



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UM BELO ENCONTRO COM VINHOS DE PORTUGAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

UM BELO ENCONTRO COM VINHOS DE PORTUGAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"A IMPORTÂNCIA DO CONCEITO DE "CRU"
NOS VINHEDOS" - POR SUZANA BARELLI**



08



08

**"ACHANDO OURO NUMA SAFRA
DESTRUÍDA" - POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGEM

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 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 - \$\$\$\$\$

CHATEAU SAINT HILAIRE 2018 – COTEAUX AIX-EM-PROVENCE – FRANÇA

Além dos inimitáveis rosés mundialmente famosos, são produzidos na região da Provence tintos e brancos de ótima qualidade, que acompanham muito bem a deliciosa culinária local. Uma das três denominações regionais é Coteaux d'Aix-en-Provence, localizada ao norte de Marselha, onde se encontra o Château Saint-Hilaire.

A família Lapierre está envolvida com o cultivo de oliveiras e de vinhas na Provence desde o final do século XVIII. O Château Saint-Hilaire foi fundado em 1973 por Yves Lapierre, que hoje comanda a vinícola ao lado dos filhos, Nicolas e Bruno, na ensolarada e bela região de Coudoux. Os vinhos são deliciosos e expressam o terroir da Provence. A vinícola Saint Hilaire é uma vinícola bem reconhecida na Provence e está presente em cartas de renomados restaurantes da região. Produz vinhos no estilo clássico da Provence, claro, muito claro e bem-feito, agradável e elegante! Com sua atraente cor casca de cebola, ou um tom de cobre bem claro, típica da Provence, este vinho é ancorado pelas notas frutadas. Vale provar! É um dos melhores exemplares de Provence, neste custo!

A região é bastante seca e predominam as castas típicas do Mediterrâneo francês, como Grenache, Syrah, Mourvèdre e Carignan, mas são cultivadas também a Cabernet Sauvignon, ao lado das brancas Rolle (Vermentino), Grenache Blanc, Clairette e Sémillon.

Composição de Uvas: 60% Grenache e 40% Syrah.

Notas de Degustação: cor rosa claro, mais para tonalidade de casca de cebola bem clara. Vinho muito aromático com toques de frutas de polpa branca e amarela (pêssego, melão), com paladar leve, refrescante, acidez bem equilibrada e final persistente e envolvente, apesar do corpo leve.

Estimativa de Guarda: Não guarde, beba-o o quanto antes para aproveitar o melhor da fruta, mas bem guardado como esta garrafa, estava no melhor dos seus 5 anos.

Notas de Harmonização: os versáteis rosés de Provence são companhia perfeita para pratos provençais como o Ratatouille, além de cuscuz marroquino, paella, pratos da cozinha asiática, e cozinha brasileira como uma moqueca. Acompanhou muito bem a Torta de Camarão ao Catupiry da Segredos Caseiros.

Serviço: servir entre 06 e 08°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303..



UM BELO ENCONTRO COM VINHOS DE PORTUGAL"

POR MÁRCIO OLIVEIRA

No recente "BRASIL ROAD SHOW", que passou por Belo Horizonte em 26 de abril, os vinhos da Terrinha mostraram a que vieram!

**"Ai, esta terra ainda vai cumprir seu ideal
Ainda vai tornar-se um imenso Portugal!
Em vinho já é enorme ..."**

Um dos eventos mais aguardados do ano, o Road Show 2023 dos vinhos portugueses aconteceu no hotel Mercure Lourdes. O evento foi aberto para o público em geral e teve a presença de vários profissionais da área, degustação de mais de 200 rótulos, Masterclass e o Wine Game, que testou o conhecimento dos participantes sobre os vinhos de Portugal.

Ao longo dos anos, os artigos que lemos em revistas especializadas sugerem que Portugal é a grande novidade, reunindo vinhos modernos e tradicionais com excelentes relações de qualidade e preço. Isso é de certa forma algo irônico, já que o vinho português existe há pelo menos 4.000 anos. Os Tartessianos foram provavelmente os primeiros a fazer vinho na região que agora é Portugal, não podemos esquecer que os fenícios, gregos e romanos deixaram suas contribuições na longa história de Portugal de tradição de vinificação. Em 1756, o vale de Douro se tornou a primeira região vinícola demarcada e regulamentada do mundo, e Thomas Jefferson selecionou tesouros portugueses em vinhos da Ilha da Madeira e Carcavelos em sua adega de Montecilo.

A verdade é que Portugal é uma joia única no mundo do vinho, sendo um país onde o antigo encontra o novo e tradição encontra a inovação. O vinho português é um clássico moderno, criado por um verdadeiro renascimento construído sobre uma sólida base de história, tradição e experiência.

Os números mostram o poder de sua produção: Portugal é 10º maior produtor no mundo, o 9º maior exportador, com uma cota de 2,7% do mercado mundial. Produz 6,8 Milhões de hectolitros anualmente, dos quais 47% são exportados, gerando 941 milhões de euros em valor de exportações de vinho.

São mais de 250 variedades de uvas autóctones, uma série de recursos naturais, desde suas diversas características climáticas e geográficas e uma população empregada neste setor produtivo buscando qualitativamente fazer o seu melhor.

Das colinas frias e chuvosas de Vinho Verde, até as extensões quentes e ensolaradas de Alentejo - as videiras prosperam nesta nação mediterrânea. Embora seja um

país pequeno - menos de 1/5 da área da França ou da Espanha - Portugal tem uma variedade de climas. Dependendo da localização, o clima pode ser frio, moderado ou quente. Sendo a parte mais ocidental da Europa, o Oceano Atlântico tem uma grande influência e a maioria das regiões que cultivam uva do país têm um clima marítimo. No entanto, existem áreas interiores quentes e secas que têm um clima continental. Principalmente no norte do país, a altitude pode mitigar climas mais quentes.

Os vinhos portugueses têm crescido em popularidade nos últimos anos por boas razões, pois existem alguns excelentes vinhos que tendem a oferecer uma grande relação custo-benefício. Eles são feitos em vários estilos, geralmente de variedades de uvas nativas que são cultivadas apenas em Portugal.

Os investimentos trazidos pela entrada de Portugal na União Europeia em 1986 foi o primeiro e grande passo em direção ao renascimento moderno da enologia do país, trazendo investimentos em tecnologia e um foco renovado na qualidade dos vinhos portugueses. Em vez de ofuscar as tradições de longa data, os enólogos usaram a tecnologia como tanques de aço inoxidável, controle de temperatura e higiene da adega para aprimorar essas tradições, criando uma verdadeira evolução e revolução.

Mais que isso, a verdadeira redescoberta dos vinhos de Portugal vem com uma nova geração de enólogos que trabalham o potencial de seu país e criam vinhos entre os melhores do mundo.



Com maior consciência do mundo do vinho como um todo e um aumento nas habilidades nas melhores vinícolas e universidades do mundo, esses jovens e inovadores vinicultores portugueses estão recuperando as variedades autóctones do país usando técnicas de vinificação antigas. As técnicas incluem vinificação e envelhecimento em ânforas, um processo que consiste em envelhecimento de vinho em argila ou barro cozido para criar vinhos de caráter único.

Esses vinhos agradam qualquer paladar moderno, criando desde tintos ricos, nítidos e generosos a brancos surpreendentes destinados a encantar sommeliers e amantes de vinho mundo afora.

À medida que os enólogos e produtores lusitanos combinam perfeitamente os vinhos antigos e os novos estilos, consolidam a prova irrefutável de que Portugal é um clássico moderno. E isto pode ser percebido durante a Masterclass que tive a oportunidade de orientar durante este Road Show em Belo Horizonte.

Os produtores de vinhos portugueses presentes no evento promovido pela Vinhos de Portugal – ViniPortugal, e organizado pela Exponor, foram: Abegoaria Group, Adega da Vermelha, Aveleda, Barcos Wines|Adega Ponte Barca, Cadeado, CARM, Carmim, Cartuxa, Casa Ermelinda Freitas, Casa Relvas, Dona Maria - Julio Bastos, Enoport Wines, Falua - Wines from Portugal, Herdade do Peso - Casa Ferreirinha, J. Portugal Ramos Family Estates, José Maria Da Fonseca, Manuel Costa & Filhos, Quinta Da Lapa, Quinta Da Mariposa, Real Companhia Velha, Rocim Wines, Vercoope.

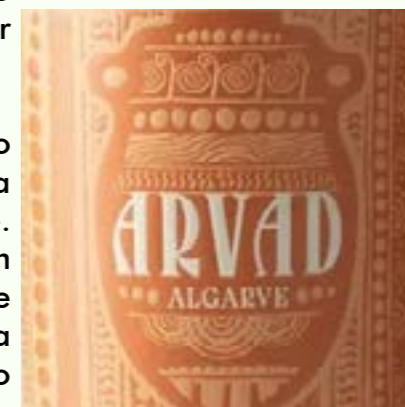
Durante a Masterclass provamos os seguintes vinhos:

Estreia Branco Loureiro e Alvarinho 2022: Produzido pela Adega Cooperativa Ponte da Barca e Arcos de Valdevez, ou simplesmente Barcos Wines, fundada há 60 anos no coração da região dos Vinhos Verdes. Este vinho combina a frescura da casta Loureiro envolvida pelo corpo do Alvarinho, criando uma combinação harmoniosa. De cor citrina, tem o aroma marcado por frutas tropicais e cítricos, com notas florais, e sua mineralidade, complexidade, equilíbrio e persistência de boca. Harmoniza com as mais variadas entradas, saladas, pratos de marisco, peixes e carnes brancas e comida asiática. A sugestão é consumir refrescado a uma temperatura entre 8 e 10 °C.

Quinta da Lapa Branco Fernão Pires e Arinto – Produzido na região do Tejo, que surpreende pela qualidade dos seus vinhos modernos. Este rótulo é um corte de 70% de uva Fernão Pires e 30% Arinto. No visual, mostrou coloração amarelo brilhante, com o nariz marcado por aromas cítricos (destaque para lima da Pérsia), maçã verde acompanhados por notas minerais, na linha de pedra molhada e leve benzina. Na boca, um corte de alta acidez, corpo médio e excelente textura. Um vinho vibrante, salivante e equilibrado, com longa persistência e final salino.

Casa Ferreirinha Vinha Grande Branco 2021 - Histórica vinícola duriense, a Casa Ferreirinha leva o apelido de sua mais notável proprietária, Dona Antónia Adelaide Ferreira - figura emblemática de Portugal do século XIX. Dona Antónia, carinhosamente chamada de Ferreirinha, herdou propriedades no Vale do Douro e com muito talento, visão e dedicação construiu um império vitivinícola numa época em que as condições no Douro eram desafiadoras e desbravar a região era uma verdadeira aventura. Este foi o primeiro Vinho Branco lançado pela Casa Ferreirinha. Um rótulo da Denominação de Origem Controlada (D.O.C.) do Douro, produzido com um corte das uvas Viosinho, Arinto, Rabigato e Códega. Cor amarelo claro, citrina brilhante com nuances douradas, revela no nariz aromas de frutas brancas, como melão e pera, notas florais e minerais. Em boca, tem bom volume, com acidez bem integrada e um final harmonioso. Esse é um rótulo que pode ser apreciado agora, mas que apresenta um potencial de guarda de até cinco anos!

Arvad Negra Mole 2021 – A Negra Mole é uma uva popular na Ilha da Madeira com altos níveis de taninos e que está indo muito bem no Alentejo. Tem cachos grandes com aroma frutado e pouca concentração. A origem da uva Negra Mole é no Alentejo, o que me foi dito pela equipe da ViniPortugal. ARVAD significa refúgio e foi o nome inicialmente atribuído há mais de 2.500 anos pelos povos fenícios ao rio Arade. Estendendo-se pela margem esquerda deste rio, a vinha se enraíza na encosta orientada a norte com uma vista privilegiada sobre Silves. Um vinho de cor rubi muito claro lembrando o Pinot Noir. Nariz com notas de cereja e framboesas frescas que se vão mostrando, delicadamente combinadas, com ervas aromáticas. Mostra toda a elegância da casta Negra Mole, vibrante, muito suave e de média persistência. Ideal para acompanhar aperitivos ou acompanhando saladas, pratos de peixe no forno, comidas asiáticas ou carnes brancas. Sugestão de ser servido refrescado e servido a 12°C de temperatura. Feito no Algarve, este vinho foi surpreendente não só por sua elegância como por mostrar a imagem de qualidade que o Algarve atingiu.



Mariposa Reserva Tinto 2015 – Um vinho do Dão criado pela enóloga Lúcia Freitas que após trabalhar por 10 anos nos principais produtores da região, decidiu criar seu próprio projeto de vida, assumindo a gestão da quinta do seu avô - Quinta Da Mariposa, e produzir vinhos no estilo que gosta. Um vinho de cor rubi profunda, com halos lilás. Nariz com aroma complexo, com notas de bagas silvestres, toque floral de violeta e especiarias, mostrando uma Touriga Nacional bem presente e notas de barrica



bem integradas. Em boca é cheio e maduro, com taninos presentes, mas macios. Sugestão para serviço entre 16°C e 18°C. Vinho pronto, exuberante e perfeito para acompanhar assados nobres, pratos de preparo lento e sabores ricos.

Batente Castelão 2019 – Projeto de três irmãos unidos pela paixão pelo vinho, que resolveram criar seus rótulos na região de Setúbal, ao sul de Lisboa fundando a Cadeado Wines. O clima é mediterrâneo com verão quente e seco e invernos amenos e chuvosos com muita umidade. Vinho produzido de uma forma rara e tradicional. As uvas colhidas, são depois esmagadas por pisa a pé e deixadas em contato prolongado com a casca para extrair toda a complexidade da casta castelão. A fermentação decorre nos lagares até estar completa. A cor é rubi pálido, com nariz de aromas de frutas vermelhas e sutil tostado com origem nas barricas de carvalho. No paladar é bem equilibrado, com taninos macios e elegantes. Vai bem com queijos amanteigados e refeições ligeiras, servido a uma temperatura de 16° C.

Carm Maria de Lourdes Tinto 2018 - A Casa Agrícola Roboredo Madeira (CARM) é uma empresa familiar que pertence ao mesmo clã desde o início das atividades, no século XVII. O objetivo do negócio é produzir vinhos e azeites de alta qualidade, provenientes de fazendas próprias. São 220 hectares de oliveiras e outros 62 de vinhas nos arredores de Almendra. Hoje praticam agricultura orgânica. No nariz, muito fresco e elegante, com notas de frutos silvestres bem definidos, sendo o aroma complexado pelas discretas notas de madeira. Na boca é muito elegante, denotando taninos de textura fina e final persistente, com uma acidez muito gostosa. Acompanha bem carnes, queijos e, em geral, cozinha mediterrânica. Servir entre 15 e 16°C.

Cartuxa Tinto Colheita 2019 - A Adega Cartuxa remete à família Eugénio de Almeida, uma das mais influentes famílias portuguesas do século XIX. Hoje, faz parte da Fundação Eugénio de Almeida, fundada em 1963 por Vasco Maria, no Alentejo. Na época, doou todo o seu patrimônio à instituição com a missão de promover o desenvolvimento cultural, educativo, social e espiritual na região de Évora. Ao todo, são mais de 600 hectares de vinhas em várias localidades do Alentejo. Entre os vinhos mais emblemáticos, destacam-se o Cartuxa e o Pêra-Manca. A Fundação ainda se destaca pela produção de excepcionais azeites de oliva. O Cartuxa Colheita é um blend de Alicante Bouschet, Aragonez, Castelão e Trincadeira, amadurecido por 12 meses em tonéis e barricas de carvalho francês e mais 12 em garrafa antes de ser comercializado. Na taça, apresenta uma linda cor rubi granada, com aromas intensos de frutas escuras maduras com toques de tabaco, especiarias e chocolate. No paladar é envolvente e encorpado, com taninos maduros, volumosos e polidos, com uma acidez viva que indica que este vinho seguirá evoluindo muito bem ao longo dos próximos 10 anos. Harmoniza perfeitamente com arroz de pato, ragu de costela, galetto recheado com farofa de bacon e uma fumegante lasanha de berinjela.

Duorum Reserva Field Blend 2019 - A “Duorum” (expressão latina que significa “de dois”), nasceu em janeiro de 2007 e exprime a vontade de João Portugal Ramos e de José Maria Soares Franco de juntarem as suas atividades profissionais de enólogos num projeto de produção de vinhos do Douro com características únicas e de dimensão internacional. As vinhas, localizadas nas regiões de Cima Corgo e Douro Superior, dois terroirs excepcionais e protegidos, estão erguidas em socalcos com diferentes altitudes, entre 150-500 metros, e apenas com castas autóctones. As uvas provenientes das vinhas, a maioria das quais muito velhas com mais de 50 anos, são submetidas a uma triagem logo na chegada à adega, sendo posteriormente desengaçadas e vinificadas. Cor rubi profunda e densa. Nariz com aroma intenso, concentrado e complexo, dominado pelos frutos pretos maduros, como amora, cassis, ameixa, aromas florais, a violeta, e aromas de madeiras exóticas. A sua complexidade, que tende a aumentar com o tempo, provém dos aromas originados pela sua maturação em barricas. Acidez presente, taninos firmes, maduros, bem envolvidos no seu corpo e volume. Todas estas características criam um vinho cheio, intenso, e de grande persistência final.

Após a Masterclass, que atendeu a 30 convidados, o evento recebeu o público profissional inscrito (após as 15:30hs) e consumidores finais (após as 18:30hs). Todos tiveram a oportunidade de provarem cerca de 200 vinhos diferentes que estiveram presentes nas mesas dos produtores.

Importante ressaltar a ótima organização do Evento, feito por uma equipe ímpar, com a presença da amiga Sónia Vieira - Diretora de Marketing da ViniPortugal, distinguida como “Mulher do Ano” nos Prêmios W 2022 de Aníbal José Coutinho. Este prêmio distingue a personalidade feminina que, através do seu esforço individual e do grande interesse pela cultura do vinho, mais contribuiu para a valorização nacional ou internacional do vinho português.

Um evento que marcou sua passagem por Belo Horizonte e promete voltar daqui 2 anos. Que estes dois anos passem rápido!!! 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

“A IMPORTÂNCIA DO CONCEITO DE “CRU” NOS VINHEDOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 29/04/2023

Famoso pelo seu Brunello di Montalcino, família Biondi Santi aposta em vinhos exclusivos com a sangiovese grosso.

A Europa é definida como Velho Mundo, no dicionário do vinho. Foi lá que nasceu a viticultura como conhecemos hoje – antes, os vinhos eram elaborados em potes de barro e não há registros de como eram seus aromas e gostos, por exemplo. Ao longo dos séculos, os europeus, com foco nos franceses, foram descobrindo os seus vinhedos, definindo as melhores zonas e lapidando o conceito de cru – aquela parcela especial de vinhas, que resulta em brancos e tintos realmente especiais.

O conceito rompeu barreiras e chegou ao Novo Mundo, como são chamados os países não europeus que elaboram vinhos e que atualmente investem em conhecer os seus vinhedos e lançar vinhos de parcelas especiais. Mas, às vezes, o Velho Mundo surpreende com os seus novos crus, mostrando que, mesmo com toda esta história, ainda há muito para se conhecer dos vinhedos, usando a tecnologia como aliada... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-importancia-do-conceito-de-cru-nos-vinhedos/>

“UM ÁRDUO CAMINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – VINHOS - 28/04/2023

Conquistar o cobiçado título de Master of Wine é algo que exige coragem, desincompatibilização e comprometimento total.

A qualidade e a cultura do vinho evoluíram juntas e de forma acentuada nos últimos tempos — nunca houve tanta oferta de bons rótulos e tampouco tanto interesse pelo assunto como agora. Tinha razão o professor Émile Peynaud, do laboratório de enologia da Universidade de Bordeaux, grande responsável pelo salto qualitativo dessa bebida mágica, que percebeu que não adiantava aprimorar os vinhos se ninguém percebesse isso. Em seu livro “Le Gout du Vin”, um tratado sobre degustação no fim dos anos 70, Peynaud incitava os consumidores a se aperfeiçoar e procurar beber melhor, declarando que “se há maus vinhos é porque há maus bebedores”... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/quem-e-o-brasileiro-que-conquistou-o-cobicado-titulo-de-mestre-do-vinho.ghtml>

“ACHANDO OURO NUMA SAFRA DESTRUÍDA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 29/04/2023

Os mais bem-sucedidos 2020 Cabs Napa, em particular, são dignos de atenção. Uma das coisas fascinantes sobre o vinho, ao contrário da maioria das coisas que comemos ou bebemos, é que todos os anos produzem vinhos que são e geralmente ganham sabores, obviamente diferentes. E cada safra, como os anos do vinho são chamados, é claramente identificado no rótulo. Mas a reputação de algumas combinações de região e safra é irrevogavelmente arruinada, às vezes mesmo antes de as uvas serem colhidas.

A estação de crescimento da vinha de 2021 na Borgonha foi um pesadelo para os viticultores, que tiveram que lidar com a geada, o oídio persistente e um verão disposto a muita umidade e frio, que alguns comerciantes e consumidores decidiram antecipadamente que os vinhos também teriam um gosto terrível. Azar o deles... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/spinning-gold-blighted-vintage>

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

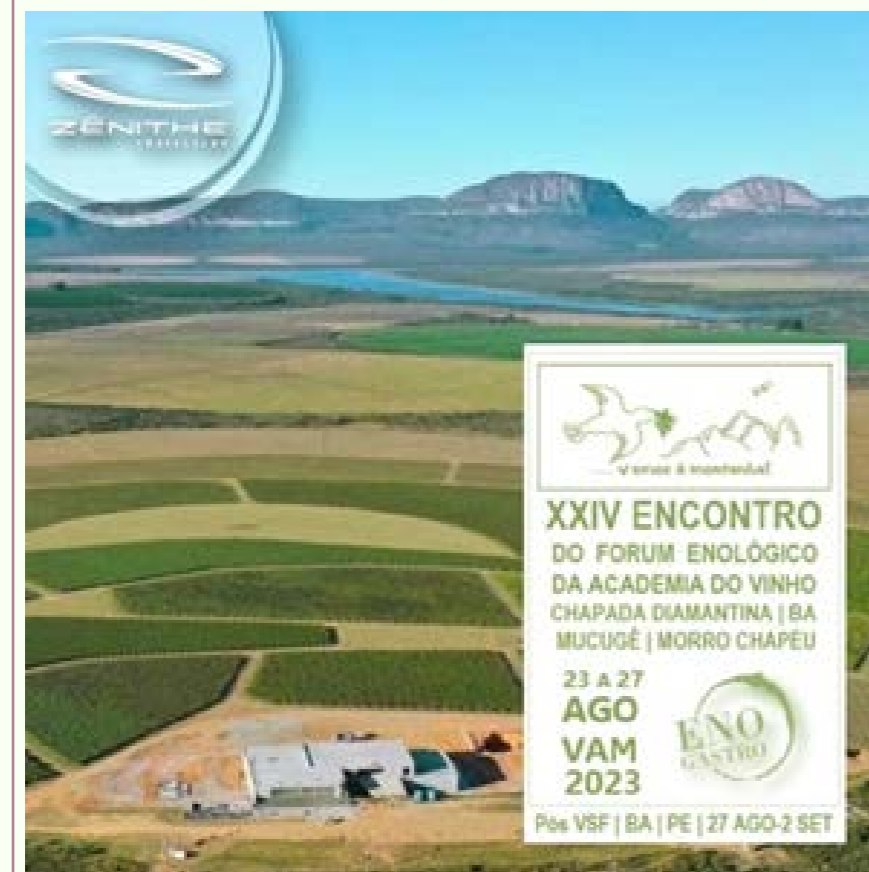
VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

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

THE DROPS OF GOD

A Apple TV+ divulgou o trailer do drama franco-japonês "Gotas Divinas", adaptação do mangá de Tadashi Agi "The Drops of God". Gravada em francês, japonês e inglês, a série de oito episódios se passa após a morte do empresário francês Alexandre Léger, criador do famoso Guia de Vinhos Léger e figura emblemática da enologia.

Quando vai a Tóquio para a leitura do testamento, sua filha Camille, que não via o pai desde a infância, descobre que herdou uma coleção extraordinária de vinhos - a maior e mais valiosa do mundo, de acordo com especialistas.

Mas, para tomar posse de sua herança, Camille deve competir com um enólogo jovem e brilhante, Issei Tomine, um protegido de seu pai, que se refere a ele no testamento como seu "filho espiritual". Os dois devem travar uma disputa para mostrar quem é o maior conhecedor de vinhos e mais digno da herança. No meio da disputa, porém, Camille repara que os testes são uma mensagem de seu pai, com pistas para algo que ela precisa descobrir.

Com roteiro de Quoc Dang Tran, criador da série "Universos Paralelos" (2022), e direção de Oded Ruskin ("A Princesa e o Padeiro"), a série é estrelada por Fleur Geffrier ("Alter Ego") e Tomohisa Yamashita ("O Homem de Toronto") como Camille e Issei.

"Gotas Divinas" tem estreia mundial em 21 de abril com a disponibilização dos dois primeiros episódios, seguidos por novos capítulos semanais até 2 de junho.