



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A FORMAÇÃO DOS AROMAS DOS VINHOS - PARTE 2
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A FORMAÇÃO DOS AROMAS DOS VINHOS - PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"A APOSTA NOS CONCURSOS DE VINHO"
- POR SUZANA BARELLI**



08



09

"VINHO - SENTINDO O CALOR" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGEM**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!

- No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.
- Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

ROSSO DI MONTALCINO MOCALI 2019 DOC – TOSCANA - ITÁLIA

A procura por beber Brunellos é tão grande que esquecemos de provar Rossos que são deliciosos como este Mocali. A vinícola Mocali foi comprada na década de 50 pelo Sr. Dino Ciacci (um dos vinte e cinco promotores do Consórcio de Brunello di Montalcino) e foi sucedido por seu sobrinho, Ticiano Ciacci, hoje proprietário. Situada no sudoeste de Montalcino, a uma altitude de 350/400 metros acima do nível do mar, compreende cerca de 32 hectares, dos quais 9 de vinha (sendo 6 hectares da DOCG Brunello di Montalcino) e 2 hectares de olival (Frantoio, Leccino e Moraiolo). Seus vinhos são indicados pela Carta de Vinhos da Itália que apresenta uma seleção dos melhores 100 vinhos italianos. Um vinho altamente recomendado por sua excelente relação de qualidade e preço.

Composição de Uvas: 100% Sangiovese.

Notas de Degustação: Cor rubi com reflexos escuros, com um nariz intenso com aromas perfumados de frutos escuros frescos, como cerejas vermelhas e escuras, ameixas, especiarias e toque de carvalho francês com nota de chocolate. No paladar é seco, com sabores que confirmam os aromas. Paladar gostoso e persistente.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas de frutas frescas ou guarde até 2027 (quando estará com notas de defumados!).

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar massas com molho de tomate e carne, risoto de cogumelos, massas com molhos fortes (funghi sechi, trufas), carnes (caças, cordeiro, cortes mais duros de carne de boi) ensopadas e bem condimentadas, queijos curados e queijos de massa branca.

Serviço: servir entre 16°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$

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



A FORMAÇÃO DOS AROMAS DOS VINHOS – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quando sentimos os aromas de um vinho, servido numa taça descrevemos algumas das sensações que encontramos na bebida. Mas como será que eles são formados?

AROMAS TERCIÁRIOS - Estes são aromas da extração de madeira (elágitaninas de madeira de carvalho, lactonas) ou reações químicas (compostos de enxofre, acetatos de reações de oxi-redução) que ocorrem durante a fase de “educação” (maturação) do vinho. Uma das etapas mais estudadas é a micro-oxidação durante a criação de barris.

Os aromas da evolução (ou buquê) vêm da evolução (potencial de oxidação / oxidação, redução) e do terroir. Eles são os mais complexos. Durante sua vida, a evolução dos aromas do vinho parece ser feita em uma ordem lógica.

O aroma de madeira (de carvalho, de cedro, de tostado): os vinhos são maturados em barris de carvalho, uma madeira que contribui por seus taninos para a estrutura do vinho e, portanto, para o seu envelhecimento após o engarrafamento. A passagem do vinho pelos barris traz oxigênio e modifica significativamente os taninos. Fala-se de vinho que passou por carvalho quando os aromas de baunilha são muito perceptíveis. Aroma de madeira pode desaparecer ao longo dos anos. Vinhos muito carregados de madeira, onde o carvalho domina o vinho, perdem o interesse, porque eles não transmitem aromas primários característicos da variedade de uvas ou do terroir, sendo este último mascarado pelo “xarope de madeira”.

Do floral de sua juventude, os vinhos evoluirão para aromas de frutas maceradas, frutas secas, cristalizadas, geléia, frequentemente associadas com toques minerais (para vinhos brancos) ou animais (para vinhos tintos).

AROMAS PERCEBIDOS DURANTE AS DEGUSTAÇÕES - Numa degustação, é muito difícil determinar um aroma específico, podemos nos expressar mais facilmente pelas famílias de aromas. Tentamos identificar a princípio, as famílias de aromas percebidas. Então, em uma segunda etapa, tentamos identificar os aromas “puros” adequados. Os aromas de referência raramente serão puros.

Aromas frutados: Fragrâncias de frutas, incluindo: cítricas (limão, toranja), frutas brancas (maçã, pêra, marmelo, abacaxi, banana), frutas de caroço (ameixa, damasco, pêsego), bagas ou frutas vermelhas (groselha, framboesa), amora), frutas maduras ou frutas vermelhas lembrando compotas (groselha, framboesa, amora, ameixa), frutas cristalizadas e frutas secas e de amêndoa (ameixa seca, figo turco, tâmara, uva passa). Geralmente, um vinho começa expressando aromas de “frutas frescas” e seu odor evolui em direção a mais aromas de frutas “maduras”, até compota ou geléia.

- Frutas verdes: kiwi, limão, melão verde, cavala vermelha, maçã verde
- Frutas brancas: maçã, pêra, videira, marmelo
- Frutas vermelhas: morango, framboesa, groselha, cereja, área
- Frutas pretas: amora, mirtilo, groselha, cereja preta, ameixa
- Frutas amarelas: pêsego, damasco, nectarina, ameixa, mirabelle
- Frutas exóticas: abacaxi, manga, maracujá, figo, tâmara, lichia, goiaba, banana
- Cítricas: limão, laranja, toranja, clementina, sidra, casca de laranja, zest
- Frutas secas: amêndoa, nozes, avelã, passas, figo turco, pistache, ameixa seca

Aromas Florais: Perfumes de flores como violeta, lavanda, rosa e lírio do campo.

- Flores: rosa, peônia, madressilva, acácia, violeta, gerânio, jacinto,
- Chás de ervas: verbena, camomila, laranja
- Derivados: mel, própolis, cera de abelha, açafraão

Aromas Amadeirados: Perfumes diferentes podem ser sentidos. Eles incluem os aromas vegetais que variam em particular entre: verde (herbáceo, samambaia, hortelã, verbena, broto), seco (feno, tabaco), cogumelos (leveduras frescas, trufa, funghi Porcini, vegetação rasteira, humus), madeira arborizada (madeira verde, carvalho, sândalo)



e aromas balsâmicos (resina, baunilha).

Eles também são chamados de bálsamos. Os aromas empireumáticos (aromas de combustão de madeira e plantas) são todos aromas relacionados ao fogo, combustão, secagem: pão torrado, flores secas, defumado, cacau (chocolate), pimentão grelhado, e também couro e alcatrão.

- Madeira de barrica: carvalho francês, carvalho americano, cedro, baunilha
- Madeira de torrefação: defumada, café, cacau, caramelo, alcatrão, pão torrado, torrado

Aromas de Especiarias: Além dessas três variantes de odores, outros tipos de aromas podem ser sentidos. Aromas gourmet são aromas que evocam massa ou confeitaria, como mel, baunilha ou manteiga.

- Especiarias macias: canela, baunilha, cardamomo, alcaçuz
- Especiarias salgadas: pimenta, cravo, noz-moscada

Aromas de Vegetais

- Vegetais: pimenta, alho-poró, alho, repolho, alcachofra, ervilhas, feijão verde, alface
- Vegetal Seco: feno, palha, chá
- Vegetais Verdes: grama cortada, eucalipto, hera, clorofila, broto de groselha, buchinho
- Vegetação Rasteira: húmus, cogumelo de Paris, samambaia, folhas mortas, terra molhada

Aromas minerais: Os aromas minerais demonstram a influência da mineralização do solo na videira e no vinho. Os aromas de “pedra de isqueiro”, “giz molhado” ou “óleo” são exemplos de odores minerais.

- Minerais rochosos: pedra de isqueiro
- Metais: cobre, ferro, alumínio

Este descritor de mineralidade era fortemente desenvolvido no vocabulário do vinho desde os anos 2000, mas essas notas minerais são sugestivas, o conteúdo mineral em vinhos é muito baixo para ser detectado pelo sabor. Portanto, eles não vêm de nutrientes do solo, mas provavelmente de moléculas formadas durante a fermentação alcoólica, como ésteres ou tióis.

Aromas químicos: Perfumes químicos também, como iodo, dióxido de enxofre e sulfeto de hidrogênio (mercaptano). Pintura, solvente, esmalte, alcatrão também podem ser sentidos.

Aromas de animais: Nos cheiros de animais, podem ser citados: o de couro, javali selvagem, cachorro molhado, cavalo suado, caldo de carne, sangue, suor, xixi de gato. Algumas variedades de uva desenvolvem aromas animais à medida que envelhecem: Merlot, Pinot Noir, Syrah, ...

PRATICAR É A MELHOR MANEIRA DE RECONHECER AROMAS

Escolha uma família aromática para estudar, como frutas cítricas, por exemplo (limão siciliano, limão taiti, laranja e tangerina). Separe de três a cinco amostras. Cheire e as compare. Com o auxílio de alguém, teste as amostras às cegas. Tente distinguir cada descritor. Acertou? Siga para a próxima família. Errou? Tente novamente até memorizar os aromas. Um segundo exercício é o aprofundamento aromático.

O teste também pode ser feito com um descritor específico, como a laranja, para perceber as nuances entre essa fruta fresca, sua casca, a flor de laranjeira e a geleia. Separe de três a cinco amostras. Cheire e as compare. Com o auxílio de alguém, teste as amostras às cegas. Tente distinguir cada descritor. Acertou? Siga para a próxima família. Errou? Tente novamente até memorizar os aromas.

Também é possível fazer o caminho contrário escolhendo um vinho. Recomendo, por exemplo, um estilo clássico, como o Sauvignon Blanc de Marlborough, da Nova Zelândia. Leia o perfil em guias ou mesmo fichas técnicas de vinícolas que descrevem os aromas mais presentes, como maracujá, pimentão verde, madressilva e groselha verde. Sirva uma taça e procure encontrar esses aromas. Também é possível fazer esse exercício usando um vinho de Bordeaux de base Cabernet Sauvignon, por exemplo. Nesse caso, é fácil de encontrar descritores como licor de cassis e caixa de charuto.

Cheire quase tudo que encontrar. Use os léxicos disponíveis como referências, mas use principalmente suas referências pessoais. Sempre comece com os aromas e sabores frutados. Alguns aromas e sabores estão geralmente relacionados, como limão e lima, maçã e pera. Busque variações do mesmo descritor em uma amostra, como limão, casca de limão e creme de limão. Não se empolgue demais: descreva apenas os aromas e sabores que você percebe e tome nota de suas degustações.

CUIDADOS EM DEGUSTAÇÕES

Em uma prova de vinhos evite usar perfumes, cremes ou qualquer cosmético com cheiros fortes. Também não escove seus dentes ou ingira alimentos ou bebidas com sabores fortes antes da prova.

Alguns alimentos como o ovo não se dão bem com vinhos: sejam fritos, moles ou cozidos, os ovos dão um sabor metálico muito desagradável que pode ser suavizado se você beber um vinho branco seco em vez de um vinho tinto. Além disso, há uma maneira de contornar isso: se você cozinhar uma omelete e adicionar algo com um sabor pronunciado, poderá combiná-lo mais facilmente com um tinto ou um branco, dependendo do seu prato, porque agora o ovo fica escondido pelo gosto forte do que foi adicionado à mistura da omelete.

Ao degustar seus vinhos, tome cuidado com sabores de doces que ficaram em sua boca, principalmente aqueles feitos com chocolate. O chocolate é um dos elementos mais complexos de serem harmonizados com vinhos, e, durante uma degustação, podem acabar com a experiência, já que são poucos estilos que combinam com este doce.

Não fume antes da prova e limpe o paladar com água entre cada amostra de vinho.

Que tal exercitar-se no reconhecimento destes aromas? 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 APOSTA NOS CONCURSOS DE VINHO” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 15/07/2023

Os resultados do IWSC Argentina, que mostra o interesse crescente pelas avaliações de brancos e tintos.

A inglesa IWSC, sigla para Internacional Wine and Spirits Competition, promoveu no início de julho o seu primeiro concurso de vinhos na América Latina. Realizado em Mendoza, o centro do vinho argentino, o concurso concedeu oito medalhas de ouro, entre eles o Grand Famiglia Malbec 2020, da Bodegas Bianchi; o Gran Bousquet Organic Malbec 2021, da Domaine Bousquet; e o Portillo Organic Malbec 2022, da Salentein. Foram dadas também 148 medalhas de prata e 228 de bronze.

DIVERSIFICAÇÃO - A regionalização do concurso é uma das apostas da IWSC, que começou um pouco antes da pandemia, com a avaliação dos italianos proseccos de Valdobbiadene. O modelo deu certo e desde então a instituição londrina já organizou concursos na África do Sul, na Áustria, na Turquia e na Geórgia. São competições menores, sempre focadas nos vinhos do país sede – no argentino, foram 429 amostras.

São eventos que acontecem paralelos a avaliação da IWSC realizada em Londres todos os anos. O próximo será novamente na África do Sul, no começo de agosto. No final do próximo mês acontece a primeira edição do Margareth River Judging, com vinhos apenas desta região australiana. “É um modelo que nos permite acompanhar mais de perto vinhos de várias regiões”, afirma Christelle Guibert, CEO da IWSC.

MASTER OF WINE - No seu modelo de expansão, a instituição mantém os princípios do concurso realizado na Inglaterra. Além da degustação sempre às cegas (sem saber que vinho corresponde a que amostra), entre os jurados estão profissionais com títulos valorizados no mercado, como o de master of wine (no caso do concurso argentino, o júri foi chefiado pelo brasileiro Dirceu Vianna MW) e o de master sommelier, com o italiano Matteo Montone MS. Coube a Vianna a função checar e confirmar (ou não) as medalhas de ouro concedidas pelos jurados. O ouro é concedido para vinhos de 95 ou mais pontos numa escala de até 100.

São cuidados que trazem credibilidade aos concursos e garantem que alguns selinhos, colocados na garrafa, podem valer mais do que outros. Diante na enorme quantidade de garrafas expostas nas gôndolas, uma menção no rótulo facilita o consumidor na sua escolha. Mas é preciso lembrar que há concursos de propostas, regras e júri diferentes... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-aposta-nos-concursos-de-vinho/>

“A EVOLUÇÃO DOS VINHOS ARGENTINOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 14/07/2023

Os oito ouros em concursos do IWSC foram para vinhos do Vale do Uco, assim como 40 das primeiras 50 pratas, o que demonstra o alto padrão qualitativo dessa região na atualidade.

Inovando em sua forma de atuação, baseada num concurso anual de vinhos sempre em Londres, sua sede, o respeitado International Wine & Spirits Competition (IWSC) resolveu pôr à disposição toda a sua expertise na organização desses eventos para julgar os vinhos em sua origem, dispensando as vinícolas de transportar suas garrafas à Inglaterra.

Depois do sucesso obtido na África do Sul em 2022, a experiência foi repetida no primeiro semestre deste ano na Geórgia, Áustria e Turquia. Na semana passada foi a vez dos vinhos argentinos, em Mendoza, em parceria com a Wines of Argentina (WofA), associação que reúne mais de 200 bodegas de todas as regiões vitivinícolas do país.

Esse gênero de concurso, agora reforçado com o prestígio do IWSC, era muito utilizado pela WofA até meados da década passada como parte de um conjunto de ações para promover os vinhos argentinos mundo afora e manter a posição de destaque que alcançaram no cenário vinícola internacional.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-quais-sao-os-fatores-que-fizeram-os-vinhos-argentinos-evoluirem.ghtml>

“VINHO – SENTINDO O CALOR” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 08/07/2023

Os verões mais quentes significam as colheitas em datas prematuras para os produtores de vinho, mas o que eles significam para nós, bebedores de vinho?

Para aqueles determinados a beber vinho tinto, as altas temperaturas representam um desafio. Qualquer bebida deve ter um elemento de frescor, mas uma vez que o vinho fica muito acima de 20 ° C (68 ° F), ela perde sua precisão e começa a ter um sabor mais parecido com a sopa. De fato, uma das falhas mais comuns em bares e restaurantes mais casuais é armazenar e servir vinho tinto muito quente. Costumo pedir um balde de gelo ou, em extremis, um cubo de gelo.

No verão, ou inverno, se a sala estiver especialmente quente, sirvo rotineiramente vinhos vermelhos diretamente do que passa para o nosso porão, mantido a 13 ° C ou coloco as garrafas na geladeira por metade de uma hora antes de servi-los.

O vinho de qualquer cor vai aquecer de qualquer maneira assim que estiver no copo - a menos que você more em uma loja fria. Mais um problema geralmente é impedir que ele se aqueça demais, especialmente se comer ao ar livre no alto verão. Eu amo aqueles cilindros revestidos a vácuo que mantêm as garrafas colocadas nelas a uma temperatura constante. Os transparentes são especialmente úteis se houver várias garrafas na mesa, pois tende a haver na minha.

Todos os tipos de vinho tinto se beneficiam positivamente de um frio leve - particularmente aqueles que são baixos em taninos, como a maioria dos tintos jovens e baratos, Rioja maduro, a maioria dos Pinot Noirs e Borgonhas tintos mais leves. Loires tintos mais suaves, Beaujolais e outros Gamays, bem como toda a nova classe de jovens tintos suculentos descritos em certos trimestres como Glou-Glou, são projetados ativamente para serem servidos bastante frios.

Você precisa ter um pouco de cuidado com os vinhos com muitos taninos que são conservantes naturais, no entanto, porque sua adstringência é enfatizada em baixas temperaturas. Assim, por exemplo, um típico jovem Bordeaux ou Cabernet do Norte da Itália pode ter um sabor um pouco como chá gelado se for servido muito frio. Os vinhos americanos (cuidado com esta generalização), norte e sul, tendem a ser feitos com taninos mais macios, mais suaves e macios do que seus colegas europeus e geralmente têm níveis mais altos de álcool, portanto um frio leve pode ser um benefício positivo... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-feeling-heat>

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

JEREZ É O DESTINO TURÍSTICO NÚMERO UM DA ESPANHA

A rota Marco de Jerez Wine e Brandy é o destino de vinho mais visitado na Espanha. Isso foi anunciado pela Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). Com mais de 333.000 turistas, a região em torno da cidade de Sherry de Jerez de la Frontera está à frente de Rioja Alta, Ribera del Duero, Penedès e Rioja Alavesa. Jerez também está na liderança em termos do número de visitantes das vinícolas, com quase 300.000.

No geral, o número de turistas de vinho na Espanha em 2022 foi 52 % maior que em 2021, em quase 2,5 milhões, embora este ainda seja um quinto menos do que antes da pandemia. Cerca de 80 % dos viajantes são da Espanha. A parcela de visitantes internacionais aumentou cerca de um terço de 2021 a 2022.

De acordo com Acevin, o turismo de vinho na Espanha gerou cerca de 75 milhões de euros no ano passado, 39 % a mais que em 2021, mas 12 % menos que em 2019. O tempo mais popular para viajar foi outubro, seguido pela temporada de férias de pico em agosto em agosto. (Al / fonte: Drinksbusiness)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/jerez-is-spain-s-number-one-wine-tourism-destination-highest-visitor-numbers-in-wineries?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_28&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 14/07/2023)

DIFICULDADES NA PRIMEIRA METADE DE 2023 PARA OS TINTOS DA TOSCANA, QUE REGISTRAM DECLÍNIO SIGNIFICATIVO DE VENDAS

Atualmente, os vinhos tintos italianos estão enfrentando problemas significativos de vendas. De acordo com Avito, a Associação de todos os Consortia do Vinho da Toscana, as famosas denominações da Toscana também estão relatando uma demanda em declínio na primeira metade de 2023. Nos últimos seis meses, 13 % menos garrafas de Chianti Classico foram engarrafadas, 6% a menos de Brunello di Montalcino, 3% a menos dos vinhos de Bolgheri e até 17 % a menos de Vino Nobile di Montepulciano. Chianti permaneceu estável com um ligeiro aumento de 1%, enquanto Maremma Toscana registrou um aumento de 13 %. Aqui, é acima de tudo Vermentino que é a força motriz. A IGT Toscana também caiu 17 %. No total, pouco mais de um milhão de hectolitros de vinhos da Toscana foram colocados no mercado de 1 de janeiro a 30 de julho. Isso representa um declínio de 9% em comparação com o mesmo período em 2022. (Ru / Fonte: WineNews)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/tuscan-red-wines-record-significant-sales-decline-difficult-first-half-of-2023-for-tuscany?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_28&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 12/07/2023)