



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

OS VINHOS QUE ENCONTREI NA PROVENCE NA RECENTE VIAGEM PELA REGIÃO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS QUE ENCONTREI NA PROVENCE NA RECENTE VIAGEM PELA REGIÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“FEIRAS DE VINHO MOSTRAM A EVOLUÇÃO DOS ESTILOS DE VINHOS” - POR SUZANA BARELLI



07



08

“O QUE EU APRENDI SOBRE O VINHO SUL-AFRICANO” - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **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 - \$\$\$\$\$

AVENTURA TINTO 2018 – ALENTEJO – PORTUGAL

Susana Esteban é uma produtora de vinhos que nasceu na Galícia, região localizada no Noroeste da Espanha. É licenciada em Ciências Químicas pela Universidade de Santiago de Compostela e Mestre em Viticultura e Enologia pela Universidade de La Rioja, e participou de vindimas na Austrália e na França. Começou a sua trajetória como enóloga no Douro em 1999, na Quinta do Côtto, tendo trabalhado posteriormente como enóloga na Quinta do Crasto entre os anos 2002 e 2007. Foi o Alentejo e seus vinhos que conquistaram o coração de Susana, que atua na região desde 2007 prestando consultoria a vinícolas de grande prestígio, Solar dos Lobos, Monte dos Cabaços, Monte da Raposinha e a Tiago Cabaço Winery. Em 2009, Esteban deu início ao seu projeto pessoal com o objetivo de produzir vinhos com um caráter único. Para isso, Susana percorreu toda a região por dois anos, a fim de encontrar suas melhores vinhas. Decidiu por se estabelecer em Portalegre, uma sub-região singular e com um terroir de altitudes mais elevadas e temperaturas mais frias que as encontradas no restante do Alentejo.

Todas as vinhas de Susana têm mais de 40 anos, sendo que algumas delas são centenárias, compostas por field blends com dezenas de castas tradicionais do Alentejo. De sua adega pequena, mas muito bem equipada, saem vinhos de enorme qualidade e produções muito restritas. Como prova do sucesso conquistado, Susana foi a primeira mulher eleita Enóloga do Ano em 2012, pela conceituada Revista de Vinhos. Um de seus rótulos, o Foudre Branco 2018, é o único vinho branco de Portugal a ter sido avaliado com a nota máxima de 20 pontos por esta mesma publicação. Além destas distinções, Susana também recebeu o prêmio de Revelação do Ano de 2015, da revista Wine – A Essência do Vinho, pela enorme qualidade de sua vinícola. Mais recentemente, Esteban foi agraciada com o título de “Produtora do Ano de 2022”, aumentando seu rico histórico de premiações. Susana possui também um projeto muito especial em parceria com sua amiga e enóloga Sandra Tavares, onde, juntas, deram origem a dois vinhos tintos espetaculares, o Crochet, no Douro, e o Tricot, no Alentejo.



Composição de Uvas: Corte de 40% Aragonês (Tempranillo), 40% Touriga Nacional e 20% Castas tradicionais de Portalegre.

Notas de Degustação: Cor rubi. Nariz fresco, frutado e elegante, com um belo toque floral. Macio e aveludado no paladar, frutado e equilibrado com muito frescor e elegância. Tem bom potencial de envelhecimento.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde até 2028

Reconhecimentos e Premiações: 2016 - 91 pontos Revista Adega | 2015 - 90 pontos Robert Parker | 2014 - 91 pontos Wine Spectator e 2013 - 91 pontos Revista Adega

Notas de Harmonização: : um vinho para acompanhar carnes vermelhas, carnes suína e de galinha, massas com molhos vermelhos, risoto de cogumelos, massas com molho leve. Acompanhou muito bem um **Bacalhau com Molho Cremoso de Espinafre** servido no Jantar Harmonizado que realizei junto com Rusty Marcellini, com tema em **VINHOS E GASTRONOMIA DO ALENTEJO**.

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – Alisson/ Amigo do Vinho – Cel.: (31) 98877-9538.

OS VINHOS QUE ENCONTREI NA PROVENCE NA RECENTE VIAGEM PELA REGIÃO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Em tempos de deixar ao lado os preconceitos vînicos contra os rosés, está mais que na hora de quebrar paradigmas e descobrir que esse estilo pode surpreender você. Durante o mês de maio visitamos a região da Provence, num Roteiro de Vinhos e Gastronomia cuidadosamente preparado por Mariella e German da Zenithe Travelclub (<https://www.instagram.com/zenithe.travelclub/>), e depois de uma peregrinação de uma semana pela Provence, podemos dizer que não há estilo mais versátil na hora de harmonizar com receitas culinárias. O rosé, entendido por muitos como o “meio do caminho” entre tintos e brancos tem estrutura de sobra para suportar pratos de maior ou menor peso.

O rosé é um dos vinhos mais versáteis com comida. Vai bem com carnes leves, salmão, frutos do mar em geral (como anéis de lula, camarões, entre outros), hambúrguer, paella, e pratos da culinária asiática e japonesa, porque possui acidez e taninos na medida certa.

Muita gente diz que parte do preconceito contra os rosés é porque geralmente não obtêm considerações dos grandes críticos. Outros dizem que os rosés possuem baixo teor alcoólico, mas muitos rosés secos de hoje em dia buscam uma graduação alcoólica que assegure a fermentação de todo o açúcar, evitando que o vinho se torne excessivamente doce, de forma que a maior parte dos provençais alcancem 14% de volume alcoólico ou mais, uma vez que a região recebe mais de 3.000 horas de sol por ano, propiciando uma perfeita maturação das uvas.

Pior fica ainda, quando algumas pessoas dizem que é um vinho para mulheres, que não tem o mesmo paladar que os homens. Será que os machistas ainda não descobriram o prazer que um rosé pode proporcionar? E, quanto ao rosé, é certo que possui mais corpo que um branco e pode concentrar sabores tão interessantes quanto os de um tinto bem-elaborado.

Outras pessoas, menos informadas dizem que o rosé é uma mistura de vinhos, ou que são utilizadas as uvas de pior qualidade para a sua produção. O rosé nunca foi, nem em sua origem, muito menos na atualidade, uma mistura de vinhos, a fim de obter sua coloração. Isso é puro mito! É até possível se produzir um rosé desta forma, mas sua essência de qualidade não tem nada a ver com este processo de misturar vinhos. O processo de elaboração dos bons rosés se dá pelo contato das cascas com o mosto (suco da uva), por pouco tempo, o suficiente para transmitir a cor desejada. E é desta forma que os produtores sérios produzem seus vinhos.

Os rosés são mais delicados que os tintos, sendo que possuem menos substâncias antioxidantes para protegê-los de contaminações e reações químicas indesejáveis. Portanto, um bom rosé requer uvas da máxima qualidade e maior higiene no processo de produção, assim como uma maior atenção por parte dos enólogos.

No Brasil, na década de 1970, o rosé chegou a ser o vinho mais vendido no mercado e depois entrou em declínio, por conta dos preconceitos e acabou sendo superado pelo vinho branco e espumante, já que o tinto sempre foi a opção preferida do brasileiro.



Durante a viagem encontramos uma Provence quente, em dias que antecediam a chegada do verão europeu. É um fato inegável, o amor do francês pelo vinho rosé. Enquanto bebem cada vez menos vinho, o consumo de rosé aumentou 53 % em quinze anos e essa cor agora representa um terço dos vinhos tranquilos (ou seja, sem bolhas) no país. Sem surpresa, os franceses são os maiores consumidores do mundo quando se fala em vinho rosé: 35 % das vendas mundiais acabam sendo bebidas em taças francesas. Além de grandes bebedores de rosés, os franceses sabem produzi-los de forma excepcional.

A França produz rosé em todos os lugares, do Loire à Alsácia através do Moselle, do Vale do Rhône a Bordeaux via Languedoc e o Sudoeste. Mas a Provence é a estrela indiscutível. Com seus rosés tão pálidos que eles se tornam translúcidos, cujas exportações explodiram por mais de 500 % em dez anos, é o sucesso mais radiante do vinho do mundo.

As celebridades e estrelas do cinema de repente se apaixonaram pela vinha provençal, que agora está entre seus domínios: Brad Pitt, George Clooney, Ridley Scott, George Lucas, para Tony Parker, Patrick Bruel, o casal Sarkozy. É necessário imaginar, é claro, a explosão do valor das terras na região, que todos esses moradores e todos esses investimentos resultaram em transações milionárias, e os efeitos nas transmissões familiares por herança.

Mas essa atração leva a outro fenômeno muito lógico e muito mais pernicioso para o futuro da região: a liberação dos preços das garrafas com rótulos da AOC Côtes-de-Provence. Pode-se provar deliciosos rosés por menos de 15 euros com muita frequência, mas agora, encontra-se uma parte deles a assustadores 20 e 40 euros por garrafa, às

vezes mais. Existe um mercado para esse tipo de produto de luxo e muito melhor?

Mas quanto tempo vai durar esse mercado de rosés muito caros? Quem vai querer colocar no seu orçamento uma garrafa de um vinho criado para o verão? Sejam honestos, produzir rosé não é caro. Outras regiões testemunham isso. Basta ter uvas de qualidade geralmente destinadas a produção de vinho tinto, e ter equipamentos para produção de vinho branco. Não há necessidade de armazenamento em estoque por longo tempo, imediatamente fermentado e vinificado, imediatamente engarrafado, vendido imediatamente, o caixa da empresa agradece.

Comparando com um Bordeaux de preço como 30 euros e mais, que já são bons vinhos para acompanhar gastronomia, que já são vinhos de guarda (até 8 a 10 anos em média), a maioria dos rosés será bebida muito antes dos três anos após a vinificação. Eles não desenvolverão aromas terciários. Uma vez os aromas da juventude "desmaiarem", não haverá mais nada na garrafa.



A Revue du Vin de France realizou no mês de maio, antecedendo o verão europeu, uma degustação às cegas, entre provadores escolhidos a dedo (críticos e sommeliers reconhecidos e respeitados), comparando Rosés de Provence e Rosés de Bordeaux. O resultado acabou surpreendendo: falharam em reconhecer o gosto dos vinhos relacionados à sua região de origem. Clima diferente, variedades diferentes de uvas, preços diferentes ... tiveram resultado semelhante nas taças. Existem duas razões para isto: Primeiro de tudo, por falta de experiência, ou seja, o consumo de rosés cresceu muito rapidamente para os profissionais terem tempo de se acostumarem a distinguirem as tipicidades de cada região. Segundo: porque os rosés são frequentemente um produto de tecnologia e enologia, sem necessariamente refletir o seu terroir. No entanto, se você pode produzir praticamente o mesmo vinho em todos os lugares ou quase, por que pagar mais de 15 euros pela garrafa?

Claro, existem exceções! Entre os belos Rosé provados na viagem pela Provence, posso citar o **Eternelle Favourite 2022 do Chateau Saint-Martin**, feito a partir das uvas Tibouren, Grenache e Cinsault, muito aromático, com notas de violeta e rosa e sabor de framboesa. O **Le Cirque de Grives 2021 do Chateau La Gordonne**, criado a partir das uvas Grenache e Cinsault, de cor muito clara, um rosé pálido, com nariz rico e fresco, com notas de pêssegos brancos enriquecidas por aromas florais delicados. No paladar tem um amplo ataque, com notas frescas e agradáveis de frutas de polpa branca. Final muito longo e cremoso cheio de frescor. **Cuvée Symphonie Maison Sainte Marguerite 2022**, resultante de um corte de Grenache, Cinsault e Rolle (nome da uva Vermentino na Provence), com muito equilíbrio e frescor. Um rosé gastronômico, de cor perolada, com um nariz de frutas cítricas, pêssego branco e ameixa. Na boca revela finesse num final ligeiramente picante. Avaliado com 97/100 pontos pela Decanter e eleito um dos melhores vinhos do mundo pela "Best in Show".

Voltei deste Roteiro pela Provence encantado com o sucesso dos Côtes-de-Provence. O mundo amante do vinho está mudando de atitude, apreciando o rosé e me arrisco a dizer que ele está na moda. Vejo muita gente combinando pratos culinários com rosés. Nos supermercados, lojas virtuais e especializadas, tenho percebido um aumento na oferta de rótulos. Os vinhos rosés estão cada vez mais conquistando os brasileiros.

Em 2021, a Miolo vendeu 800 mil garrafas do Miolo Seleção Rosé, tornando-se o mais vendido do País. Entre os importados, o sucesso de vendas é o Rosé Piscine, vinho pensado para ser bebido com pedras de gelo dentro da taça e produzido por uma cooperativa do sudoeste da França. Nos dois últimos anos, a marca está entre os três vinhos franceses mais importados no mercado brasileiro.

A inspiração de boa parte dos produtores de vinho rosés, em especial do novo mundo, é na Provence. Os vinhos dessa região souberam vender a Riviera francesa para o mundo, apoiados nas imagens dos balneários de Saint-Tropez, Nice e Cannes.

Ou seja, é perfeitamente possível apreciar tintos e rosés. Cada um tem o seu momento. Simples assim. Basta começar!

E então? Já provou um vinho rosé?

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

“FEIRAS DE VINHO MOSTRAM A EVOLUÇÃO DOS ESTILOS DE VINHOS” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 24/06/2023

Naturebas chega a 11ª edição, nos vinhos orgânicos, biodinâmicos e naturais, e Tasting 2023 traz 29 produtores ao Brasil.

Mesmo com a chegada do inverno nesta semana, dois vinhos brancos exemplificam o que será este final de semana para o vinho em São Paulo. De um lado, está o Chardonnay 2021, da Planeta, apresentado por Santi Planeta, filho de Diego Planeta, fundador da vinícola que leva seu sobrenome na Sicília, Itália. De outro, o Morstein GG 2016, um dos grandes riesling alemães, elaborados pela Wittmann, em Rheinhessen, e importados para o Brasil pela Weinkeller.

Os dois produtores são destaques de dois grandes eventos de vinho que acontecem neste final de semana na cidade, o primeiro, no Tasting 2023, evento que o grupo Víssimo, que une as importadoras Grand Cru e Evino, realizada na Casa Petra (ainda há ingressos à venda no site tasting2023.com) com cerca de 30 produtores, em degustações e masterclass.

E os rieslings da Wittmann estarão na Feira Naturebas, que chega agora a sua 11ª edição, realizada na Casa das Caldeiras (aqui, os ingressos já estão esgotados, mas o site traz também as entradas para as degustações paralelas)... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/feiras-de-vinho-mostram-a-evolucao-dos-estilos-de-vinhos/>

“O SUCESSO DOS VINHOS DE PORTUGAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 24/06/2023

Edição deste ano do evento contou com 800 rótulos para provar e 38 ‘talk shows’ que abordaram questões interessantes como a da sustentabilidade.

O mundo do vinho é fascinante, não só por sua diversidade, mas sobretudo pelas pessoas que estão por trás dessas garrafas. O contato com essas personagens é sempre uma experiência muito rica. Promover o encontro entre produtores e consumidores sempre foi um dos destaques do evento Vinhos de Portugal, cuja 10ª edição terminou no último sábado em São Paulo, depois de ter passado pelo Rio de Janeiro no fim de semana anterior.

O evento, concebido e organizado pelos jornais “O Globo”, “Valor” e o português “Público”, em parceria com a ViniPortugal, repetiu o bem pensado e vitorioso formato dos anteriores de propor sessões de duas horas (neste ano foram dez em cada uma das cidades) para os visitantes provarem os vinhos e poderem trocar impressões com os produtores sem atropelos (vieram desta vez 83 vinícolas, limite possível), o que não acontece na grande maioria dos salões de degustação do gênero “walk around tasting” onde as pessoas ficam muito tempo zanzando (e bebendo) sem critério.

Com a proposta, cerca de 11 mil pessoas passaram pelo Vinhos de Portugal em São Paulo e Rio de Janeiro, tendo a disposição perto de 800 rótulos para provar. Isso demonstra a capacidade de aglutinação da ViniPortugal, entidade responsável por promover os vinhos portugueses mundo a fora, fortalecendo e consolidando a imagem da viticultura do país num mercado tão importante para eles.

Nesse aspecto, nenhum outro órgão congênere, caso da Wines of Argentina ou Wines of Chile (menos ainda os da França, Itália e Espanha), chega perto.

Uma questão interessante e atual foi a da sustentabilidade, bem exposta pela convidada Bianca Veratti, primeira brasileira a alcançar o diploma da WSET e que conduz a Vitislav (@vitis.lab), onde promove cursos e degustações... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-sucesso-de-publico-vinhos-de-portugal-debate-enoturismo-e-sustentabilidade.ghtml>

“O QUE EU APRENDI SOBRE O VINHO SUL-AFRICANO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 24/06/2023

O show de vinhos de troféu de 2023 forneceu uma janela no estado atual do vinho sul-africano. As competições de vinho proliferam, mas têm um problema. Os produtores reconheceram que os melhores não entram, pois não têm nada a ganhar e tudo a perder. Portanto, medalhas de ouro e prata concedidas com base em degustações cegas gigantes por provadores experientes podem servir na melhor das hipóteses para identificar produtores promissores ou os estabelecidos que estão fazendo um trabalho melhor do que seus colegas.

Apesar disso, gostei da minha recente passagem pelo Trophy Wine Show, organizado pelo principal escritor de vinhos do país, Michael Fridjhon e equipe. Não é a única competição de vinhos da África do Sul, mas certamente é admiravelmente rigorosa. Um auditor fica no canto dos cômodos em que os vinhos anônimos são julgados às cegas. As despesas de realização são baseadas em taxas de inscrição e está focada em uma indústria que sofre mais do que a maioria, por conta dos custos aumentados e incerteza econômica, por isso não surpreende que tenha havido um declínio no número de inscrições. O pico foi de 1.082 em 2015, mas o total deste ano foi de 688, menos que o 787 em 2002, o primeiro ano da competição. Isso foi um pequeno aumento, no entanto, no número nos anos afetados pela pandemia de 2021 e 2022. De 2022 Fridjhon, garantiu o patrocínio da equipe executiva que gosta de vinho da Investec, cujas raízes são sul-africanas.

Eu fui um dos juízes estrangeiros da competição em 2003 (quando fui com minha sogra) e 2007 (quando fiquei sem o olfato, o que foi interessante). Este ano, fui persuadida a retornar para entender o que está acontecendo no vinho sul-africano mais convencional do que as apresentações regulares no Reino Unido, seu mercado mais importante, pelos produtores de novas ondas que estão agitando a cena do vinho do Cabo nos últimos 10 anos ou mais. Nomes como Sadie, Mullineux, Rall e Savage eram visíveis pela ausência da lista de concorrentes no Trophy Wine Show deste ano.

Fridjhon estava especialmente interessado em julgar as 70 amostras na prova de Shiraz/Syrah para que eu pudesse ver o progresso. Em 2007, ele argumentou, era a pior classe porque as videiras tendiam a ser inconvenientemente jovens e os enólogos “sem noção” sobre como lidar com seus produtos, resultando em muita deterioração pela infecção por *Brettanomyces*.

Não posso dizer que me lembro de todas as Shiraz sul-africanas que provei em 2007, mas essa foi uma prova decente o suficiente em 2023 - mesmo que a grande maioria deles parecia ser modelada mais em Shiraz australiano de corpo inteiro do que no indiscutivelmente mais elegante estilo perfumado associado ao norte do Rhône, onde a uva é conhecida como Syrah. Muitas regiões vinícolas do Cabo podem estar muito quentes para produzir Syrahs frescos - embora eu tenha encontrado vários dias antes de começar a julgar quando visitei a região vinícola de Cape Agulhas na ponta mais ao sul da África. Um dos meus Syrahs favoritos no show foi a partir daí, 2020 de Strandveld, para o qual nosso painel de quatro provadores deu apenas uma medalha de prata, talvez julgando-o muito leve. Espero que emergir um estilo de Shiraz/Syrah, da África do Sul, mas não tenho certeza se vi um quando julgou no mês passado... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/what-i-learned-about-south-african-wine>

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

ALEMANHA E AUSTRIA ESTÃO ADERINDO ÀS GARRAFAS PET DE VINHO

Apenas o formato é um pouco diferente: as garrafas PET ecológicas são adequadas para muitos vinhos. Alternativas às garrafas de vidro para vinho já se estabeleceram em muitos países. Mas especialmente nos países de língua alemã, comerciantes e viticultores estão no freio. Mas as garrafas representam uma grande parte da pegada de carbono da produção de vinho. A era da garrafa de vidro está terminando?

Muitos estudos mostram que a energia usada para fazer vidro e transportar o vinho engarrafado é responsável por grande parte da pegada de carbono. Especialistas estimam a proporção em cerca de 40% .

Para tornar a produção e o comércio do vinho mais sustentáveis, é necessário desenvolver alternativas ao vidro que sejam leves e, idealmente, possam ser recicladas. Na UE, 90% de todos os vinhos, espumantes e bebidas espirituosas ainda são envasados em vidro, que consome 43% de toda a produção de vidro . Perfumes e produtos farmacêuticos, por outro lado, desempenham apenas um papel muito menor.

Então, os fãs de vinho logo terão que se despedir da garrafa de vidro? Nem de longe quando se trata de muitos revendedores em países de língua alemã, ou seja, Alemanha, Áustria e Suíça. Pouco menos da metade está disposta a introduzir recipientes alternativos. Em outros países, por outro lado, quase todos os varejistas desejam listar vinhos em embalagens alternativas nos próximos dois anos. Por que essas diferenças?

O Prowein Business Report 2022 examinou as razões para isso. Cerca de 2.500 viticultores, comerciantes de vinho, importadores, distribuidores, donos de restaurantes e hoteleiros de 16 países foram questionados sobre a aceitação e o lançamento planejado no mercado de seis diferentes formatos alternativos de embalagem de vinho. Mais de 70% deles pediram uma redução na pegada de carbono do vinho. O relatório divide os países em três grupos:

OS INOVADORES - vinho enlatado está se tornando cada vez mais popular no monopólio sueco de bebidas alcoólicas Systembolaget. Estes incluem os países escandinavos, Grã-Bretanha e Canadá. Quase todos os varejistas estão dispostos a oferecer aos seus clientes alternativas às garrafas de vidro. A chamada "embalagem alternativa" já é parte integrante da gama lá. As razões apresentadas são: - Eles tiveram programas nacionais para reduzir o desperdício de embalagens por muitos anos (por exemplo, Reino Unido). - Sua população é particularmente positiva sobre as metas de sustentabilidade (por exemplo, todos os países escandinavos). O vinho só pode ser vendido a consumidores finais através de monopólios. Estes podem impor exigências estritas de sustentabilidade para os produtores. Por exemplo, os cinco monopólios escandinavos do álcool (incluindo a Islândia e as Ilhas Faroé) comprometeram-se com uma estratégia conjunta de sustentabilidade com o objetivo específico de reduzir as emissões de CO2 em 50 % até 2023.....

O GRUPO DO MEIO - A França e a Espanha são dois dos maiores países produtores aqui, assim como os EUA, Bélgica e Portugal. Mais da metade dos varejistas desses países pretende oferecer vinho em embalagens alternativas nos próximos anos. Também aqui dominam as bag-in-box e as latas, seguidas das garrafas PET, que têm maior aceitação em Portugal. Nos EUA, muitos entrevistados também podem imaginar barris de alumínio recarregáveis para catering ("kegs"). Garrafas de papel também têm boas oportunidades de mercado lá.

OS RETARDATÁRIOS - No grupo dos retardatários estão Alemanha, Áustria e Suíça, mas também Holanda e Itália. Aqui, a disposição dos varejistas em trabalhar com embalagens que não sejam de vidro é inferior a 55 %. Nos países de língua alemã, em particular, a maioria dos varejistas ainda se apegam às garrafas de vidro. No geral, no entanto, cada segundo varejista pesquisado já espera que os consumidores aceitem bag-in-boxes como recipientes de vinho. Na Itália e na Holanda as latas estão em maior demanda.

.....
No entanto, devido à demanda moderada dos varejistas por novas embalagens nos países retardatários, é mais difícil para muitos produtores de vinho obter quantidades economicamente grandes o suficiente para alternativas ao vidro. A atual conjuntura econômica continua resultando em margens menores ou mesmo negativas, uma vez que os aumentos de custos não podem ser integralmente repassados aos varejistas e consumidores finais. A vontade de investir em novas fábricas de engarrafamento é, portanto, atualmente baixa, embora dois terços dos produtores vejam o aumento significativo dos preços do vidro e da

garrafa como uma oportunidade para introduzir rapidamente alternativas.

.....
De acordo com a pesquisa, o fator de sucesso mais importante para a introdução de recipientes de vinho mais leves e ecologicamente corretos é a comunicação intensa com os consumidores. No entanto, só terá sucesso se os próprios varejistas estiverem convencidos das perspectivas de sucesso de alternativas às garrafas de vidro, educar seus clientes adequadamente e, assim, garantir a demanda. No entanto, compromissos concretos para reduzir as emissões de CO2, como os introduzidos pelos monopólios escandinavos, dão aos produtores um sinal importante para investir e oferecer novos produtos.

Jancis Robinson, indiscutivelmente a escritora de vinhos mais conhecida do mundo, publicou recentemente um apelo aos fabricantes de garrafas para produzir garrafas de vidro muito mais leves: "Muitos engarrafadores e produtores de vinho relataram dificuldades em conseguir que os fabricantes de garrafas de vidro fornecessem garrafas mais leves. Há um forte argumento para que os fabricantes de garrafas e a indústria do vinho trabalhem juntos para aumentar as vendas enquanto reduzem as emissões de carbono e para que a indústria do vidro ouça as necessidades de seus principais clientes. Neste momento sentem os produtores de vinho ter em mãos. Você pode se dar ao luxo de não ouvir suas preocupações. Quantas trocas de vidro por latas, sacolas plásticas em caixas e plástico reciclado serão necessárias para que mudem de ideia?"

.....
Seja plástico, papel, alumínio ou vidro, descartável ou reutilizável: o mais importante para os amantes do vinho deve ser o conteúdo, não a embalagem...
Leia mais em: https://magazin.wein.plus/deutschland-und-oesterreich-halten-an-der-glasflasche-fest-nachzuegler-bei-der-einfuehrung-von-flaschen-alternativen?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_25&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Alexander Lupersboeck - 19/06/2023)

MUITOS COMPRADORES CLASSIFICAM A SAFRA 2022 DE BORDEAUX COMO MUITO CARA

O Grand Vin de 2022 do Château Lafite Rothschild é oferecido na campanha "En Primeur" a um preço de cerca de 800 euros. Isso significa um aumento de mais de 23 % em comparação com o preço de estreia para o 2021. O Premier Cru não está sozinho nisso: algumas vinícolas já estão falando sobre a safra mais cara do mercado. Para o Château Rauzan-Ségla 2022, você deve pagar cerca de 115 euros, o que é cerca de 40% a mais do que a safra anterior. A plataforma de comércio de vinho Liv-EX coletou aumentos médios de preços de cerca de 20%. Segundo alguns comerciantes, isso leva ao fato de que muitos clientes preferem comprar Bordeaux já engarrafado. Assim, os vinhos altamente classificados das safras de 2019 ou 2016 ainda são mais baratos que os de 2022, que atualmente estão disponíveis apenas como amostras de barril.

O LIV-EX alertou mais de uma semana atrás que seria "difícil para os comerciantes vender muitos dos vinhos desta campanha "En Primeur" e que a maioria dos lançamentos não oferece uma proposta atraente para os compradores". Outros comerciantes estão convencidos de que a alta qualidade dos Bordeaux 2022 justifica o aumento dos preços. Nem todos os Châteaux aumentaram seus preços significativamente a partir dos números de 2019, pois a demanda é boa, dizem eles. A campanha "En Primeur" para o Bordeaux de 2019 aconteceu na primeira fase da pandemia de Corona, o que levou a preços muito moderados.

No entanto, Arthur Coggill, comprador de vinhos finos da Goedhuis, em Londres, fala sobre alguns aumentos de preços ingratos e as vinícolas que agora sofrem de baixa demanda. "Acho que a maioria das pessoas simplesmente não poderia lidar com preços assim. Provavelmente poderíamos ter vendido o dobro se tivessem sido um pouco mais razoáveis". Ele teme que alguns Châteaux "correm muito o risco de perder a imagem macroeconômica global"... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/price-increases-of-up-to-40-per-cent-for-bordeaux-2022-many-buyers-rate-vintage-as-too-expensive?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_25&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – Alexander Lupersboeck - 19/06/2023)