - ÚLTIMA VAGA DISPONÍVEL - 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



23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS



A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023. **RESERVAS:** Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto 2023 | Mucugê e Morro do Chapéu | Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

GRANDES DIFERENÇAS NO CONSUMO DE ÁLCOOL CONSIDERADO DE BAIXO RISCO ENTRE OS PAÍSES DA UNIÃO EUROPEIA

- As recomendações para quantidades máximas diárias ou semanais de consumo de álcool variam amplamente em toda a Europa.

A Polónia, por exemplo, permite que homens bebam até 35 unidades padrão por semana, a Holanda apenas sete. Uma unidade padrão é um copo contendo entre 10 e 12 gramas de álcool puro, por exemplo, uma cerveja pequena ou um copo de vinho com cerca de 0,125 litros. O cálculo é baseado na definição britânica de unidades de álcool, que é calculada de acordo com as unidades de álcool da fórmula = teor de álcool em volume por cento x conteúdo de vidro em litros.

Na maioria dos países, diretrizes significativamente mais baixas se aplicam às mulheres do que aos homens. A razão dada pela Sociedade de Nutrição Alemã (DGE) é que o teor de fluido do corpo é menor nas mulheres do que nos homens. A mesma quantidade de álcool, portanto, leva a um maior teor de álcool no sangue das mulheres. Somente na Grã-Bretanha não há recomendações específicas de gênero.

Os países da Europa com os limites mais altos por semana são:

Polónia: 17,5 unidades para mulheres e 35 para homens

Bélgica: 17 unidades para mulheres e 26 para homens

Hungria: 14 unidades para mulheres e 28 para homens

Grécia, Irlanda e Portugal: 14 unidades para mulheres, 21 para homens

Grã -Bretanha: 14 unidades para todos

Áustria: 12 unidades para as mulheres e 21 para homens

Espanha: 10,5 unidades para mulheres e 21 para homens

Alemanha: 7 unidades para mulheres e 14 unidades para homens

França: 10 unidades para todos

Holanda: 7 unidades para todos

Segundo as autoridades nacionais de saúde, esses limites são considerados "consumo de baixo risco", o que significa que o risco à saúde é relativamente baixo. O DGE fornece 10 g/dia para mulheres saudáveis e 20 g/dia para homens saudáveis como diretrizes para uma ingestão máxima de álcool tolerável. Na Alemanha, 20 g de álcool corresponde a aprox. 0,5 L de cerveja, 0,25 L de vinho ou 0,06 L de bebidas espirituosas. Ao mesmo tempo, é fortemente recomendado se abster de álcool completamente em pelo menos dois a três dias por semana... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/large-differences-in-low-risk-alcohol-consumption-in-the-eu-states-recommended-quantity-differs-fivefold?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_16&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 20/04/2023)

VINICULTORES DE BORDEAUX BUSCAM ESTRATÉGIA CONTRA GEADAS TARDIAS

Os produtores de vinho em Bordeaux estão procurando novas estratégias para reduzir os perigos das geadas cada vez mais frequentes no final da primavera. Nos últimos sete anos, as vinhas de Bordeaux sofreram três grandes episódios de geada: 2017, 2019 e 2022, além das safras 2020 e 2021, quando os danos causados pela geada foram menos graves, mas ainda causaram ansiedade entre os produtores. O fenômeno, que era difícil de prever, custou a muitas vinícolas uma parcela significativa da colheita em alguns anos. O rendimento médio dos produtores de vinho havia caído visivelmente. As razões são conhecidas, mas até agora não há possibilidades suficientes para trabalhar preventivamente, relata a Revue du Vin de France.

"A culpa está com a dessincronização do clima e o ciclo de vegetação das videiras, invernos mais amenos e brotamento anterior", explica Annabel Garçon, consultora viticultural da Câmara de Agricultura departamental de Gironde, responsável pelo apoio à geada. Para ela, há uma abordagem ativa e passiva para combater o problema. A maioria dos produtores já está adiando a poda, bem como o cultivo do solo e outros trabalhos na vinha, a fim de ganhar alguns dias

contra a geada. Essa estratégia de “luta passiva” é praticada em grande escala. “Mas só funciona durante as geadas na primeira quinzena de abril”, alerta o enólogo Jean-Sébastien Capdevielle, de Château L’Evêché, em Saint-Emilion.

Falta uma estratégia geral para a região, todo produtor tem suas próprias idéias, diz Annabel Garçon. As possibilidades incluem turbinas eólicas de proteção contra geadas, velas e cabos de aquecimento nas vinhas. No entanto, isso é caro e tem um impacto no meio ambiente. Somente as principais fazendas já investiram nessas técnicas. Também é questionável se os residentes locais aceitariam o ruído e a poluição dessas instalações. “Não seremos capazes de aquecer 100.000 hectares de vinhedos todos os anos, enquanto não há mais direito de aquecer os terraços em Paris”, alerta o enólogo Jean-Christophe Mau de Château Brown.

Nesse contexto, os enólogos parecem ter esperança nos equipamentos de proteção que ainda são proibidos, especialmente velas. “Eles trabalham e não têm impacto no meio ambiente”, argumenta Jean-Sébastien Capdevielle. Mas o “Instituto National de L’Origine et de la Qualité” francês (Instituto Nacional de Originidade e Qualidade) teme efeitos consideráveis no terroir e até agora se opõe a eles... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/bordeaux-vintners-seek-strategy-against-late-frosts-climate-change-phenomenon-causes-falling-yields?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_16&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 20/04/2023)