



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO BEBER VINHOS NUMA PRIMAVERA COM CARA DE VERÃO?
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

COMO BEBER VINHOS NUMA PRIMAVERA COM CARA DE VERÃO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"TONDONIA JÁ FOI MODERNA, HOJE É CLÁSSICA" - POR SUZANA BARELLI



08



09

"A BRASILEIRA QUE ESCOLHE VINHOS PARA PRÍNCIPES, CEOS E FAMOSOS NA FRANÇA" - POR MATHEUS DOLIVEIRA

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 - \$\$\$\$\$

PEQUENOS REBENTOS LOUREIRO ESCOLHA 2019 – VINHO VERDE – PORTUGAL

Márcio Lopes cultiva 5ha de forma sustentável e também compra uvas de produtores selecionados, que praticam a viticultura sustentável sem o uso de herbicidas. A vinificação é de baixa intervenção, fermenta em pequenos tanques de aço inoxidável utilizando leveduras naturais, com o objetivo de fazer vinhos com equilíbrio que reflitam o seu terroir. O vinho é então mantido em borras finas durante cinco meses em tanques de aço inoxidável antes de ser engarrafado com filtração ligeira. A casta Loureiro, cada vez mais reconhecida, no panorama nacional português, tem muitas qualidades, entre elas as notas aromáticas que confere, e dependendo da origem, na elegância que origina nos vinhos. Este vinho é elaborado a partir de três vinhas situadas em Ponte de Lima, Barcelos e Braga.

Composição de Uvas: 100% Loureiro.

Notas de Degustação: cor bem clara com reflexos amarelos. A uva Loureiro é aromática e mostra aromas e sabores de flores como o jasmim, folhas de louro, damasco, pêssigo e uma nota de limão cítrico. Final de boca prazerosamente ácido.

Reconhecimentos: 88 RP.

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar frutos do mar, saladas, peixes gordos, carnes brancas grelhadas, e queijos mais leves.

Serviço: servir entre 8 e 10°C. Não precisa decantar

Faixa de Preço – \$\$\$

IMPORTADO PELA LIBER WINES – Em BH você pode comprar pelo Tel.: (31) 2534 0070 ou (31) 98238 4779. Contato pelo site: <https://liberwines.com.br/>



MONTE CASTELO SYRAH 2021 – VALE DO SÃO PATRÍCIO – GOIÁS – BRASIL

Vinho da região do Vale de São Patrício, Goiás com manejo do vinhedo de poda invertida (Colheita de Verão), que faz com que o ciclo da videira se altere, trazendo a maturação da uva para a época do inverno. O vinhedo está inserido em um terroir de clima seco, solo arenoso com presença de pedras. Um fator muito positivo para a região é a altitude de 644m e amplitude térmica de 26 graus. As colheitas foram manuais em julho de 2021, com produção de apenas 3.000 garrafas envasadas em abril de 2022. A vinificação para a fermentação das uvas ocorreu em tanques de inox com controle de temperatura e a maturação foi de 8 meses em contato com as lias finas; 80% do vinho estagiou em tanques de aço inox e 20% em barricas de carvalho francês novas. No coração do cerrado e em meio à sua natureza exuberante desenvolvem-se as videiras da Vinícola Monte Castelo. O clima seco, a grande amplitude térmica e a técnica da poda invertida possibilitam que as uvas amadureçam lentamente durante o inverno goiano o que contribui para a qualidade dos vinhos finos e altamente equilibrados. A vinícola Monte Castelo está localizada no povoado de mesmo nome no Município de Jaraguá, Goiás.

Composição de Uvas: 100% Syrah

Notas de Degustação: cor rubi intenso, límpido e brilhante. No nariz mostra os aromas de frutas escuras do bosque (como a ameixa e amora) e especiarias doces e leve tostado de baunilha. Na boca o vinho tem boa acidez, com taninos macios e maduros, notas de frutas do bosque, leve tostado, café e novamente as especiarias doces

Reconhecimentos: 91 pontos Revista GULA

Estimativa de Guarda: Beba agora e aproveite os aromas e sabores frutados. Ou guarde por até 5 anos.

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar massas e carnes vermelhas grelhadas

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço – \$\$\$

ONDE COMPRAR EM BH - REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



COMO BEBER VINHOS NUMA PRIMAVERA COM CARA DE VERÃO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Esqueceram de avisar ao calendário anual que agora é hora da chegada da primavera. Estamos vivendo dias de um calor exagerado, onde beber vinhos para se refrescar passou a ser uma necessidade!

A primavera e o verão prematuro que estamos vivenciando são uma época do ano que muitas pessoas esperam ansiosamente por meses a fio e por boas razões. É a temporada perfeita para se reunir com amigos e desfrutar de algumas refeições ao ar livre, e o vinho quase invariavelmente faz parte desta atividade. Para aqueles que estão acostumados a beber tintos encorpados ou pesados, no entanto, escolher vinhos que combinam bem com o calor do verão podem ser mais fáceis de dizer do que fazer.

Felizmente, existem vários vinhos tintos, brancos e espumantes que são leves o suficiente para beber durante todo a temporada. Aqui estão 10 vinhos que são perfeitos para beber no calor da primavera ou do verão, por mais quente que esteja.

RIESLING - É um dos vinhos brancos mais interessantes de serem provados e disponíveis no nosso mercado. Embora muitas vezes doces e licorosos, os rieslings secos são encontrados nos produtores da Alemanha, Alsácia, Nova Zelândia e América (Washington é conhecido por seu excelente Riesling), sendo caracterizado por uma acidez nítida e notas de pêssego, pêra e damasco. Perfeito para combinar com comida tailandesa ou cozinha picante, o Riesling é um dos vinhos mais adequados para se beber durante os meses de clima quente. Também é importante observar que você recebe o que paga por uma garrafa de Riesling, então considere gastar um pouco mais se estiver procurando uma garrafa extremamente seca e ótima para te refrescar no calorão que anda fazendo.

PINOT GRIGIO - Pinot Grigio é uma uva para produção de vinho branco muito popular e, embora mereça um lugar na mesa o ano todo, parece praticamente nascida para ser servida durante os meses de calor. Pode mostrar aromas com notas de manga, abacaxi e goiaba, a acidez bem ativa do Pinot Grigio o torna um excelente vinho para uma harmonização com pratos leves, como saladas, peixes e carnes brancas em geral. Os rótulos também podem acompanhar muito bem algumas massas, aves, vitelas e queijos variados e há poucos vinhos que vencem essa uva em particular quando se trata de combinar com frutos do mar.

MOSCATO - Nem todo mundo gosta de um vinho branco seco e para aqueles que procuram algo mais doce no aroma e no paladar, Moscato se encaixa na medida certa. Embora o vinho de Moscato mais barato e de menor qualidade tenda a ser doce, há muitos moscatos bem vinificados que são suculentos, com notas de pêra e madressilva. Perfeito como um vinho de sobremesa ou simplesmente acompanhando uma salada ácida, o Moscato pode ser surpreendentemente delicioso.

SAUVIGNON BLANC - Conhecido como talvez o melhor vinho possível para combinar com carne de frango e a maioria dos frutos do mar, Sauvignon Blanc é exatamente o que a maioria das pessoas procura ao tentar escolher um branco perfeito para um almoço ou jantar numa noite de muito calor. Ácido, mas macio o suficiente para carregar notas cremosas de limão siciliano, ervas e manga, um Sauvignon Blanc pode se tornar a estrela numa noite quente. Dado o quão popular é essa uva, não deve ser muito difícil encontrar um bom rótulo do Chile, África do Sul, Loire na França, Nova Zelândia, e brasileiro, já que a uva produz bons vinhos na região Sul, e entre os vinhos de Colheita de Inverno, onde há belos exemplos produzidos em Minas, São Paulo, Goiás, Rio de Janeiro, e Chapada Diamantina na Bahia.

CHARDONNAY - Existem poucas uvas que incorporam o aroma e a cremosidade da manteiga como o Chardonnay. Embora não pareça um vinho que a maioria das pessoas gostaria de beber, a cremosidade de Chardonnay combina com qualquer alimento que tenha molho branco ou amanteigado de forma excelente. A brisa quente combinada com um prato de vieiras e alho-poró derretida com uma taça de chardonnay é uma delícia elegante e difícil de bater, sendo acessível e que todo e qualquer amante de vinho pode desfrutar.

VINHO ROSÉ - O rosé é um estilo versátil, pois atende a várias circunstâncias e harmonizações com comidas. Embora existam várias



maneiras diferentes de produzir rosé, o resultado final tende a ser semelhante, não importa o quê - acidez nítida, uma cor rosa blush e um corpo excepcionalmente leve. Assim como o Frappato, o Rosé é um vinho perfeito para combinar com frutos do mar, embora possa até ser servido ao lado de certas carnes vermelhas. No que diz respeito aos vinhos de clima quente, é difícil vencer as qualidades refrescantes de um rosé bem-feito e geladinho. Produzidos por todo lado no mundo do vinho, não se esqueça de provar um rosé de Provence.

PINOT NOIR – Se você está procurando um vinho tinto que não o coloque para dormir sob o calor, Pinot Noir é a uma das uvas indicadas. Há Pinots de várias origens pelo mundo do vinho, tais como Borgonha, Chile, Argentina, Nova Zelândia, e nos Estados Unidos no Oregon e Califórnia, o Pinot Noir apresenta a complexidade de grandes vinhos, como Cabernet Sauvignon, mas com uma fração do seu corpo. Sua sensação leve e agradável na boca o torna ideal como um começo descontraído de qualquer refeição, e este vinho em particular atrairá fortemente os amantes de tintos que estão tentando manter as coisas mais para o lado do frescor.

FRAPPATO - Talvez o vinho mais leve da lista que ainda pode ser considerado tinto, em oposição a um rosé, Frappato é uma uva siciliana que exibe o aroma das flores silvestres e até assume esses sabores. Com o toque de mineralidade do solo vulcânico em que a uva é cultivada, Frappato é tão refrescante quanto um vinho tinto pode ser. Ideal para servir com ostras, este vinho também pode ficar por conta própria como uma sugestão para quem busca um tinto leve para beber perto de uma piscina ou na praia.

BARBERA - Às vezes, um dos melhores vinhos para uma noite quente, é um tinto da Itália, e Barbera é um vinho bem indicado. Com toque amadeirado, tânico e que lembra de várias maneiras o suco de tomate fresco, o Barbera é o vinho que muitos produtores de Barolo e Nebbiolo, em todo o Piemonte bebem, em vez de exportar. Simplesmente não há vinho melhor para beber ao lado de uma fatia ou duas de pizza e, felizmente, o Barbera tende a ser relativamente acessível em comparação com outros vinhos semelhantes.

BEAUJOLAIS - Do centro da França, Beaujolais é um vinho de verão popular que recebe sua intensa mineralidade da encosta de granito em que a uva é cultivada. Frutado, suculento e muito fácil de beber, Beaujolais pode ser combinado com praticamente qualquer proteína, incluindo vários tipos de frutos do mar. Não se preocupe em gastar o dinheiro extra com os Crus Beaujolais mais caros, pois eles serão mais tânicos do que o que você está procurando em um dia quente de verão.

O calor não vai durar muito, porque em breve começa a temporada de chuvas. Então escolha um desses deliciosos vinhos para se refrescar, saia e aproveite o sol! 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

“TONDONIA JÁ FOI MODERNA, HOJE É CLÁSSICA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 23/09/2023

A Viña Tondonia é um dos ícones entre os vinhos de Rioja. E faz questão de manter a tradição de seus quase 150 anos. O melhor exemplo é o modo como a vinícola espanhola lida com as barricas de carvalho, responsável por seu estilo, hoje único e valorizado, de brancos e tintos com longo estágio em madeira.

Fundada em 1877 por Rafael López de Heredia y Landeta, a vinícola nasceu inspirada no que os vizinhos franceses faziam de melhor. López de Heredia seguia os preceitos segundo os quais os vinhos tinham de amadurecer nos barris de carvalho por um longo tempo – pelo menos por três anos. Era o conceito dos empresários bordaleses que haviam migrado para a região em plena crise da filoxera, que havia destruído os vinhedos franceses, e estavam então voltando para casa.

Eles saíram da Rioja, as vinhas passaram a ser plantadas em porta-enxerto (como é chamada a enxertia entre vinhas, que resistem ao inseto da filoxera), e a cultura das barricas ficou por lá – a Tondonia, aliás, tem a sua própria tonelaria.

“Aprendemos com os franceses a envelhecer nossos vinhos; era o conceito moderno na época”, conta Yolanda Varona, diretora de exportação da vinícola espanhola, em passagem pelo Brasil para participar do Encontro Mistral, da importadora que traz os rótulos para cá.

E assim começou a tradição desta que é a terceira vinícola mais antiga da Rioja em funcionamento. Primeiramente vieram as barricas, com uvas compradas na região, mas logo López de Heredia decidiu adquirir vinhedos a beira do rio Ebro. Mas, mesmo com a crença nesse envelhecimento, os herdeiros de López de Heredia, não estão parados no tempo.

O melhor exemplo, conta Yolanda, é a preocupação em aumentar o plantio de variedades como graciano e mazuelo. Minoritárias no blend, essas duas variedades trazem maior frescor ao vinho e são mais resistentes ao clima mais quente. Ou seja, são uma das apostas para enfrentar a mudança climática atual... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-vina-tondonia-ja-foi-moderna-hoje-e-classica/>

“MISTÉRIOS DO VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 22/09/2023

Porque a produção das regiões francesas do Jura e espanhola de Jerez resulta excepcional mesmo contradizendo todas as regras da enologia.

A cintilante ascensão dos vinhos do Jura no cenário vinícola internacional de dez anos para cá, assim como dos espanhóis da região de Jerez, que estão recuperando seu glamour, está fazendo com que o processo de vinificação que os caracteriza desperte interesse em produtores de outras regiões mesmo onde nunca foi tradição do local.

O que ambos têm em comum contradiz todas as regras da enologia. Vinificado da maneira tradicional, um vinho “normal” é colocado em pequenos barris de carvalho, onde vai permanecer por vários anos. O que espanta não é só o prazo de permanência em contato com a madeira, mas o fato de que, ao contrário dos outros vinhos, no Jura (mais especificamente o Vin Jaune) e em Jerez o barril não preenchido integralmente e o vazio vai aumentando durante o tempo à medida que o líquido evapora. O vinho, inclusive, nunca é passado para outra barrica, nem o nível dentro dela é completado. O que em qualquer outro lugar viraria vinagre, os do Jura e os de Jerez resultam únicos e excepcionais.

A explicação está no véu que se forma na superfície do líquido e os protege do contato direto com o oxigênio, impedindo que a bebida se deteriore e se tome imprópria para consumo. Essa proteção é, na realidade, uma cultura de leveduras específicas - véu de flor- um capricho da natureza que depende de condições propícias para se desenvolver, estando sujeitas ao clima local e ao ambiente da adega, condições mais ou menos frias e úmidas proporcionam uma camada de flor mais ou menos espessa. Vem daí, independentemente das castas empregadas e de outros fatores (solo, tipo de barril e processo de elaboração), a diferença entre Jura e Jerez... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-excepcional-producao-de-regioes-que-contradiz-regras-da-enologia.ghtml>

“A BRASILEIRA QUE ESCOLHE VINHOS PARA PRÍNCIPES, CEOS E FAMOSOS NA FRANÇA” - MATHEUS DOLIVEIRA

NEOFEEED – VINHOS – 23/09/2023

A mestre cavista Marina Giuberti faz a ponte entre seus clientes aos melhores produtores de regiões como Borgonha, Champanhe e Loire. Sua loja, a Divvino, já foi eleita uma das 100 melhores da França PARIS - Em algumas vinícolas francesas, nem mesmo a fama ou o dinheiro garantem acesso. Para ser recebido por um produtor renomado é preciso conhecê-lo bem ou estar acompanhado da pessoa certa. A sommelière capixaba Marina Giuberti é uma das poucas figuras brasileiras que consegue abrir essas portas.

Radicada na França desde 2006, Giuberti passou os últimos 17 anos construindo uma reputação invejável no mundo dos vinhos. Ela é dona da Divvino, uma das 100 melhores lojas de vinho da França pelo ranking francês Le Point de 2021 □ dentre 5.500 lojas □, mas seu divisor de água foi conquistar o título de única estrangeira mestra cavista do país, em 2021.

Historicamente, as caves francesas são comércios tradicionais onde se compra vinho com a ajuda dos cavistas, responsáveis por garimpar os melhores rótulos junto aos produtores e trazê-los para a mesa dos clientes.

Atualmente, existem 6 mil caves no território francês. Para representá-las, existe um grupo restrito de apenas 23 mestres, dos quais somente três são mulheres, incluindo Giuberti, a primeira não-francesa na função.

“O cavista faz parte do modo de consumir na França, que valoriza muito o comer e beber”, diz Giuberti, ao NeoFeed. “Assim como aqui existe o boulanger, fromager e boucher [padeiro, queijeiro e açougueiro], o trabalho do cavista é educar os clientes e ajudá-los a escolher o que beber. Tenho clientes que me visitam quatro vezes por semana há dez anos.”

Entre eles estão nomes como o príncipe de Luxemburgo Guillaume Jean Joseph Marie, a ex-primeira-dama Carla Bruni Sarkozy, a comediantes Florence Foresti e o ator Jamel Debbouze. Os que viajam do Brasil para serem guiados por Giuberti são principalmente empresários, executivos e C-level que têm o vinho como hobby e querem se especializar.

A sommelière também faz sucesso entre celebridades. Os humoristas Fábio Porchat e Ceará e a modelo Mirella Santos fazem parte da lista de clientes recentes. “Outros famosos já solicitaram visitas, mas precisamos de uma certa antecedência para atendê-los. Na França, mesmo pagando e sendo famoso, não quer dizer que conseguimos visitar qualquer produtor de última hora”, conta Giuberti.

Devido ao grande número de clientes brasileiros que passaram a pedir que Giuberti “abrisse as portas” de algumas vinícolas francesas “difíceis”, ela realizará em outubro a primeira wine trip oficial da Divvino. “Eu já levo brasileiros para conhecer produtores há mais de dez anos, mas até agora trabalhava com pequenos grupos que faziam pedidos individuais”, diz a mestre cavista. “A partir de agora, nós também vamos vender wine trips com roteiros e datas fechadas para grupos maiores.”

Por ora, as wine trips serão exclusivamente para grupos de brasileiros que poderão ter experiências de um só dia (wineday) ou de até cinco dias. Produtores renomados como Seloisse e David Leclapart, em Champanhe; Claire Naudin e Axelle Machard, na Borgonha; e Benjamin Dagueneau, no Loire, fazem parte da lista entre dezenas de vinícolas superexclusivas que vão receber os visitantes.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/finde/a-brasileira-que-escolhe-vinhos-para-principes-ceos-e-famosos-na-franca/>



12 A 18. NOVEMBRO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.

Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro está em fase de conclusão e inclui: • visitas a vinícolas com degustação de vinhos. • 5 almoços em vinícolas • 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra) • **Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*)**. **Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.** • **Em breve daremos mais Informações e abriremos as Reservas: Na Zenithe Travelclub.** Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: [\(31\) 99834-2261](tel:54931998342261) ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CASAL REAL BRITÂNICO VISITA O CHATEAU SMITH HAUT LAFITTE

Vinícola orgânica dá as boas-vindas ao rei Charles III. O casal real britânico Charles III e Camilla também visitará Bordeaux durante sua visita de estado à França na sexta-feira. Depois de se reunirem com equipes de emergência em comunas afetadas por incêndios florestais em 2022, Charles e Camilla visitaram o Château Smith Haut Lafitte de 78 hectares na denominação Pessac-Léognan, conhecido por seu foco na agricultura orgânica e na sustentabilidade.

A proprietária, Florence Cathiard, relembra um encontro com o então príncipe Charles, há 20 anos: “Conversamos sobre vinho orgânico e biodiversidade. Ele estava realmente à frente de seu tempo com a agricultura orgânica e a biodiversidade. Naquela época, poucos produtores praticavam agricultura orgânica. Não tínhamos ninguém para nos guiar, mas inspiramo-nos nele e ele deu-me a confiança necessária para prosseguir.” O interesse particular de Charles III pela agricultura biológica e sustentável é bem conhecido.

O Rei Charles e a Rainha Camilla passarão cerca de duas horas no Château Smith Haut Lafitte. Irão visitar a adega de vinho tinto e as vinhas onde ocorre atualmente a vindima. No final da visita, degustarão algumas das melhores garrafas magnum da adega privada de Florence e Daniel Cathiard. Cerca de 200 policiais, juntamente com o serviço de segurança real, garantirão que tudo corra bem. (Fonte: Decanter)... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/british-royal-couple-visit-chateau-smith-haut-lafitte-organic-winery-welcomes-king-charles-iii?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_38&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 22/09/2023)

OS DEZ CHAMPAGNES MAIS CAROS DO MUNDO

Dom Pérignon domina o ranking. A plataforma online wine-searcher publicou o ranking atual dos dez champagnes mais caros. Dom Pérignon P3 Plénitude Brut Rosé está no topo com um preço médio de varejo de 5.051 euros. No ranking de 2020, este champagne custava 2.208 euros e ficou em quinto lugar. A variante branca Dom Pérignon P3 Plénitude Brut segue em segundo lugar com 4.837 euros (2020: 2.452 euros). O terceiro lugar foi para o Louis Roederer Cristal “Gold Medalion” Orfèvres Limited Edition Brut Millesimé por 3.894 euros. Sua garrafa decorada com ouro foi desenhada por Philippe Di Méo.

Seguem-se Krug Clos d’Ambonnay Blanc de Noirs Brut a 2.483 euros, Dom Pérignon Oenotheque Rosé (2.750 euros), Bollinger RD Extra Brut “Spectre” James Bond 007 Edition (2.617 euros), Jacques Selosse Millésimé, o primeiro champagne vitivinícola (2.467 euros), Dom Pérignon Cuvée Réserve de L’Abbaye (2.318 euros), Krug Clos du Mesnil Blanc de Blancs Brut (2.149 euros) e Louis Roederer Cristal Vinothèque Edition Brut Rosé Millésimé a 2.074 euros.

O que é surpreendente não é apenas o domínio do Dom Pérignon, mas o fato de os preços de quase todos os 10 principais champagnes de prestígio terem aumentado pelo menos metade em três anos, e alguns até duplicaram... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/the-ten-most-expensive-champagnes-in-the-world-dom-perignon-dominates-the-rankings?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_38&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 21/09/2023).

NA VINHA DE NANTES, A REVOLUÇÃO DO MUSCADET

Há muito tempo percebido como um “pequeno vinho para sede”, o Muscadet se firmou nos últimos anos na região de Nantes para ser um grande sucesso com franceses e clientes estrangeiros.

Exportado para os quatro cantos do mundo, o Muscadet é produzido entre o oceano e as margens do Loire, a partir de uma única uva, a “Melon da Borgonha”. Em Château-Thébaud, a família Placebeau produz safras consideradas como as mais sofisticadas da vinha de Nantes. O trabalho deles, a partir de 2011, iniciou a “revolução” de Muscadet, de acordo com François Placebeau.

Nesta manhã de setembro, cerca de trinta colheitadores estão agachados em suas videiras, chapéu na cabeça e tesouras de poda na mão. Três transportadores, abarrotados com cestas verdes, recolhem a uva empilhada nos baldes e transferem-nas para um container grande. O vinhedo oferece uma vista de 180 graus da vinha de Nantes, seus vales verdes e suas torres.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/dans-le-vignoble-nantais-la-revolution-du-muscadet,4839621.asp> (Fonte – Revue du Vin de France - Larvf – 14/09/2023).