



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CONFUSÕES COMUNS NO MUNDO DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

CONFUSÕES COMUNS NO MUNDO DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VINÍCOLA ARGENTINA INVESTE EM ENTENDER O SUBSOLO E SUA INFLUÊNCIA NOS VINHOS" - POR SUZANA BARELLI



07



09

"NORTH CANTERBURY NA BORDA" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

11 **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 - \$\$\$\$\$

BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA 2019 – TOSCANA - ITÁLIA

A vinícola Brancaia começou a ser construída em 1981 no coração da região entre Florença e Siena. Desde o início, o foco foi uma atitude intransigente em relação à qualidade e à produção de vinhos autênticos em harmonia com a natureza. Cada vinho Brancaia é um reflexo do terroir mágico onde foi criado. Três vinhedos geridos com uma máxima: Seja em Radda, em Castellina ou na Maremma, o foco é sempre a mais alta qualidade, sustentabilidade e autenticidade do terroir. A ideia é que você possa saber de onde vêm as uvas, o que distingue o clima e o solo de cada local, porque produzem sempre em harmonia com a natureza e um excelente trabalho de vinificação na adega.

Composição de Uvas: Corte de 80% Sangiovese e 20% Merlot da região da Maremma.

Notas de Degustação: Cor rubi com reflexos violáceos ainda. Aromas frutados de cereja e frutas negras da presença da Merlot no corte, integradas com as notas vegetais de ervas secas e o toque balsâmico típicos da Sangiovese. Paladar de taninos macios e boa acidez que convidam a um segundo gole e pede por comida, em especial carne vermelha. Passa 16 meses em barricas de carvalho.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 5 anos (mas ao final da evolução terá mais aromas e sabores de defumados, couro e balsâmico). Vale a pena decantar por 30 a 40 minutos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar massas com molho de carne (como a bolonhesa), presunto curado e lascas de grana padano, um belo e farto corte de bovino (como uma bisteca fiorentina!), grelhado e ao ponto, e porque não uma boa pizza.

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

IMPORTADO PELA GRAND CRU – Em BH – GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. □ LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310 □ LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



TITOLO AGLIANICO DEL VULTURE 2014 – ELENA FUCCI – BASILICATA – ITÁLIA

Um vinho exclusivo relacionado com o rendimento dos vinhedos e a qualidade das vinhas. Representa as características da uva Agliânico e o território de Vulture, onde a mistura específica de microclima e terroir transmite ao vinho uma das melhores e únicas expressões desta área fabulosa que é Contrada Solagna del Titolo. Suas clássicas vinhas do sul da Itália estão localizadas em uma área montanhosa, no interior, a uma altitude de 650 metros de terreno vulcânico. Um solo mineral forte, escuro na cor, que conta em suas camadas a história e a vida do vulcão Vulture. As vinhas estão a apenas algumas centenas de metros de distância do vulcão extinto, que deu origem ao penhasco sobre a lava no qual a vinha, a casa e a cidade de Barile estão localizadas. A interpretação do território é definida por membros da indústria, como “moderno, mas não modernista”. Moderno para ser capaz de entender as reais necessidades da variedade Agliânico em termos de maturação e envelhecimento, mas sempre sem alterar as características da fruta que a vinha produz neste canto maravilhoso da Itália. Apesar de moderno, eles mantêm as tradições e passam de geração a geração o conhecimento que adquiriram. O trabalho que fazem na vinha, não é só a viticultura, mas uma verdadeira arte da jardinagem no cuidado das vinhas. Um completo respeito pela natureza e seus ciclos sem o uso de produtos químicos. As videiras são amarradas com fibras que são secas durante o verão. Vinhedo com 60-70 anos de idade. Solo vulcânico. Fermentação malolática em barricas de carvalho francês por 12 meses. Foram produzidas apenas 20.000 garrafas tradicionais. Um Agliânico cuja maturação em barricas de primeira e segunda passagem por um período superior a 12 meses e que, com o passar do tempo, engarrafado, manifesta-se com o aumento da elegância. Um dos grandes vinhos italianos.

Composição de Uvas: 100% Agliânico del Vulture.

Notas de Degustação: Cor rubi com reflexos granada, aromas complexos e profundos, toque mineral, geleia de frutas caminhando para o balsâmico, tabaco, café e canela. Seco, denso e quente com ótima textura de taninos e final de surpreendente persistência.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 10 anos. Vale a pena decantar por 40 minutos.

Reconhecimentos Especializados: Robert Parker 91 pontos: “O vinho brilha, com aromas primários de frutas escuras, ervas, especiarias, carvalho, tons escuros vulcânicos de granito e esfumaçado. Dado o histórico comprovado deste vinho, eu esperaria esta safra envelhecer durante 15 a 20 anos. Há um ponto notável de acidez que ajuda o vinho para conseguir um impressionante senso de equilíbrio. Elena Fucci tem mais uma edição bem-sucedida de Titolo para desfrutarmos durante os próximos anos”. **Gambero Rosso: 3 bichieri**

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar massas com molho de carne, presunto curado e lascas de grana padano, queijo de ovelha temperado (estilo boursin), ou um belo e farto corte de carne bovina, grelhado e ao ponto.

Serviço: servir entre 17°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

EM BH – CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177 - Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.



CONFUSÕES COMUNS NO MUNDO DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

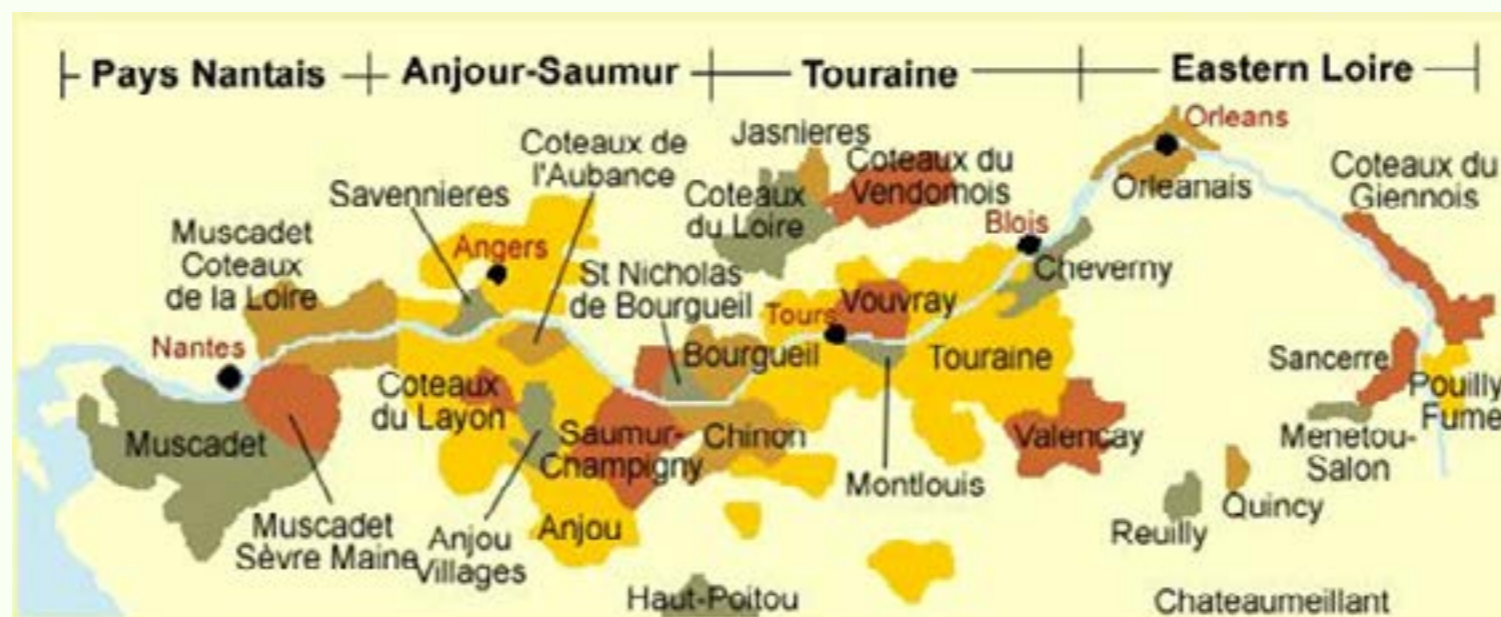
Muitos amantes do vinho confundem com frequência os Pouilly's. A ideia neste artigo é ajudar a entender melhor as diferenças entres estes dois excelentes vinhos brancos.

O Pouilly fumé é um vinho branco gourmet. Menos conhecido que Sancerre, seu vizinho, é tão prestigioso, às vezes mais poderoso, muitas vezes mais mineral.

As vinhas Pouilly Fumé crescem na margem direita do Loire, no Nièvre, em torno da cidade de Pouilly-sur-Loire. Não deve ser confundido com Pouilly-sur-Meuse (em Meuse), Pouilly-sur-Serre (em Aisne), Pouilly-sous-Charlieu ou Pouilly-les-Nonains (ambos localizados no departamento de Loire), ou mesmo Pouilly em Moselle ou no Oise, pois existem cerca de quinze municípios com o nome de Pouilly na França. É difícil dizer a origem com certeza. Para alguns linguistas, Pouilly vem dos nomes latinos Pauliacum ou Publiacum, significando a morada de Paulo ou Publius. Para outros, viria do celta pol ou poull, que significa pântano.

Quanto à origem da segunda parte da denominação, também há duas pistas. Uma está ligada à variedade de uva que compõe o vinho, a Sauvignon Blanc. É historicamente apelidado de branco esfumado, porque a uva, quando madura, é recoberta por uma fina película acinzentada, uma película cerosa que protege sua superfície, semelhante a um véu de fumaça.

A outra explicação está ligada ao terroir: fumé se referiria ao "fumet" de "pedra de isqueiro" que ocorre quando as pederneiras, muito presentes no solo de Pouilly Fumé, colidem. É sem dúvida esta característica que dá tão boa fama aos seus vinhos, esta nota aromática de fumo, muito mineral, que completa, até suplanta os sabores habitualmente muito frutados do Sauvignon (limão, laranja, toranja, maracujá azedo).



Pouilly fumé é um vinhedo bem estabelecido, que reúne 130 propriedades vinícolas em 1.400 hectares de vinhedos, ou cerca de 10 milhões de garrafas produzidas a cada ano. É certo que o vinhedo de Sancerre, na outra margem do Loire, tem o dobro da superfície, mas este último se baseia em um subsolo bastante homogêneo (calcário do Kimmeridgian, como em Chablis), enquanto é mais variado em Pouilly. Sempre calcário, que produz um Sauvignon franco e vivo, também há lodos fluviais, mais areias e cascalhos, e especialmente pedras preciosas vermelhas. Nos terroirs calcários (denominados "cris"), os vinhos são particularmente elegantes e frutados, mais frescos e estruturados, com este aroma de "pedra de isqueiro" que se sente no copo.

A imagem estaria incompleta se não mencionássemos a turbulência humana da denominação. O domínio da estrela, Didier Dagueneau, liderado com talento por Louis-Benjamin desde a morte acidental de seu pai em 2008, ainda serve como uma locomotiva da mídia. Mas o pouilly fumé foi criticado depois de retirar o AOC, em 2014, dos vinhos de Alexandre Bain. Estes conflitavam com o estilo muito estabelecido, até excessivamente formatado, da denominação, embora sejam servidos em restaurantes com três estrelas Michelin em todo o mundo. A Justiça decidiu a favor do viticultor em 2017, que pode mais uma vez reivindicar Pouilly Fumé em seus rótulos. Desde então,

Pouilly tem uma reputação de denominação incapaz de evoluir e presa em sua glória decadente.

Já o Pouilly Fuisse faz parte da banda de três Pouilly: Pouilly-Loché (30 hectares), Pouilly-Vinzelles (60 hectares) e, Pouilly-Fuissé (760 hectares), que produzem exclusivamente vinho branco feito a partir da uva Chardonnay. Eles estão localizados numa região da Borgonha vitivinícola, no extremo sul dos Mâconnais, na fronteira com o Beaujolais. Porém, longe dos grands crus e seus preços estratosféricos, existem vinhos brancos de qualidade exemplar, entre os melhores de toda a região. O que se chama, portanto, na linguagem cotidiana, um ótimo negócio, um vinho espetacular, fora do radar de amantes de vinhos que estão mais focados em Chablis.

Pouilly-Fuissé atravessa a denominação de Saint-Véran (também dedicada aos vinhos brancos) e estende-se por quatro aldeias, a oeste de Mâcon, duas das quais lhe dão o nome, Solutré-Pouilly e Fuissé (nada a ver, portanto, com Pouilly-sur-Saône, muito mais ao norte, em Côte-d'Or). Acima de tudo, basta olhar para a vinha dourada para contemplar o rochedo de Solutré, que culmina a 493 metros acima do nível do mar, e os seus 200 milhões de anos de história.

Esta falésia calcária, no coração das vinhas, é antes de mais nada, um sítio pré-histórico marcado pela passagem de manadas de cavalos selvagens caçados pelos nômades paleolíticos. São testemunhas disto, as gigantescas pilhas de ossos e as muitas ferramentas encontradas lá. A região acabou se tornando um símbolo político, com as peregrinações de François Mitterrand. Todos os anos, entre 1946 e 1995, no domingo de Pentecostes, o ex-presidente escalava o rochedo de Solutré, em memória de uma promessa feita entre os grupos de resistências francesas, ao final da Segunda Grande Guerra.

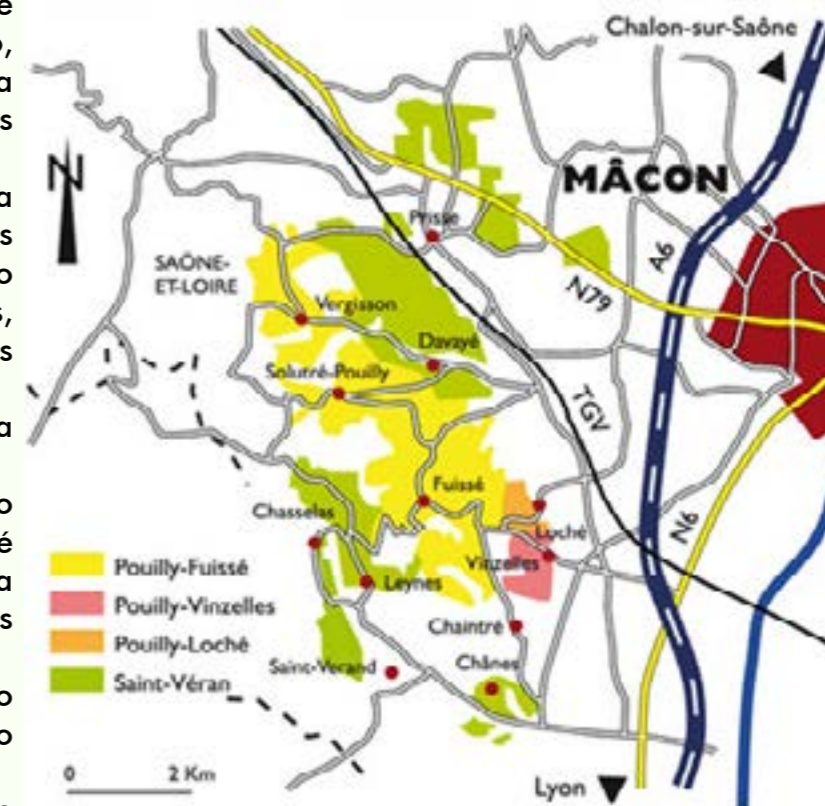
Aprece o buquê de frutas cítricas, tília, avelã, amêndoa e brioche que perfuma a taça de Pouilly-Fuissé. Na boca, o vinho é geralmente opulento, mas sem peso, ficando num meio termo entre elegância e poder.

O relevo da região, com cumes e encostas com exposições variadas, forma neste solo calcário um mosaico de terroirs, ou melhor, de "climats", como são chamados na região. É por isso que, desde 2020, Pouilly-Fuissé desfruta de vinte e dois "climats" classificados como Premier Cru, em 194 hectares, equivalente a um quarto da área da denominação. Uma estreia nos Mâconnais e uma recompensa merecida pelo trabalho dos 250 produtores da denominação.

Esta última aproveitou para mostrar sua modernidade, ao incluir nas especificações de seu premier cru a proibição do uso de herbicidas químicos. Pouilly-vinzelles e pouilly-loché não ficam atrás, já que eles, por sua vez, pediram o reconhecimento de premier crus em seus vinhedos, o que poderá ser concluído no próximo ano.

A minha sugestão é então provar uma taça de cada um dos vinhos Pouilly às cegas! Perceber os aromas e sabores característicos individuais, anotar num papel ou mentalmente e arriscar dizer que vinho que está presente em cada taça! Há uma estatística animadora: a chance de acertar é de 50%! 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

“VINÍCOLA ARGENTINA INVESTE EM ENTENDER O SUBSOLO E SUA INFLUÊNCIA NOS VINHOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 27/05/2023

Famosa pelo enoturismo, a Zuccardi Valle de Uco revela estudo de entender como os diferentes solos resultam em brancos e tintos com características diversas.

A argentina Zuccardi Valle de Uco é hors concours entre as melhores vinícolas para se visitar no mundo. Batizada de Piedra Infinita e inaugurada em 2016 neste vale ao sul de Mendoza, a vinícola venceu por três vezes a competição World's Best Vineyards, o que a colocou como número 1 em enoturismo. Chegou lá por conseguir equacionar as boas experiências para o turista (a vista para a Cordilheira dos Andes do seu restaurante é de tirar o fôlego) com a qualidade dos vinhos elaborados em seus tanques de concreto - ao contrário da maioria dos brancos e tintos, que fermentam em tanques de inox, Sebastián Zuccardi, um agrônomo que virou enólogo e é o representante mais velho da terceira geração da família no vinho argentino, só trabalha com recipientes de concreto, em sua busca pelo que pode ser definido como a identidade da bebida.

Mas o maior atrativo da vinícola é quase invisível ao viajante, que só consegue captar uma parte deste encanto ao provar os seus vinhos. Para os turistas, as pedras quase onipresentes na paisagem podem ser apenas peças de decoração, mas, na verdade, elas são a ponta de um profundo estudo do terroir, que hoje reflete em seus vinhos, por aqui importados pela Grand Cru. Nos movimentos tectônicos de formação da Cordilheira dos Andes, cerca de 10 milhões de anos atrás, e depois, nos degelos e na força dos rios que descem a cordilheira, o solo foi se formando em diferentes camadas, de perfis muito diferentes entre si... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-celebridades-como-o-rapper-jay-z-tem-o-seu-proprio-champanhe/>

“PORQUE OS VINHOS QUE NOSSOS BISAVÓS BEBIAM ERAM DIFERENTES DOS QUE BEBEMOS HOJE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 19/05/2023

Novas técnicas de manejo do vinhedo e equipamentos fazem com que no presente haja melhores condições de salvar uma safra ruim do que antigamente

O mundo do vinho passou por várias transformações ao longo de sua história recente, mas dois períodos em especial, com exatos 100 anos de diferença, marcaram mais decisivamente o setor: as décadas de 1860 e de 1960. Também por coincidência, tiveram início em Bordeaux. A primeira foi quando e onde surgiram os primeiros indícios da filoxera, praga que depois se alastrou e acabou devastando os vinhedos europeus, e a segunda foi quando começaram a ser implantados, na prática, os estudos desenvolvidos pelo Instituto de Enologia da Universidade de Bordeaux, que destrincharam os fenômenos envolvendo as fases de vinificação, grande responsável pelos avanços da vitivinicultura e, como consequência, pela notável evolução qualitativa nos vinhos.

Sente-se a diferença de qualidade entre o antes e o depois de 1960 quando se está diante de condições climáticas adversas: no presente há melhores condições de salvar uma safra ruim do que antigamente. Valem novas técnicas de manejo do vinhedo e equipamentos sofisticados, mas também simples cubas com controle de temperatura, que se existissem na época teriam impedido muito vinho de virar vinagre e poupado esforços desesperados de produtores, obrigados em casos extremos a esguichar água nas paredes externas das pipas ou a colocar blocos de gelo no líquido para resfriar a fermentação. Quando o tempo ajudava, o que acontecia, em média, três vezes por década, chegava-se a grandes vinhos. As safras restantes, não raro, beiravam a mediocridade. Daí não ser exagero afirmar que nunca se produziu tanto vinho bom como nos últimos tempos... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-que-os-vinhos-que-nossos-bisavos-bebiam-eram-diferentes-dos-que-bebemos-hoje.ghtml>

“NORTH CANTERBURY NA BORDA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 27/05/2023

A resposta da Nova Zelândia à Borgonha é sentir o frio. A maioria das visitas a vinhedos e vinícolas é edificante. Ocasionalmente, se a máquina de relações públicas for acionada com muita força, elas são divertidas. Minha visita em fevereiro a Bell Hill, nas colinas de North Canterbury, na Ilha Sul da Nova Zelândia, foi a primeira que me deixou triste.

Eu visitei Marcel Giesen e Sherwyn Veldhuizen pela última vez em Waikari 18 anos atrás, quando eles estavam convertendo com entusiasmo uma ex-pedreira de calcário em uma pequena propriedade vinícola. Eles queriam que fosse totalmente artesanal e como na Borgonha - a família de Marcel não apenas possui uma das maiores vinícolas de Marlborough, ao norte, mas também tem uma casa em Puligny-Montrachet. Uma visita lá em 1995 fez o casal, em suas próprias palavras, “se apaixonar pela Borgonha”. Eles eram perfeccionistas jovens e esperançosos. Quando visitei Bell Hill em 2005, eles ainda não tinham eletricidade e viviam em uma espécie de cabana – embora com taças de vinho de primeira qualidade e algumas garrafas invejáveis. A eletricidade e uma casa adequada para morar só chegaram em 2009, 12 anos depois de começarem a trabalhar.

Este ano, enquanto mostrava o vinhedo a quatro de nós, escritores de vinhos, Giesen lembrou sua empolgação inicial ao localizar esse afloramento incomum de calcário, o reverenciado alicerce da Côte d’Or da Borgonha. ‘As pedras brancas que vimos saindo da grama eram suficientes - o que poderíamos perder?’ ‘Vinte e seis anos de nossa vida’, murmurou Veldhuizen com os dentes cerrados.

Em 2013, quando a produção total de suas uvas Pinot Noir e Chardonnay da Borgonha era suficiente para encher apenas um pequeno punhado de barris, eles organizaram uma degustação em Londres sobre a qual escrevi. Meu artigo é ilustrado com uma fotografia do casal parecendo deliciosamente jovem e esperançoso. A imagem de hoje desses perfeccionistas é dolorosamente diferente... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/north-canterbury-edge>

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

PORQUE O VINHO NÃO É VEGANO?

Embora o vinho seja constituído exclusivamente na adega usando métodos convencionais.

Os produtos de origem animal deste tipo são utilizados, por exemplo, na clarificação – após a fermentação e envelhecimento do vinho – de forma a remover a matéria turva do vinho. Tais substâncias turvas são resíduos da vinificação e podem ser ligadas por proteínas, ossos de animais, cartilagem e pele (gelatina) ou bexigas natatórias de peixes (isinglass).

As proteínas auxiliam na produção do vinho e são filtradas do vinho junto com as substâncias turvas ligadas depois que ele foi fino. No entanto, como entram em contato com o vinho e reagem com ele, os resíduos não podem ser totalmente descartados. Portanto, um vinho geralmente não é vegano e não deve ser rotulado como tal.

Serão chamados de vinhos veganos aqueles que foram refinados com terra mineral (bentonita) em vez de proteína. No caso do vinho vegetariano, apenas a gelatina e as bexigas de peixe são utilizadas como clarificantes... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/faq/weinherstellung/warum-ist-wein-nicht-vegan?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_21&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 05/2023)

BRANCAIA – A CASA DE CORAÇÃO AGRADÁVEL

Produzir vinhos da mais alta qualidade em harmonia com a natureza é o objetivo declarado da vinícola Brancaia na Toscana. Porque valores como a sustentabilidade, o respeito e a qualidade são uma promessa que toda a família vive por aqui.

O vinho é como as crianças. Eles são protegidos e protegidos desde o primeiro momento. No caso do vinho, da pequena planta que mais tarde dará as preciosas uvas. Acompanha-os a cada passo... neste caso, até à garrafa e muitas vezes até ao próprio bebedor de vinho... E quando te perguntam qual é o teu filho preferido, não consegues mesmo dar preferência a nenhum. “Todas as nossas vinhas têm potencial para serem incluídas nos nossos vinhos de topo”, é o lema da Bodega Top da Toscana Brancaia. Olhando para trás: “Em 1981, meus pais foram de férias para a Toscana, apaixonou-se pela zona, pelas pessoas, claro pela boa comida e pelo delicioso vinho.

Procuraram então uma casa de férias – e compraram a adega da Brancaia, incluindo as vinhas”, conta Bárbara Widmer sobre os primórdios. Ela, que é suíça, na verdade queria ser arquiteta, só para afinal estudar enologia e assumiu a vinícola dos pais em 1998. “A decisão de passar do mundo da arquitetura para a viticultura foi um processo gradual. Eu gostava dos meus estudos, mas cada vez mais duvidava que fosse gostar de implementar as ideias de outras pessoas e, por assim dizer, me curvar aos seus gostos. Felizmente é diferente com o vinho”, ela ri.

A QUALIDADE NÃO CONHECE COMPROMISSO - As vinhas de Brancaia estão localizadas em três propriedades totalizando 80 hectares de vinhedos - metade em Chianti e metade em Maremma. No Chianti, a variedade de uva vermelha Sangiovese domina, seguida de perto pela Merlot. Mas Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc também são cultivados aqui. Na Maremma, por outro lado, o Cabernet Sauvignon lidera apenas o índice de videiras; Sangiovese, Petit Verdot, Merlot e seguem-se Cabernet Francs. “Temos três microclimas diferentes, cada um protegido pelas florestas circundantes”, diz o enólogo e diretor administrativo. O que também une essas localidades é o mais alto padrão de qualidade. “Seja em Radda, Castellina ou na Maremma : nosso foco é sempre obter as melhores e autênticas uvas nas quais a tipicidade vive e a sustentabilidade é a base.”

Não é à toa que a certificação orgânica foi um compromisso importante para toda a família e para a equipe de 35 pessoas. “Quanto mais respeito tivermos pela natureza, mais saudáveis serão as nossas vinhas e maior será a qualidade das nossas uvas. O fato de a viticultura biológica e a qualidade intransigente serem cem por cento compatíveis é uma das mais importantes e belas descobertas para nós.” Este respeito pela natureza na vinha continua na adega: “Aqui é importante perceber a qualidade de cada vinha individual, aceitar e não ir além do seu potencial.”... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/genussvolle-herzensheimat-anzeige?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_21&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 23/05/2023)