



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS PARA O DIA DAS MÃES - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS PARA O DIA DAS MÃES - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"ME DIGAS COMO VINIFICA E EU TE DIREI QUE VINHO É" - POR SUZANA BARELLI



07



08

"CHATEAU DAUZAC, A VINÍCOLA QUE ESTÁ SUBVERTENDO AS REGRAS DE BORDEAUX" - POR MARCEL MIWA

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGENS**

10 **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.

** 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 !

MIOLO TANNAT VINHAS VELHAS 2020 – CAMPANHA CENTRAL – RIO GRANDE DO SUL

O que esperar de um vinho feito a partir do vinhedo mais antigo plantado com uvas viníferas no Brasil. Um vinhedo enraizado em 1976, portanto com 46 anos de idade média, conduzido em espaldeira, no município de Santana do Livramento, RS. Rendimento de 1 kg/planta (3 ton./há).

Um vinho com processo de vinificação integral em barrica nova de carvalho francês potencializando as virtudes da Tannat, perfeitamente adaptada ao terroir da Campanha Central. Vinificação a partir da seleção dos cachos em mesa selecionadora, desengace total dos cachos, sem esmagamento, criando aumento da relação sólido/líquido. A maceração pré-fermentativa ocorre a frio por 1 semana, quando então vai para estágio em barricas novas de carvalho francês por gravidade. Fermentação alcoólica a 25°C, por cerca de 20 dias, dentro das barricas e com as cascas. Maceração pós-fermentativa prolongada (cuvaison de 40 dias, em média), e fermentação malolática espontânea, na madeira e nas cascas. Prensagem em prensa tipo torchio, onde a totalidade do vinho prensa foi adicionada ao vinho flor. A elaboração é peculiar por sua ausência de tratamento de estabilização tartárica e filtração. Amadurecimento nas barricas novas de carvalho francês por 12 meses; Sem colagem e com filtração grossa. Engarrafamento e envelhecimento em garrafa.

Corte de uvas: 100% Tannat.

Notas de Degustação: Vinho de coloração intensa, rubi escuro, límpido e brilhante. Podemos perceber reflexos violáceos e densas lágrimas, pelo álcool de 15,5% de teor. No nariz, os aromas de boa intensidade mostram frutas vermelhas maduras e compotadas, toque de chocolate e tostados, com boa complexidade. No paladar mostra taninos que não incomodam, potência e corpo, repetindo o perfil aromático e de grande persistência gustativa. Vale a pena manter em guarda por mais alguns anos

Estimativa de Guarda: o vinho de corpo, com bons taninos e acidez, que certamente aguentará uma longa guarda.

Notas de Harmonização: Ótima companhia para pratos à base de carne de gado, de cordeiro, de carneiro ou carnes de caça, churrasco gaúcho, rabada, ossobuco, queijos maduros de massa dura, como parmesão, pecorino e grana padano.

Serviço: servir entre 16 e 18°C (Beba numa taça grande de Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$

Comprado na Miolo, pode ser encontrado em boas lojas de vinho, delikatessens e supermercados.



OS VINHOS PARA O DIA DAS MÃES

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Em todo segundo domingo de maio é comemorado no Brasil o Dia das Mães, e já vai longe o tempo que o presente para ela deveria ser um bouquet de flores, uma caixa de bombons de chocolate ou uma cesta de café da manhã! Hoje, muitas mães gostam de vinho e pensando nisso fazemos algumas sugestões e dicas dos vinhos conforme o perfil que sua mãe pode ter.

Acredita-se que a tradição de homenagear as mães veio dos gregos. Eles celebravam no início da primavera a mãe de todos os deuses, a deusa Rhea, com cânticos, homenagens, cultos e presentes.

A criação da data no Brasil é uma decorrência da popularização desta comemoração nos Estados Unidos da América, que criou o “Dia das Mães” em 1914 homenagem à vida de Ann Jarvis, que foi uma ativista social conhecida por realizar trabalho social com outras mães, sobretudo no período da Guerra Civil Americana.

No Brasil, o “Dia das Mães” foi instituído no dia 5 de maio de 1932, por Getúlio Vargas, quando ele era o presidente da República na época, e a data só se consolidou anos depois, durante o regime militar, constituindo numa bela data comemorada pelo comércio com muitas promoções em torno dos presentes.

Outros países no mundo, como Dinamarca, Alemanha, Austrália, Malásia e Uruguai, também celebram o “Dia das Mães” na mesma data que o Brasil e os norte-americanos. Entretanto, nem todos os países seguem a tradição norte-americana e brasileira e, portanto, comemoram o Dia das Mães em outras datas. É o caso da Rússia e a Sérvia, que comemoram, como exemplo, no dia 8 de março e a Argentina, no terceiro domingo de outubro.

Hoje a data virou tema principal de campanhas publicitárias no Brasil, logo no início de maio e ganhou grande apelo na indústria de flores, roupas, presentes em geral, e cartões, além de consolidar a tradição de brindar com um belo vinho o almoço em família.

Comprar vinho para quem não entende muito bem sobre os diferentes tipos de uva pode ser uma escolha complicada e demorada, pois nesse caso o leque de opções é muito variado e você não tem ideia de qual das opções poderá agradar mais. Ao mesmo tempo, comprar vinho para uma pessoa que gosta de vinhos, que entende bem dos rótulos, das safras, das regiões vinícolas e é capaz de distinguir um vinho pelo aroma, torna tudo mais difícil. Nesses casos, você pisará em campo minado e um erro pode render uma torcida de nariz.

Para muito amantes de um bom vinho, a dica para não errar é escolher algum rótulo que tenha boa pontuação na opinião de críticos e/ou degustadores com reputação mundial, como Robert Parker, a revista inglesa Decanter, o guia de vinhos de Gambero Rosso ou o Guia Descorchados, além de publicações especializadas, mas o gosto por um estilo de vinho pode ir muito além de uma simples pontuação.

Portanto, desta vez, nesta data do “Dias das Mães” aposte nos vinhos, pois são ideais para agradar mães de qualquer estilo, desde as refinadas, clássicas, modernas, passando pelas mais exigentes, festivas e sofisticadas.

Vinhos para Presentear uma Mãe Clássica - Se sua mãe é do tipo clássico, está sempre no conforto do lar, ouvindo uma boa música, fazendo programas em família e não dispensa uma boa harmonização do vinho em suas refeições?

Então as melhores opções são os rótulos mais tradicionais, ditos do Velho Mundo, ou seja, de países que produzem vinhos há milhares de anos como Espanha, Itália, França e Portugal.

Rótulos como o Barolo e o Barbaresco, dois grandes ícones italianos, elaborados com a renomada uva Nebbiolo, são um presente certo. São vinhos estruturados, que gozam de um ótimo potencial de envelhecimento, além de serem ideais para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas. O importante é que o vinho tenha características que harmonizem com a maioria dos pratos e petiscos que serão servidos no almoço em família.

A oferta de rótulos portugueses e espanhóis é ótima no mercado e você poderá optar por rótulos consagrados do Alentejo e Douro, ou de regiões Lisboa e Tejo, com vinhos mais leves e fresco e que combinam muito bem com massas, risotos, carnes vermelhas.

Mas se o almoço for uma Paella, não se iluda, presenteie sua mãe com um belo Tempranillo de Rioja ou Ribera del Duero.

Vinhos para Presentear uma Mãe Exigente – para mães exigentes, que sabem apreciar as melhores coisas da vida, não há um presente melhor que os vinhos tintos de Bordeaux.

Figurando entre os melhores vinhos do mundo, os rótulos de Bordeaux se destacam-se por sua beleza e sofisticação, além de equilíbrio e austeridade, combinando com carnes assadas e requintadas como cordeiro, javali, carnes vermelhas.

Vinhos que gozam de um excepcional tempo de guarda, ficando ainda melhores com o passar dos anos na garrafa. Os vinhos de Bordeaux são um presente realmente inesquecível, não tem uma mãe que não vai se emocionar ao receber um desses grandes rótulos.

Vinhos para Presentear uma Mãe Sofisticada – Para uma mãe sofisticada, um vinho sofisticado! Ele não é o tinto, não é o branco, e normalmente apresenta aromas de frutas vermelhas frescas. Além de ser visualmente atrativo, o rosé possui uma coloração dos leves tons alaranjados ao rosado púrpura.

Além de apresentarem uma belíssima coloração rosada, esses rótulos revelam, no nariz, um bouquet aromático rico e envolvente. Os rosés da Provence são os mais tradicionais quando se fala de rosé, mas atualmente há uma infinidade de vinhos produzidos mundo afora que irão agradar sua mãe.

Sua mãe vai sentir um sabor leve e suave e que possui final muito agradável. Muito indicado para dias frescos por se tratar de um vinho leve (quase tão leve quanto o vinho branco), além de ser extremamente aromático e fresco, o rosé harmoniza facilmente com saladas que contêm algum tipo de proteína, por exemplo uma Cesar Salad que tem pedaços de carne de frango. Ideal para pratos mais suaves e sofisticados, frutas, sobremesas.

Vinhos para Presentear uma Mãe Festiva – Se a sua mãe gosta de comemorações nada melhor do que um espumante brut! Este estilo de vinho não tem erro por ser um dos mais comuns nas prateleiras e se a sua mamãe prefere vinhos menos doces ele é a melhor sugestão.

Se o prato principal do almoço em família tiver molho branco, o espumante Brut cairá perfeitamente. O frescor e a leveza desse vinho combina perfeitamente com a cremosidade e o sabor suave dos molhos brancos em massas, ou preparações com carnes brancas (frango, suína), ou peixes.

Os espumantes são efetivamente muito versáteis e podem combinar com entradas e sobremesas (mas neste caso, opte pelo estilo Asti).

Há excelentes opções entre os espumantes da Cave Geisse, Casa Valduga, Miolo, Salton, Carvalho Branco, além dos importados.

Vinhos para Presentear uma Mãe Moderna - Para as mães que estão sempre buscando as novidades, que está sempre ligada nas novas tecnologias e no que está acontecendo no mundo, uma boa pedida é um rótulo do Novo Mundo, ou seja, daqueles países que se especializaram na produção de vinhos mais recentemente, como Austrália, Nova Zelândia, Estados Unidos, Chile, Argentina, Brasil e África do Sul.

Além de contarem costumeiramente com uma boa relação qualidade-preço, esses rótulos oferecem uma versão mais jovem e frutada, fácil de beber, das clássicas uvas francesas, como Carménère, Tannat e Malbec que irão muito bem acompanhando pratos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

Além de contar com o prestígio que vinícolas como a Catena Zapata, Cobos, Salentein, Viña Montes, Viña Carmen, Bodega Garzón entre tantas outras, não deixando nada a desejar aos melhores rótulos europeus.

Melhor ainda se a escolha cair em rótulos brasileiros, que hoje estão seguramente entre os melhores do mundo, podendo citar vinícolas premiadas como Miolo, Salton, Casa Valduga, Pizzato, Lídio Carraro, não esquecendo dos vinhos de “colheita de inverno” que estão fazendo sucesso pelas Minas Gerais como Casa Geraldo, Primeira Estrada, Maria Maria, Luiz Porto, Mar de Morros, Stella Valentino, Campo Alegre (de Diamantina), além de São Paulo: Góes, Guaspari.

Vinhos para Presentear uma Mãe Aventureira - Sua mãe é daquelas que não fica quieta? Sempre fazendo ginástica, procurando uma nova aventura para as férias ou para o final de semana, como trilhas de caminhadas, trilhas para bicicletas, cachoeiras, escaladas e esportes radicais?

Se sua mãe adora uma aventura, conhecer lugares novos com a família e para ela o que vale é a experiência? Então, que tal provar as novidades de vinícolas de regiões menos procuradas nas prateleiras como Grécia, Hungria, Líbano, Leste Europeu e tantas outras menos famosas?

Aposte por exemplo na África do Sul, prove um rótulo da uva Pinotage, um cruzamento entre a Pinot Noir e a Hermitage (Cinsault), que virou um verdadeiro clássico do país. A África do Sul ainda tem muitos rótulos a oferecer, como os ótimos tintos de Shiraz (Syrah) e os brancos produzidos com a Sauvignon Blanc.

Se quiser ir muito além e “descobrir” as origens do vinho, ou como ele era feito há 8.000 anos atrás, opte por um “vinho laranja”. Já há grande oferta de rótulos das uvas Saperavi e Rkatesiteli, com origem na Geórgia, Romênia e outros países do Leste Europeu.

Vinhos para Presentear uma Mãe Gourmet - Mães que adoram experimentar novas receitas e combinações diferentes na cozinha, vão adorar receber como presente vinhos brancos, como os elaborados com a uva Chardonnay.

Além de serem muito versáteis, harmonizando bem com saladas, aves, peixes e frutos do mar, os vinhos brancos também são um ingrediente fundamentalmente em receitas sofisticadas, como risoto e fondue.

Faço votos para que tenha ajudado você a escolher um estilo de vinho para presentear sua mãe! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações 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

“ME DIGAS COMO VINIFICA E EU TE DIREI QUE VINHO É” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 30/04/2022

Um vinho vinificado em lagares de mármore; outro também em lagar, mas de inox; e um terceiro em tanques de concreto; outro em concreto, mas agora em formato de ovo, e um quinto em grandes tonéis de madeira. Ah! E sem esquecer aquele em que os cachos de uva são colocados inteiros em ânforas de barro.. Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,me-digas-como-vinifica-e-eu-te-direi-que-vinho-e,70004052060>

“REVENDO PREVISÕES DE UM GURU” - JORGE LUCKI

PRAZERES DA MESA - 29/04/2022

De todas as conjecturas que Robert Parker fez em 2004, a mais disparatada foi a de que vinhos engarrafados com rolhas de cortiça seriam minoria dez anos depois. A revista americana “Food and Wine” publicou, em outubro de 2004, uma matéria com Robert Parker Jr. em que o guru dos vinhos, no auge de seu prestígio, fazia 12 previsões sobre o mercado vinícola dali a dez anos. Uma das afirmações mais interessantes, ousada para a época, que se confirmou, foi: “A competição pelos melhores vinhos do mundo aumentara exponencialmente: os vinhos de produção mais limitada se tornarão ainda mais caros e mais difíceis de obter. O crescente interesse por vinhos finos na Ásia, América do Sul, Europa Central e Oriental e Rússia tornará as coisas ainda piores. A quantidade desses grandes vinhos é finita e a demanda por eles se tornará pelo menos dez vezes maior”.

Algumas outras tendências indicadas por Parker, de certa forma consequências dessa, não vingaram de todo, caso de “áreas vitícolas italianas outrora atrasadas, como Úmbria, Campânia, Basilicata e as ilhas da Sicília e da Sardenha, se tomarão nomes conhecidos em 2015”; e outras não se consumaram, como a que diz que “áreas que tradicionalmente produziram os melhores vinhos da Espanha (Ribera del Duero e Rioja) terão assumido o segundo lugar atrás de regiões promissoras como Toro, Jumilla e Priotato” (Ribera del Duero e Rioja “acordaram” e recuperaram o prestígio e das outras três citadas, só o Priorato ganhou justa projeção).

Por outro lado, Robert Parker estava certo ao apontar a ascensão da malbec, sendo até enfático ao afirmar que “Malbecs deliciosos, e majestosos, profundamente complexos, de vinhedos de alta altitude, já estio sendo produzidos, e até 2015 esta uva portanto tempo ignorada terá lugar garantido no panteão dos vinhos nobres”.

Um ponto que chama a atenção nas conjecturas de Parker é ele prever que haverá cada vez mais vinhos que “oferecem aromas e sabores puros não marcados pelo envelhecimento em madeira. Brancos nítidos e vivos e tintos frutados, saborosos e sensuais serão mais procurados em 2015 do que em 2004.

A madeira ainda terá importância para as melhores castas, bem como para os vinhos que se beneficiam do envelhecimento, mas esses vinhos serão apenas uma pequena parte do mercado”. O que surpreende nessa afirmação é o fato de o influente crítico americano ter sido sempre adepto de vinhos robustos e marcados pela madeira. Essa declaração indicara uma mudança de posição. Bem ou mal, e até por conta de sua influência, o (ab)uso na utilização de barris de carvalho começaria a diminuir por volta dessa época, aparecendo cada vez mais adeptos das cubas de concreto, inclusive as em forma de ovo.

De todas as previsões feitas por Robert Parker em 2004, a mais disparatada foi acreditar que “os vinhos engarrafados com rolhas de cortiça serão minoria em 2015”. Até fazia sentido, tendo em vista que, à época, as rolhas de cortiça haviam desandado na qualidade, aumentando a incidência de problemas - vinhos contaminados como composto 2,4,6-Inchloranisol, ou TCA, que ataca a cortiça, além de casos frequentes de oxidação-, o que ensejou e fortaleceu a ação de concorrentes, as rolhas sintéticas num primeiro momento e as tampas de rosca metálicas em... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-erros-e-acertos-do-guru-dos-vinhos-robert-parker.ghtml>

“CHATEAU DAUZAC, A VINÍCOLA QUE ESTÁ SUBVERTENDO AS REGRAS DE BORDEAUX” - MARCELO MIWA

NEOFEEED - VINHO - 24/04/2022

No seleto grupo dos Cru Classé do Médoc, a famosa e mais relevante classificação classicismo costuma ser a regra. Mas o Château Dauzac está chacoalhando isso cor conservadora Bordeaux.

Inovação não é um termo muito associado aos vinhos Bordeaux. Em especial nos Médoc, a famosa e mais relevante classificação de vinhos no mundo, estabelecida em 1855, em que classicismo costuma ser a regra.

O diretor-geral de Dauzac, Laurent Fortin, é a principal peça para entender a série de mudanças que deve alçar Dauzac a um dos nomes de destaque entre os 61 châteaux listados nos 5 degraus da classificação do Médoc.

São práticas como vinhedos biodinâmicos, nova adega, vinhos de parcelas de vinhedos, plantações em pé-franco e uso de recipientes de argila para vinificação que destoam do comum quando se pensa no padrão clássico de Bordeaux.

Dauzac está entre os 5ème Cru Classé, o que por um lado alivia a pressão sobre ações muito inovadoras, mas por outro também não permite alçar preços muito elevados frente aos demais 60 chateaux que estão na elite de Bordeaux.

Entre 1988 e 2018, o Château Dauzac pertencia à companhia de seguros francesa MAIF. Fortin chegou ao Dauzac após viver mais de 15 anos nos Estados Unidos, dos quais cinco anos como CEO do grupo de AdVini Américas. No começo da década de 2020, a companhia de seguros deu sinal verde para Fortin liderar o processo para buscar compradores para a vinícola.

Após especulações que envolveram nomes como Jack Ma (fundador da gigante chinesa Alibaba) e da família Cathiard (também proprietária do Château Smith-Haut-Lafite), Fortin encontrou na família Rolleau (proprietários da empresa de serviços Samsic) os compradores alinhados a sua visão para seguir como diretor-geral de Dauzac. Estima-se que a transação na época tenha ficado na faixa dos 120 milhões de euros.

Com espaço para implantar suas ideias, Fortin está construindo uma nova adega de vinificação para vinhos, com previsão de concluir as obras em 2024. Ali será tudo com fluxo gravitacional, mínimo uso de energia elétrica e reaproveitamento de água, valores alinhados à biodinâmica, forma de cultivo mais restritivo que o orgânico, que adotou nos 49 hectares de vinhedos de Dauzac desde 2016, de forma certificada... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/chateau-dauzac-a-vinicola-que-esta-subvertendo-as-regras-de-bordeaux/>

01 A 04.SET. 2022 - VAMOS A MONTANHA 2022 – FÓRUM ENOLÓGICO

O “Vamos à Montanha” é um evento anual 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 (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce 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 três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento). Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2022 – Neste ano o VAM vai visitar o Vale do Rio São Francisco e suas vinícolas. A programação principal acontecerá de 01 a 04 de setembro, e como já virou tradição, após o evento, o Pós-VAM, pela Chapada Diamantina e suas vinícolas. O VAM- Vale do São Francisco será coordenado por Ivan Ribeiro – Contatos: (77) 99194-2908.

As inscrições, os valores e a programação detalhada você poderá consultar em breve pelo Site Oficial. **INFOS & RESERVAS: Na ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Contatos: Germán: (31)99834-2261 | Luciana: (31) 98495-3812**



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A ALEMANHA, AS VINÍCOLAS VDP ESPERAM AUMENTO DE CUSTOS DE 30% - OMO GOSTAMOS DA SILVANER

Alguns dias atrás, a Associação Alemã de Vinícolas Prädikat (VDP) anunciou preços significativamente mais altos para os vinhos de suas vinícolas. “Esperamos aumentos de custo de 30 por cento”, disse o presidente Steffen Christmann, da Mainz Wine Exchange.

Não é uma boa notícia para os amantes de vinho alemães: nos próximos meses, eles terão que se ajustar ao aumento significativo dos preços. Steffen Christmann, presidente da Associação Alemã de Propriedades de Vinho Prädikat (VDP), definiu o tema na abertura da Bolsa de Vinhos de Mainz. Na conferência de imprensa, ele disse: “Esperamos aumentos de custos de 30% e, portanto, aumentos de preços correspondentes”. Ele deixou em aberto o quão alto eles estarão em detalhes nas vinícolas da associação. Isso ocorre porque cada vinícola é configurada de maneira diferente e, portanto, repassará os custos crescentes de matérias-primas, materiais e custos de mão de obra para os clientes em maior ou menor grau.

Em sua declaração, no entanto, Christmann enfatizou “o aumento drástico dos salários”. Ele está se referindo ao salário-mínimo, que é particularmente relevante para trabalhadores de colheita e trabalhadores temporários. Em linha com a época de colheita, isso aumentará 25% em 1º de outubro de 2022 - dos atuais 9,60 euros para doze euros. “Isso deve ser bem-vindo no sentido dos funcionários”, disse Steffen Christmann, “mas alguém tem que pagar, e no final são os consumidores”.

Garrafas de vidro custam 25% a mais, embalando até 60% - Que o vinho alemão fique mais caro no geral é apenas uma questão de tempo. As cervejarias alemãs estão aumentando seus preços, a comida há muito se tornou drasticamente mais cara. Os viticultores italianos estão antecipando a tendência dos preços do vinho alemão: no Vinitaly em Verona, que terminou recentemente, a associação comercial Unioncamere e a organização guarda-chuva das câmaras de comércio italianas (BMTI) relataram que os vinhos rosés e tintos ficaram mais caros por um média de 20 por cento e vinhos brancos em até 34% nos últimos doze meses. Aumentos de preços semelhantes também foram registrados na França.

Se olharmos para a evolução dos preços das matérias-primas que são importantes para as vinícolas alemãs, surge uma tendência muito semelhante: de acordo com dados do Departamento Federal de Estatística, a energia ficou cerca de 70% mais cara, as garrafas de vidro custaram cerca de 25% há mais de um ano - se as vinícolas ainda estão sendo abastecidas por vidrarias. Muitas vinícolas que não os encomendaram com antecedência suficiente atualmente não conseguem preenchê-los devido à escassez. Eles estão pagando 40% a mais pelas tampas de alumínio necessárias. As caixas e embalagens estão atualmente entre 25 e 60% mais caras, os preços dos rótulos subiram cerca de 20%, os das vinhas em 30%.

Sem medo de preços mais altos do vinho - De acordo com os últimos números da VDP, em 2021 o volume de negócios total das adegas da associação caiu pouco menos de quatro por cento para 444 milhões de euros, principalmente devido às restrições Covid a eventos e na gastronomia. Em 2020, ainda era de 462,5 milhões de euros. O quanto os aumentos de preços agora emergentes e a alta inflação afetarão o faturamento ainda está em aberto. No entanto, as vinícolas VDP conseguiram implementar seus aumentos de preços contínuos e muitas vezes substanciais no comércio sem problemas até agora: em 2021, os vinhos de grandes vinhedos foram vendidos por uma média de 36 euros, enquanto em 2011 custavam apenas 26 euros. . Isso significa um aumento de quase 40% em dez anos.

Steffen Christmann também deixou claro em Mainz que os vinhos VDP não estão se tornando mais caros apenas por causa da crise atual: . “No mercado de vinhos tintos de alta qualidade, nos beneficiamos do fato de que nossos amigos da Borgonha estão cobrando preços que fazem um vinho de 40 ou 50 euros parecer uma ocasião.” Além disso, as exportações aumentaram quatro pontos percentuais no ano passado - de 17 para 21%. Os vinhos são vendidos principalmente para a Escandinávia, EUA e China - e lá, os melhores vinhos alemães ainda são considerados incrivelmente baratos. Além disso, algumas das principais vinícolas do VDP há muito alcançaram preços de garrafa bem acima de 100 euros com seus vinhos de marca limitada, que estão posicionados fora da classificação. A referência foi estabelecida pelo Riesling “GMax”, de Klaus-Peter Keller, que há muito é negociado a preços de quatro dígitos.

Isso deixa claro: há muito tempo, a VDP visa aumentar as receitas de seu Grosses Gewächse tinto e branco. A atual crise de matérias-primas e energia não é a única razão para os preços agora crescentes - apenas fortalece e acelera o desenvolvimento. Onde o próximo passo nos levará ficará claro no outono,

o mais tardar... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/vdp-wineries-expect-cost-increases-of-30-per-cent-president-steffen-christmann-announces-higher-prices?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_17&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Marcus Hofschuster – 27/04/2022).

O PIONEIRO DE VALPOLICELLA, FRANCO ALLEGRINI, FALECE AOS 62 ANOS

O enólogo introduziu padrões de qualidade e inovações na área de Valpolicella.

O enólogo de Valpolicella, Franco Allegrini, morreu aos 62 anos após uma curta doença. Junto com sua irmã Marilisa, o enólogo dirigia o grupo Allegrini com sede em Fumane, ao norte de Verona. Além da vinícola Allegrini, a empresa inclui outras vinícolas no Vêneto e na Toscana, que juntas cultivam cerca de 240 hectares de vinhedos.

Em 1983, Franco Allegrini assumiu a gestão enológica da adega em Valpolicella de seu pai Giovanni quando jovem. Junto com seu irmão Walter, ele introduziu importantes inovações nos vinhedos. Quando Allegrini abandonou a pérgola em 1979 para plantar videiras Guyot, ele foi considerado um visionário.

Aqui ele estava à frente de seu tempo: o enólogo concentrou-se na uva Corvina e plantou o vinhedo La Poja em Sant’Ambrogio di Valpolicella, de onde vem o vinho cult de mesmo nome. Franco Allegrini defendeu a denominação Valpolicella com grande empenho e espírito de inovação.

Assim, mandou construir o centro de apassimento “Terre di Fumane”, onde foram criadas as condições ideais para a conservação das uvas destinadas a Amarone e Recioto. Seu trabalho será continuado por seus filhos Francesco, Giovanni e Matteo... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/valpolicella-pioneer-franco-allegrini-dead-the-oenologist-introduced-quality-standards-and-innovations-to-the-valpolicella-area?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_17&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 25/04/2022)

IRMÃ ANDRÉ É A PESSOA MAIS VELHA DO MUNDO E BEBE UMA TAÇA DE VINHO POR DIA, AOS 118 ANOS

Irmã André é cega e vive em um asilo. Nascida Lucile Randon na França em 1904, Irmã André é atualmente a pessoa mais velha do mundo com 118 anos, segundo o Guinness Book of Records.

Ela vive em uma casa de repouso em Toulon, no sul da França. Como ela faz há muitos anos, ela desfruta de um copo de vinho e chocolate todos os dias. A Irmã André ficou cega e usa uma cadeira de rodas. Já aos doze anos, durante a Primeira Guerra Mundial, trabalhou como babá, depois como professora familiar. Em 1944 ingressou na Ordem das Irmãs Vicentinas em Paris.

Irmã André também é a pessoa mais velha do mundo a sobreviver a uma infecção por covid. Ela testou positivo para o vírus pouco antes de seu aniversário de 117 anos... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/oldest-person-in-the-world-drinks-a-glass-of-wine-a-day-at-the-age-of-118-sister-andre-is-blind-and-lives-in-a-nursing-home?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_17&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 27/04/2022)