



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

PORQUE SERÁ QUE TANTAS DENOMINAÇÕES DE ORIGENS, DOMÍNIOS E RÓTULOS DE VINHOS TEM NOMES DE SANTOS? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

PORQUE SERÁ QUE TANTAS DENOMINAÇÕES DE ORIGENS, DOMÍNIOS E RÓTULOS DE VINHOS TEM NOMES DE SANTOS? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"MUSEU OU EXPERIÊNCIAS COM VINHO?" - POR SUZANA BARELLI



08



11

"UMA IDEIA BRILHANTE" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

18 **VINHO E CULTURA: DICA**

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

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

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

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

LE COUVENT DE CHATEAU PEYROS 1995 – MADIRAN - FRANCE

É difícil descrever em palavras o prazer que dá abrir uma garrafa de um grande vinho de 1995 e que precisava de tempo de guarda em adega ser finalmente provado e estar num “dia de graças”! Há anos falamos que os vinhos franceses da uva Tannat são duros, rústicos, enquanto os vinhos uruguaios são mais macios, redondos e mais fáceis de beber.

Procuramos por vinhos da uva Tannat ricos em taninos, escuros, terrosos e, segundo estudos científicos, particularmente saudáveis devido ao alto teor de procianidinas e ricos em antioxidantes. Este vinho, finalmente chegou na hora certa.

Produzido pelo Domaine Capmartin, que cria vinhos de qualidade que são uma expressão do terroir do Madiran. As decisões de vinificação que Simon Capmartin toma mudam de acordo com a safra e a maturidade das uvas. As uvas são colhidas principalmente à noite para garantir frescor e são estabilizadas a frio por 12 horas antes da fermentação com leveduras autóctones.

A área vinícola de Madiran foi descoberta pelos romanos no século II. Mas não foi até o século 11 que as vinhas começaram a desenvolver uma reputação. Este foi também o período em que a Abadia de Madiran foi fundada (em 1030) por monges beneditinos da Abadia de Marcillac. Entre os séculos XII e XIV, Madiran era conhecido como o “vinho do padre” e era tradicionalmente bebido pelos peregrinos da rota de Santiago de Compostela.

Corte de uvas: Vinho com cor evoluída com os seus 27 anos de guarda. Bouquet elegante de couro, defumados, toques terrosos, especiarias como canela e cravo da índia, com boa intensidade. Na boca, é fresco, com taninos macios e uma textura agradável e um final persistente e elegante. Um vinho equilibrado ao longo da guarda, com final de boca de boa complexidade. Um Tannat que mostra como a elegância pode ser alcançada pelo tempo. No Madiran, a igreja e os monges fizeram muito para promover os vinhos da região desde a antiguidade. Tannat é o rei aqui e, neste cuvée, domina soberbamente. O vinho é harmonioso e elegante. Um verdadeiro punho de ferro na juventude em uma luva de veludo na sua maturidade.

Notas de Degustação: Acompanhou um gostoso Canelone de Queijos com Ragu de Carne da Segredos Caseiros. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d’angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, escalope de mignon, queijos curados.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido, em um grande momento de sua vida.

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Leitão a moda da Bairrada servido no Capitão Leitão em BH. Vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, galinha d’angola, carnes de caça, costeleta de cordeiro ao molho de ervas, escalope de mignon, queijos semi-duros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar para separar os resíduos, mas não espere muito tempo, os aromas podem ter vida curta num vinho de longa guarda.

Faixa de Preço – \$\$\$

Estava guardado na minha adega. Lembrança dos bons tempos da Confraria da CASA DO VINHO em companhia do saudoso Armando Martini.



MONTHELIE PIERRE ANDRE 2014 – BORGONHA – FRANÇA

Monthelie é uma das denominações mais conhecidas de Côte de Beaune, próximo à Volnay, Mersault e Auxey Duresses. Geralmente seus vinhos são um dos bons achados da Borgonha, sendo tintos cativantes, com aromas de frutas silvestres e sofisticadas notas de violeta. Muito equilibrados e elegantes, os vinhos desta denominação é uma bela opção para acompanhar carnes mais leves. Originalmente enraizado na colina de Corton, nos melhores terroirs da Côte de Beaune, Pierre André revolucionou o vinho da Borgonha com suas novas ideias, sua energia e seu faro inato para os negócios. Esta pitoresca aldeia esteve durante muito tempo sob a autoridade da Abadia de Cluny, que ali plantou vinhas que ainda hoje preenchem a paisagem. Solos argilosos e calcários que drenam bem graças a detritos de cascalho são o predominante na região. O vinho tem vinificação tradicional em cubas de inox termo-reguladas durante 3 semanas: Maceração pré-fermentativa a frio a cerca de 8°C. Pigeages e remontagem para extrair cor e estrutura. Fermentação com pico de temperatura em torno de 30°C. Maceração pós-fermentativa a 25°C. Envelhecimento em barricas de carvalho entre 8 e 16 meses com fermentação malolática. 40% de barricas novas de carvalho.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: Cor rubi típica da Pinot Noir com pouco mais de intensidade. No nariz aparecem as notas de frutas vermelhas como cerejas e framboesas, com toques de madeira tostada, nota mineral demonstrando muita complexidade e elegância. No paladar tem grande equilíbrio entre acidez e estrutura, gerando boa presença e bom volume em boca, com acidez viva e taninos macios. Final muito longo e persistente.

Estimativa de Guarda: o vinho aguenta uma guarda de 10 a 15 anos conforme a vinícola (até 2029), mas já pode ser bebido. Possui um bom potencial de envelhecimento.

Notas de Harmonização: Acompanhou um gostoso Coq-au-Vin preparado carinhosamente pela Marina Franchini para o nosso grupo de degustação. Vai muito bem com pratos condimentados, carnes vermelhas e de caça, pato, ganso. Vai muito bem com pratos com cogumelos e pratos vegetarianos.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça grande de Bordeaux). Vale a pena decantar.

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Estava guardado na minha adega. Trazido de uma viagem pela Borgonha.



PORQUE SERÁ QUE TANTAS DENOMINAÇÕES DE ORIGENS, DOMÍNIOS E RÓTULOS DE VINHOS TEM NOMES DE SANTOS?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Desde que Jesus transformou água em vinho, em seu primeiro milagre, nas bodas de Canaã, a pedido de Maria, preocupada que não houvesse mais vinho para servir aos convidados, a ligação desta bebida com a religião cristã se materializou.

De qualquer forma, Jesus entendeu a importância do vinho num momento de comemoração, de alegria, de compartilhamento. Afinal, o último copo cheio de suco da videira, bebido na Última Ceia, não seria consagrado como seu sangue? O vinho e a religião católica têm ligações inseparáveis. Na Bíblia, existem 440 passagens que mencionam vinho, vinha ou viticultor.

Assim sendo, não é difícil imaginar a primeira das razões para que os nomes de santos estejam, presentes em rótulos, vinícolas e denominações de origem.

Mas há outras referências importantes, como a história de São Martinho e seu burro. São Martinho é um dos (muitos) padroeiros da vinha e dos viticultores. Graças, em particular, ao seu burro, que teria pastado alguns galhos da vinha perto de Tours (no Loire), enquanto São Martinho visitava um mosteiro. O burro na realidade, devia estar com muita fome e praticamente devorou a vinha que estava por perto de onde ficou preso. Mas curiosamente, na colheita do ano seguinte, os benefícios da poda feita pela fome do burro, eram visíveis e daí para frente, a poda passou a ser feita com regularidade, dando força e mais vitalidade para o vinhedo.

Além disto, André Deyrieux nos revela em seu livro "Cinquenta dias para entender o vinho de forma diferente" (Editora Elipses, 2019), que São Martinho teria, no ano 380, realizado outro milagre muito útil para compensar uma colheita fraca. Ele teria cavado, na abadia de Marmoutier em Tours, uma fonte que dava vinho em vez de água !

Há santos em todas as regiões vinícolas. Seja através de denominações de origem protegidas ou nomes de propriedades, verdadeira herança de uma Europa profundamente católica e vitivinícola.

Em Bordeaux, os santos estão por toda parte. Com seus 5.400 hectares de videiras, Saint-Emilion (e seus grands crus) é o mais poderoso. Também pode contar com suas denominações satélites: Lussac-Saint-Émilion, Montagne-Saint-Émilion, Saint-Georges-Saint-Émilion e Puisseguin-Saint-Émilion. Em Entre-Deux-Mers, ao sul de Libournais, você pode ver Sainte-Foy-Bordeaux (como acima, eles fazem vinho tinto), Saint-Macaire e Sainte-Croix-du-Mont (ambos dedicados ao branco suave). Do lado do Médoc, finalmente, Saint-Julien e Saint-Estèphe – necessariamente tintos – são coroados de prestígio.

Outras regiões francesas também estão na linha da santidade. No Sudoeste, os Saint-Sardos são expressos principalmente em tintos (e um pouco em rosé), os Saint-Mont estão nas três cores. No Languedoc, a denominação Saint-Chinian (e suas denominações Roquebrun e Berlou) abençoa todas as cores de vinhos, mas as denominações santificadas complementares à DOP Languedoc veem quase exclusivamente em tinto: Saint-Christol, Saint-Drézéry, Saint-Georges-d'Orques, e Saint Saturnin. Só o Moscatel de Saint-Jean-de-Minervois dá graças ao doce branco.

No Vale do Rhône, Saint-Péray é dedicado ao vinho branco. Saint-Joseph, do alto de seus 1.000 hectares de videiras, não se preocupa com a cor, seja tinto ou branco. Finalmente, podemos listar as denominações que completam algumas Côtes-du-Rhône-Villages: Saint-Andéol, Sainte-Cécile (exclusivamente tinto), Saint-Gervais, Saint-Maurice, Saint-Pantaléon-les-Vignes. Beaujolais tem o mais adorável dos crus, Saint-Amour (tinto como um coração). O Loire celebra seu Saint-Nicolas-de-Bourgueil em Touraine em tinto e rosé, e seu Saint-Pourçain em três cores no Allier.

Vamos terminar nosso passeio hexagonal pela França com a piedosa Borgonha, que conta entre seus AOP e seus vinhos o suficiente para completar nosso calendário de santos: morey-saint-denis, nuits-saint-georges, saint-romain, saint-aubin, e também romanée-saint-vivant (exclusivamente tinto), saint-véran e saint-bris (exclusivamente branco). Perdoe-me se esqueci de alguém...

Muito leitores pensariam neste momento, que muitas das vinícolas chilenas tem seu nome em devoção aos santos e santas, como o caso da Viña Santa Rita, nascida pelas mãos do empresário e político Domingo Fernández Concha, em 1880, a Viña recebeu esse nome como uma forma de homenagear a santa homônima. Mas levando em conta outras vinícolas, nem sempre isto será verdade.

Segundo a tradição cristã, Santa Helena - também conhecida como Helena de Constantinopla, mãe do Imperador Constantino - foi quem descobriu o local de



crucificação de Cristo. Foi ela quem, após uma peregrinação pela Palestina, teria ordenado a construção de importantes igrejas, como a da Natividade, em Belém, e a do Santo Sepulcro, em Jerusalém.

Já na tradição grega, Helena é o nome da mulher mais bela do mundo - filha de Zeus, esposa de Menelau, rei de Esparta, também conhecida como Helena de Troia. Helena é o símbolo maior da beleza, do encanto. A Viña Santa Helena (que possui como símbolo a imagem de uma mulher, como se fosse uma deusa) vale-se muito mais da parte grega, apesar do "Santa" no nome. Na história da Viña a propriedade foi salva por Helena, filha do fundador, que vendo como o campo perdeu seu encanto, partiu para reviver todas as videiras do vale. Com determinação e dedicação, ela conseguiu devolver a vitalidade e qualidade da vinha e seu pai, uma vez recuperado, decidiu batizar seus vinhos com o nome "Santa Helena", em homenagem a sua filha.

Outra famosa vinícola chilena, a Santa Carolina recebeu este nome num gesto singelo que acabou eternizando o nome de dona Carolina Iñiguez no mundo do vinho. Afinal, foi em homenagem a ela que seu marido, o senhor Luis Pereira, batizou a vinícola que fundou em 1875.

Seria negligente se terminasse esta liturgia do vinho sem mencionar o mais respeitado padroeiro dos viticultores: São Vicente.

Há muitas teorias para explicar a escolha do santo como padroeiro da vinha e do vinho na França, até mesmo porque o seu nome verdadeiro é San Vicente de Zaragoza, nascido na Espanha e martirizado no século IV d.C. É venerado por fiéis de todo o mundo, mas curiosamente apenas na França é tido como patrono das pessoas que trabalham com vinho.

Alguns escritores dizem que a lembrança se dá porque na liturgia católica o vinho é associado ao sangue de Cristo. E em francês, o nome Saint-Vincent soa como "vin sang" (vinho sangue) ou "vin saint" (vinho santo). Para outros, seria sinônimo de abundância, "vin cent" (vinho cem).

Mas pode haver outras razões para o prestígio de Saint-Vincent junto aos vinhateiros, reminiscência de velhos rituais com que o homem sempre cercou as práticas agrícolas. Para esses autores, os santos padroeiros seriam os sucessores da tradição ligada aos deuses do vinho, presente na cultura dos povos antigos.

Jean-François Gauthier, então chefe do serviço jurídico do Office National Interprofessionnel des Vins, entidade que regulamentava a atividade vitivinícola na França, observa em seu livro "Le Vin" (Editora Le Cavalier Bleu – França – 2001 – 127 páginas) que a data dedicada a Saint-Vincent, 22 de janeiro, no Hemisfério Norte cai nos últimos dias em que a geada pode ser fatal para as vinhas – daí a necessidade de uma ajuda dos céus.

Na França, a devoção dos vinhateiros a Saint-Vincent é bastante remota. A crença é atestada nos muitos ditos populares envolvendo o nome do padroeiro. "Saint Vincent notre Patron, protège notre bourgeon et dans la saison donne nous du bon", diz um deles (São Vicente, nosso patrono, proteja nossa brotação e, na estação, nos dê tudo de bom – em tradução livre).

Como São Martinho, São Vicente não teve direito a uma denominação, mas tem sua própria celebração, particularmente seguida na vinha da Borgonha desde a Idade Média. A tradição dos festejos começou no ano de 900, perdeu força ao longo do tempo, mas foi retomada com vigor todo último fim de semana de janeiro desde 1938, após campanha da Confrérie des Chevaliers du Tastevin, que tem sua sede no lendário Clos de Vougeot, no coração da Borgonha: a Festa Rotativa de São Vicente. Rotativo porque é organizado em uma vila diferente a cada ano. Mesmo que não tenha o nome de um santo !!! 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

“MUSEU OU EXPERIÊNCIAS COM VINHO?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 18/06/2022

Novo espaço em Vila Nova de Gaia, norte de Portugal, reúne sete museus temáticos, além de uma escola de vinho, restaurantes, bares e cafés.

Foi-se o tempo em que museu de vinho era apenas uma exposição de objetos históricos, como taças, saca-rolhas e utensílios diversos, utilizados para vinificar ou guardar a bebida. Inaugurada em meados da década passada, a Cité du Vin, em Bordeaux, pode ser vista como um divisor de água no conceito de museu do vinho, ao criar as mais diversas experiências com a bebida, e não se limitar a uma mostra mais expositiva. Agora chegou a vez do WOW, em Vila Nova de Gaia, em Portugal.

Sigla para World Of Wine e inaugurado em plena pandemia, o WOW reúne sete museus temáticos, uma escola de vinho e 12 espaços, entre restaurantes, bares e cafés. Com o vinho como centro, o espaço, com vista privilegiada para a cidade do Porto, contribui para tornar ainda mais rica a experiência de passear por Gaia, visitando as casas de vinho do Porto.

Seu principal museu é o The Wine Experience, uma visita quase obrigatória para quem passa pelo local, um investimento do grupo The Fladgate Partnership, donos de vinícolas como Taylor's e Fonseca. É interativo, lúdico e didático, tornando mais divertido o conhecimento de videiras, terroir, uvas e, claro, aromas e sabores – sim, em uma das salas há degustação de um vinho tinto para o turista testar seu aprendizado. Outra parada é o Planet Cork, também interativo, que traz a história da cortiça. Portugal é líder na elaboração das rolhas com esse material e se orgulha disso. O Pink Palace foi o último espaço a ser inaugurado e, segundo Alberto Tavares, diretor-geral do WOW, já é o terceiro mais visitado. Nele, o visitante degusta cinco taças de vinho rosé, enquanto se diverte nas tonalidades de cores desse vinho.

O museu com perfil mais tradicional é o Bridge Collection, que traz a coleção de objetos de Adrian Bridge, CEO da The Fladgate. Por muitas décadas, ele montou um acervo pessoal que traz a história da humanidade a partir dos copos, inclusive um recipiente de 7 mil a.c.

Uma tarde é o tempo ideal para visitar os três museus e terminar jantando em um dos restaurantes... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,museu-ou-experiencias-com-vinho,70004094618>

“BEM-VINDO RETORNO AO PRESENCIAL” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 17/06/2022

Vinhos de Portugal, em sua nona edição, recebeu mais de 8,5 mil pessoas entre Rio e São Paulo: só o contato direto entre produtores e consumidores consegue a perfeita interação que o vinho incita.

“Chega de Saudade, voltamos!” A frase, que abre a revista distribuída durante o recém-terminado evento Vinhos de Portugal 2022, expressa bem a expectativa de todos pelo retorno do formato presencial, depois de dois anos realizado a distância, diretamente de Lisboa, por causa da pandemia. Por mais que o formato digital tenha sido um sucesso, conseguindo manter o interesse do público em torno dos vinhos portugueses - os organizadores se esmeraram nos detalhes e na produção de conteúdo para a plataforma on-line-, só o contato direto entre produtores e consumidores consegue a perfeita interação que o vinho incita. A nona edição recebeu mais de 8,5 mil pessoas, entre Rio de Janeiro e São Paulo.

Essa troca acontece particularmente no Vinhos de Portugal, o melhor e mais bem organizado evento de vinhos do Brasil Tem a ver com o modelo do salão de degustação (sessões de duas horas para o interessado provar e ter contato com produtores sem atropelos) e com o intenso e diversificado programa de atividades, mas também pela capacidade de aglutinação da ViniPortugal, responsável por promover os vinhos portugueses mundo afora, que consegue reunir 80 importantes produtores de todas as regiões, fortalecendo e consolidando a imagem da vinicultura 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... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-de-portugal-o-bem-vido-retorno-ao-formato-presencial-sembarreira.ghtml>

“UM POUCO DOS MUITOS ALENTEJOS NO VINHOS DE PORTUGAL 2022” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 17/06/2022

A região une história, modernidade, variedade e o belo trabalho dos produtores.

A 9ª edição dos Vinhos de Portugal, que marcou o retorno do evento ao formato presencial, movimentou o Jockey Clube da Gávea no final de semana de 3 a 5 de junho. Além da forte presença de produtores de várias regiões no salão de vinhos, muitas degustações temáticas aconteceram, entre outros atrativos, para quem transitava por lá. O final de semana foi marcado por chuvas e baixas temperaturas, o que, em se tratando de vinhos, não deixa de ser uma oportunidade rara para se beber vinho em temperatura ambiente no Rio de Janeiro.

Mesmo com o clima frio, que normalmente pede tintos, tive a oportunidade de provar bons vinhos brancos em uma degustação sobre vinhos do Alentejo, intitulada “Os muitos Alentejos”. A sessão foi dirigida pela argentina Cecília Aldaz, com a presença de representantes das vinícolas Herdade da Malhadinha Nova e Casa Relvas. Estavam presentes também vinhos de certo modo já bem apreciados pelos brasileiros, como o Esporão Reserva Tinto, o Cartuxa Branco e o Herdade do Rocim Amphora Branco.

A proposta era mostrar a diversidade do Alentejo, região vitivinícola de maior extensão em solo português, com seu clima bem típico mediterrânico, mas que se diversifica por leves ondulações topográficas, pela alternância de solos e pela sua capacidade de aliar o rico histórico produtivo com um vigoroso investimento na modernização estilística desde os anos 1990. Isso lhe deu visibilidade e entrada no mercado internacional e abriu as portas para que outras regiões fizessem o mesmo. Ademais, o background de extenso e intenso contato com a vitivinicultura e produtores importantes lhe dão ampla sustentação.

Os muito Alentejos são representados também pelo repertório vitícola português, afinal, eis uma terra de uvas autóctones singulares, pelos seus nomes e qualidades inquestionáveis. No caso do Alentejo e de outras regiões próximas, há um amplo diálogo também entre suas castas prediletas, outras muito presentes nas demais áreas de Portugal e as famosas cepas francesas, que compõem seus longos cortes.

Nesta degustação, foi destaque, entre as brancas, a Arinto, cepa branca não tão aromática, mas com uma acidez notória, que modera a tendência opulenta dos vinhos da região, em função do clima mediterrânico, conferindo-lhes elegância e longevidade. A Arinto assina o Herdade São Miguel Esquecido 2020, um vinho fermentado e com posterior estágio em barrica de 400 litros e com leve maceração. Isso lhe confere certa complexidade aromática e mais volume em boca.

O Malhadinha Branco 2019 leva 55% da Arinto, 20% da Alvarinho e 15% de Viognier, dentre outras – uma mistura interessante, que deixou este vinho muito perfumado e, após passagem de 10 meses em barrica sob borras ficas, ele ganhou uma untuosidade muito bem-vinda, com notas de frutas maduras, cercadas de frescor.

.....
Para fechar com alegria, em talk show com Jorge Lucki e a enóloga Susana Esteban, degustei o seu Cabriolet tinto, vinho de personalidade única, expressão da Touriga Nacional na região, com seu aroma floral profundo e um trabalho precioso que une brilhantemente complexidade e elegância... Leia a reportagem completa em:

<https://monitormercantil.com.br/um-pouco-dos-muitos-alentejos-no-vinhos-de-portugal-2022/>

“GABI MONTELEONE LANÇA LIVRO E QUESTIONA ESCOLHAS E RESPONSABILIDADES DOS BEBEDORES DE VINHO” - KATHERINA CORDÁS

FOLHA DE SÃO PAULO - 17/06/2022

Sommelière propõe que o leitor não se entregue ‘nas mãos da indústria’

Falar sobre vinho pode ser visto como algo elitista e distante da realidade da maioria das pessoas. Em seu novo livro, “Conversas Acerca do Vinho”, a sommelière Gabriela Monteleone busca, entretanto, justamente humanizar essa relação com o vinho, aproximando a bebida a todos os tipos de público e trazendo à tona questões que vão muito além do beber.

Sommelière há mais de 15 anos, Gabriela trabalha hoje com alguns dos principais profissionais da gastronomia, como Alex Atala e Bel Coelho. Em seu projeto “Tão Longe Tão Perto”, ao lado do empreendedor Ariel Kogan, ela deu início a uma série de conversas que criavam elos entre produtores de vinho e consumidores finais.

Foi assim que o projeto saltou das reuniões para as páginas deste que é seu primeiro livro, a ser lançado na segunda-feira (20), a partir das 16h, no restaurante Futuro Refeitório, em São Paulo.

Gabriela propõe ao leitor pensar o que há por trás de cada taça - histórias, pessoas, locais, tradições—, e nos lembra constantemente que, em cada gole, existe sustentabilidade, biodiversidade, regeneração, cultura, economia e política.

“Como falar de vinho e não falar de política pública, em um momento de colapso econômico e ambiental em todo o mundo?”, provoca a autora.

São cinco capítulos que discutem a ética perante a produção vinícola, não apenas visando trabalhos inovadores, mas questionando as escolhas do consumidor final diante da responsabilidade do que se ingere, do que se consome.

Por meio de entrevistas com produtores de vinhos de diversos lugares do mundo, Gabriela expõe de maneira clara e acessível um novo momento da vitivinicultura, que busca não apenas bebidas saborosas, mas também - e principalmente - éticas.

Entre os nomes ouvidos pela autora,

Esse compilado inédito e fresco apresenta a bebida milenar como forma de arte, de prazer e sedução. O vinho, como personagem principal do livro, vem para provocar sensações subjetivas, memórias, famílias, imagens, filosofia.

“Conversas Acerca do Vinho” é feito sobre e para vinhateiros, consumidores, profissionais, especialistas, entusiastas. O que sobra, pós-leitura, é a indagação: “Qual vinho você vai escolher a partir de agora?”.

A pulga atrás da orelha pergunta se olharemos da mesma forma para cada garrafa tomada ou comprada, ou se novos caminhos foram abertos e desmistificados.

Serviço: CONVERSAS ACERCA DO VINHO | Preço R\$ 65 | Autor Gabi Monteleone | Editora Independente... Leia a reportagem completa em: <https://www1.folha.uol.com.br/comida/2022/06/gabi-monteleone-lanca-livro-e-questiona-escolhas-e-responsabilidades-dos-bebedores-de-vinho.shtml>

“A HISTÓRIA DA AMBIÇÃO CEGA” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 16/06/2022

Por que mais produtores de vinho não podem ser mais como Klaus Peter e Julia Keller? Eles são vistos aqui em uma festa no jardim do Palácio de Buckingham depois de terem doado alguns de seus Niersteiner Hipping Riesling 2012 para as celebrações do Jubileu de Diamante da Rainha, porque o vinho foi servido em sua coroação.

Na minha experiência, os profissionais do vinho são extremamente generosos. Vinho é compartilhar. Beber vinho sozinho é uma experiência bastante infeliz (ou preocupante).

Solicitados a doar para um leilão de caridade, por exemplo, produtores e colecionadores de vinho tendem a se reunir. O proprietário do Premier Cru Ch Haut-Brion em Bordeaux merece um elogio especial aqui. O príncipe Robert de Luxemburgo sempre foi especialmente receptivo aos pedidos de ajuda – mas isso pode terminar. Ele acabou de vender a maior parte de sua coleção pessoal de vinhos, 4.200 garrafas de vinho perfeitamente armazenadas, para arrecadar fundos para uma fundação que ele e sua esposa criaram para pesquisas sobre condições mitocondriais, de uma das quais seu filho sofre. A venda, realizada pela Sotheby's em Nova York no mês passado, arrecadou US\$ 6,23 milhões (um total de US\$ 2,8 milhões estava previsto).

Poucos produtores de vinho têm uma coleção de vinhos que vale milhões, mas há um movimento altruísta, dos produtores de vinhos superstar alemães Klaus Peter e Julia Keller, que acho que poderia ser amplamente copiado sem nenhum custo para os produtores.

Desde o início em 2001 na propriedade vinícola da família Keller, no então antiquado canto sudoeste de Rheinhessen, os Kellers passaram a fazer o Riesling seco mais procurado da Alemanha, o G-Max, e o Pinot Noir mais caro do país. Seus filhos Felix e Max estão seguindo seus passos brilhantes e a família agora também supervisiona vinhedos exigentes em Mosel e na Noruega.

Mas eles são particularmente voltados para o exterior, sempre visitando outros produtores (e não apenas na Alemanha) e postando notícias de produtores mais jovens especialmente promissores nas mídias sociais. Sua vinícola caseira em Flörsheim-Dalsheim treinou muitos deles.

Na primavera de 2020, quando a pandemia ameaçava a saúde financeira dos produtores de vinho menos estabelecidos, o importador americano de Keller, Stephen Bitterolf, de vom Boden, sugeriu meio brincando que KP montasse uma oferta de vinho de alguns desses talentosos jovens vinicultores alemães (envolvendo, pela primeira vez, um uso preciso da palavra sobrecarregada 'curar'). Para grande surpresa de Bitterolf, Keller concordou imediatamente.

Bitterolf explicou em seu site de varejo Source Material quando fez a oferta em outubro de 2020: “Nós dois falamos sobre o profundo renascimento que está acontecendo agora na viticultura alemã. Ele chamou essa nova geração de jovens produtores de “a geração de ouro”. Rapidamente concordamos com algumas diretrizes básicas para a seleção. Os produtores tinham que ser jovens. Eles tinham que ser desconhecidos (pelo menos nos EUA). A ideia era, literalmente, destacar os produtores mais jovens para apoiar, especialmente nestes tempos difíceis, a próxima geração.

“Depois que tudo isso foi resolvido, KP me mandou uma mensagem com os engarrafamentos exatos, escolhendo rapidamente as propriedades, os engarrafamentos e as safras. Era como se ele estivesse curando esse pacote de seis em sua cabeça por um tempo.”

Mais recentemente, este ano, Howard Ripley, um importador especializado de vinho alemão no Reino Unido, seguiu o exemplo e ainda há seis embalagens contendo um de cada um dos vinhos artesanais listados abaixo disponíveis pelo preço de banana de £ 135. Os bons vinhos alemães ainda são, na minha opinião, subvalorizados em comparação com os franceses.

.....
O impulso inicial para esta iniciativa, COVID-19, pode ter passado, mas eu adoraria ver produtores de vinho estabelecidos em todo o mundo seguirem os passos de Keller, especialmente porque é tão difícil para muitos novos nomes ganharem uma posição no ultracompetitivo mercado de vinhos. Os jovens pistoleiros e os importadores relevantes ganhariam um pouco de dinheiro. Todos nós apreciadores de vinho agradecemos as opiniões especializadas daqueles que já admiramos. E haveria um efeito halo benéfico para os curadores. O que há para não gostar?... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/brilliant-idea>

“UMA REGIÃO VINÍCOLA SUBESTIMADA DA BORGONHA ESTÁ EM ASCENSÃO” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE- 16/06/2022

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE, França - A demanda crescente e a consideração excessiva pela Borgonha em todo o mundo significa que pouco da Côte d'Or, o coração da região, foi deixado de lado. Mas quando ainda existe uma oferta fora do comum para pechinchas relativas, será esta vila bem conhecida, embora pouco compreendida.

Os vinhos de Savigny-lès-Beaune não foram de forma alguma mais altos do que são neste momento. Mas sua fama, como relações rústicas dos bons nomes da Côte d'Or, persiste diante de encantadoras provas em contrário.

Essa fama humilde não é sem alguma realidade histórica. Muitos anos no passado, muito da fabricação de Savigny foi oferecida a negociantes - varejistas - que normalmente a misturavam coletivamente e a ofereciam como Savigny-lès-Beaune genérico, razoavelmente do que engarrafar cuvées individualmente para mostrar os variados terroirs que distinguem muitos das vinhas mais altas.

A maioria dos vinhos tinha taninos duros ofuscando nuances de sabor. Embora fossem relativamente baratos, o que os tornou populares na década de 1980 com os novíços de vinho mais jovens como eu, eles geralmente transmitiam a essência da Borgonha rosada com frutas lindas e perfumadas.

No momento Savigny-lès-Beaune é uma história totalmente diferente. Agora é a casa de uma nova era de produtores e vinicultores energéticos. A viticultura melhorou consideravelmente. O mesmo aconteceu com a vinificação e, como tem sido verdade em toda a Borgonha, um espírito de colaboração e comunicação aberta mudou o que antes em Savigny era um grupo insular e desconfiado.

A mudança climática local também desempenhou um papel. As temperaturas mais quentes tornaram mais simples o amadurecimento das uvas em alguns vinhedos, onde as videiras costumavam lutar para amadurecer. No entanto, as mudanças climáticas locais também cobraram seu preço. O tipo de geadas e granizos catastróficos que podem ter ocorrido em uma profissão no século XX destruíram colheitas meia dúzia de vezes na última década.

Ao longo de uma visita a Savigny-lès-Beaune em Might, fiquei impressionado com a qualidade dos vinhos que provei, além do entusiasmo e talento dos produtores e produtores.

Considerando que todos os seus vinhos compartilham o pedigree da Côte de Beaune, a metade sul da Côte d'Or, eles diferem significativamente dependendo das vinhas de um produtor e do modelo mais popular. Alguns vinificam cachos inteiros de uvas, incluindo os engaços, dando origem a vinhos mais claros, com um sabor picante, natural de alta qualidade, boa pureza e transparência. Outros desengacem suas uvas antes da fermentação, levando a uma melhor profundidade de sabores de frutas nos vinhos. E alguns fazem um pouco de cada um.

Savigny é um lugar avançado. A Côte d'Or é uma espinha dorsal esbelta que desce a sudoeste da cidade de Dijon e consiste em grande parte de encostas voltadas para o sudeste. Savigny-lès-Beaune se projeta para o oeste, simplesmente a noroeste da cidade de Beaune, com inúmeras vinhas situadas em encostas, cumes, vales e planícies que lidam com várias instruções. As videiras são plantadas em uma mistura de argila e calcário com cargas de rocha e cascalho fraturadas.

“O cascalho o torna totalmente diferente dos diferentes componentes da Côte d'Or”, afirmou Hugues Pavelot, cuja propriedade, Domaine Jean-Marc et Hugues Pavelot, produz vinhos estruturados, mas deliciosamente frutados.

Os Pavelots cultivam uvas em Savigny desde antes da Revolução Francesa. Nos últimos 25 anos, porém, duas propriedades estabeleceram o melhor costume para Savigny-lès-Beaune: Domaine Simon Bize et Fils e Domaine Chandon de Briailles.

Bize cultivava uvas e produz vinho em Savigny há mais de 130 anos. Patrick Bize foi um chefe distinto que apresentou a propriedade ao seu costume atual de excelência antes de sua morte prematura em 2013 aos 61 anos. Desde então, os vinhos ficaram ainda mais altos sob sua esposa, Chisa Bize.

Ms. Bize atribui uma parte do encantamento às vantagens da mudança do clima local. “Agora as uvas amadurecem muito bem, principalmente as safras finais”, afirmou. “As videiras se adaptaram ao calor, principalmente em 2019 e 2020.” No entanto, ela também disse que o granizo levou a várias safras desastrosas, principalmente 2013.

Magnificência e precisão caracterizam os vinhos Bize. Os tintos são fermentados apenas com cachos inteiros. Um vinho da vila Savigny de 2019 era justo e floral com taninos excelentes, enquanto um premier cru, da vinícola Telmettes, era saboroso e extra estruturado, mas floral, mas com uma qualidade quase carnuda.

“Tradicionalmente, Savigny é a nação rosa”, afirmou Bize. “Um número crescente de pessoas está tornando Savigny branco agora, mas certamente não é muito conhecido.”... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/06/16/dining/drinks/savigny-les-beaune-wine-burgundy.html>

VINO GOURMET MENDOZA - 19 A 25 DE AGOSTO DE 2022

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.



1.- ROTEIRO PRELIMINAR PREVISTO DIA POR DIA

1º DIA. 19 AGO (SAB) – BELO HORIZONTE / SÃO PAULO / MENDOZA

Chegada a Mendoza e acomodação no Hotel DIPLOMATIC 4*SUP. Jantar de Boas-vindas no MAGNOLIA RESTÓ .

2º DIA. 20 AGO (DOM) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 1 – MENDOZA

Visita e Degustação “Cadus Selección del Enólogo” de 4 vinhos na Bodega NIETO SENETINER. Visita e Degustação “Premium” de 5 vinhos e Almoço Harmonizado Bodega KAIKEN no Restaurante RAMOS GENERALES assinado pelo Chef Francis Mallmann de 3 Tempos harmonizado com outros 3 vinhos da

bodega. Visita panorâmica e de orientação em Mendoza com guia local.

3º DIA. 21 AGO (2ª feira) – MENDOZA – VALLE DE UCO – MENDOZA

Visita e Degustação “Polígonos” de 4 vinhos na Bodega PIEDRA INFINITIA ZUCCARDI VALLE DE UCO.

Pela terceira vez consecutiva, The World’s Best Vineyard reconheceu a famosa vinícola argentina, Zuccardi Valle de Uco, como a melhor do mundo. O paraíso do vinho mendocino recebeu o título dado por um júri de 600 especialistas que selecionaram os premiados entre mais de 1500 estabelecimentos.

Na lista das 10 melhores vinícolas do mundo, volta a aparecer a bandeira Argentina com





Catena Zapata no sétimo lugar. Mas não fica aí: os nomes argentinos pisam forte ao longo de todo o top 50. Trapiche no 18º lugar, El Enemigo no 24º

Visita e Degustação "IG San Pablo" de 4 vinhos na Bodega SALENTEIN. Salentein Single Vineyards é uma linha de vinhos 100% varietais, provenientes de uma única parcela na área mais alta do Vale do Uco. Serão degustados 4 vinhos da linha de Luxo Single Vineyard IG San Pablo.

Visita e Degustação 5 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega LA AZUL e ainda o ALMOÇO harmonizado de 3 tempos com 4 taças de vinho e águas.

4º DIA. 22 AGO (3ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 1 – MENDOZA

Visita e Degustação "Experiencia Trapiche" de 4 vinhos na Bodega TRAPICHE. Na sequência, Visita e Degustação "Q" de 3 vinhos e Almoço Harmonizado na Bodega SANTA JULIA e Degustação na Oleícola

ZUELO.

ALMOÇO (incluso) no Restaurante CASA DEL VISITANTE na Bodega Santa Julia de 3 tempos harmonizado com 4 vinhos.

5º DIA. 23 AGO (4ª feira) – MENDOZA – LUJÁN DE CUYO 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "La Familia es Todo" de 5 vinhos na Bodega CATENA ZAPATA. Da Itália para Mendoza, do Bonarda ao Malbec, a história da Família Catena Zapata é parte da história do vinho argentino. O sentido desta degustação é permitir ao amante do vinho conhecer os ícones da vinícola os quais contam a centenária história da família que redefiniu a palavra "vinho" na Argentina, criando as bases do conceito "Premium".

Visita e Degustação "Explorer" de 5 vinhos na Bodega VIÑA COBOS. Com vinte anos de história, a jovem vinícola foi criada por Paul Hobbs e dois mais enólogos que confiaram na terra argentina para criar o «Cobos Malbec 2011», que ganhou a maior pontuação de um dos mais reconhecidos críticos do mundo, James Sukling.

Visita e ALMOÇO Harmonizado de com 4 Vinhos na Bodega DOMÍNIO DEL PLATA de Susana Balbo, considerada a Primeira-Dama do Vinho Argentino, a primeira enóloga mulher da Argentina e eleita várias vezes a mulher mais influente do mundo dos vinhos hermanos.



6º DIA. 24 AGO (5ª feira) – MENDOZA – MAIPÚ 2 – MENDOZA

Visita e Degustação "Vino & Chocolate" de 3 vinhos na Bodega TRIVENTO

Uma degustação para descobrir a maravilhosa combinação de aromas, texturas e sabores que se mostram na harmonização nos paladares ao degustar os vinhos da linha Trivento Golden Reserva com os chocolates artesanais da região.

Visita, Degustação "Trío Enemigo" e Almoço Harmonizado na Bodega CASA VIGIL EL ENEMIGO. Serão degustados 3 dos seus vinhos, para depois, na mesma mesa da degustação continuar com o ALMOÇO (incluso) Harmonizado de 3 Tempos com os mesmos 3 vinhos da degustação e água.

À noite, Jantar de Despedida no RESTAURANTE CORDILLERA VINOS Y FUEGOS.



7º DIA. 25 AGO (6ª feira) – MENDOZA – SÃO PAULO – BELO HORIZONTE

Retorno para o Brasil.

2.- SERVIÇOS – PARTE TERRESTRE INCLUI

- 6 noites de acomodação no hotel indicado no roteiro em Mendoza com café da manhã tipo buffet e impostos.
- 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.
- 12 a vinícolas com degustação de entre 3 e 5 vinhos (Nieto Senetiner -4 vinhos-, Kaiken -5-, Piedra Infinita -4-, Salentein -4-, La Azul -3-, Trapiche -4-, Santa Julia -3-, Catena -5-, Cobos -5-, Domínio del Plata, Trivento -3-, El Enemigo -3-), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)
- 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)
- 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE´s.
- No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.
- 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza
- Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

PARTE AÉREA INCLUI

- Passagens aéreas internacionais da GOL, ida e volta desde Belo Horizonte a Mendoza via São Paulo em classe turista. Saídas de outras cidades serão avaliadas, atendendo ao interesse do viajante.
- Uma peça de bagagem para despacho cuja soma do comprimento + largura + altura de cada peça não supere os 158 cm (80 + 50 + 28)
- Uma peça como bagagem de mão na cabine com medidas de 55 + 35 + 25 = 115 cm.
- Conforme horários indicados no programa, sujeitos a variação
- Todas as taxas de embarque.

3.- VALORES e PAGAMENTO

3.1.- Parte Terrestre

- US\$ 2.354,00 por pessoa em acomodação Dupla
- US\$ 629,00 de acréscimo para ficar em acomodação Individual

Nota: Valores para mínimo de grupo composto por 17 pessoas inscritas.

Pagamento “a vista facilitado”

- Sinal de R\$ 2.500,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa. Por transferência bancária. Sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o último dia sendo que as tarifas aéreas tendem a aumentar ao longo do tempo. Faça a sua inscrição e emita o seu bilhete quanto antes!

- Pagamento final até 30 dias antes da saída, 18 JUL 2022 em R\$ ao câmbio do dia por depósito bancário ou PIX descontando o valor do sinal inicial em R\$ como possíveis demais pagamentos que tenham sido realizados no seu plano particular de pagamento.
- OBS.: Caso o grupo não se formar ou não sair, o sinal inicial será integralmente reembolsado.
-

3.2.- Parte Aérea:

US\$ 950,00 da Passagem Aérea em classe turista ida e volta com taxas aéreas

Pagamento facilitado

- Em R\$ ao câmbio do dia da emissão de todas as passagens do grupo logo após o dia em que a formação do grupo esteja confirmada, conforme disponibilidade no momento e opção preferida.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br

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



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”.

O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson. A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008).

A trilogia já passou por Campos de Jordão (SP) nos anos 2009, 2010 e 2011; em 2012 mudou para as Praias de Natal, repetindo em 2013. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás,

no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos. Em 2016 e 2017 aconteceu em Garibaldi e Flores da Cunha, em plena Serra Gaúcha. Finalmente, em 2018 e 2019 migrou para a Serra da Mantiqueira, na cidade de Penedo/RJ. A edição 2020 e a 2021 aconteceram em São Joaquim, em Santa Catarina, visitando o Planalto Catarinense e suas vinícolas.

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

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

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

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

VINHAS CULTIVADAS NO ESPAÇO SÃO MAIS RESISTENTES ÀS MUDANÇAS CLIMÁTICAS

A falta de peso influencia a resistência ao mofo e à filoxera. As videiras cultivadas por mais de um ano em microgravidade a bordo da Estação Espacial Internacional (ISS) mostram sinais de maior resistência ao mofo e à filoxera. Os pesquisadores do projeto Mission Wise também notaram mudanças no conteúdo de polifenóis das vinhas espaciais, taxas de crescimento e bactérias e fungos associados às plantas.

O programa de pesquisa foi desenvolvido pela empresa privada europeia Space Cargo Unlimited. O chefe científico do departamento de biologia celular da Space Cargo Unlimited, Michael Lebert, da Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg, diz: "Os últimos resultados confirmam claramente a eficácia do nosso processo de evolução autodirigida, que representa uma oportunidade promissora para soluções orgânicas para o futuro da agricultura na Terra. O espaço oferece uma oportunidade para desenvolver novas variedades de uvas orgânicas mais resistentes às mudanças climáticas."

As vinhas espaciais foram plantadas em fevereiro de 2022, com a primeira colheita prevista para 2023... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/vines-grown-in-space-more-resistant-to-climate-change-weightlessness-influences-resistance-to-mildew-and-phylloxera?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_24&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 17/06/2022).

MENOS ÁLCOOL, MENOS INFECÇÕES: LEVEDURA DA FRANÇA AUMENTA AS ESPERANÇAS

"*Starmerella bacillaris*" atua contra a podridão da uva e reduz o teor alcoólico do vinho.

Vinho com menos ou nenhum álcool e produção sustentável são atualmente as grandes tendências da indústria vinícola. Agora os resultados da pesquisa atual mostram que a levedura "*Starmerella bacillaris*" tem um bom efeito em ambos: Primeiro na vinha, depois durante a fermentação. Sua produção industrial está sendo preparada.

Alguns dias atrás, a notícia causou um rebuliço de que a levedura "*Starmerella bacillaris*" pode reduzir significativamente o rendimento alcoólico durante a fermentação do vinho. Isso foi descoberto pelo pesquisador francês Antoine Gobert. Esta levedura não *Saccharomyces* vem despertando esperanças há algum tempo: por exemplo, é eficaz na superfície da uva contra infecções causadas por *Botrytis cinerea*. Isto é notável, porque as leveduras não-*Saccharomyces* eram indesejáveis na produção de vinho no passado porque eram principalmente isoladas de vinhos com um processo de fermentação lento ou com características sensoriais negativas.

Starmerella contra a podridão da uva - Pesquisadores da Universidade de Pádua publicaram os primeiros resultados de estudos sobre a capacidade da *Starmerella bacillaris* de sobreviver ou mesmo crescer na superfície das uvas na primavera de 2021. Em condições de laboratório, a levedura sobreviveu por pelo menos seis dias em altas concentrações.

Mesmo assim, foi demonstrado que a levedura pode desencadear a fermentação alcoólica após a colheita e influenciar positivamente o processo fermentativo ao produzir altas concentrações de glicerol com baixas quantidades de ácidos voláteis. Segundo os cientistas, atualmente existem muitas indicações de que essa levedura também é uma boa candidata para uso como agente de controle biológico pouco antes da colheita. Isso porque o tratamento com fungicidas sintéticos deve ser interrompido a tempo de cumprir o intervalo pré-colheita para limitar os resíduos tóxicos.

Em sua análise, os pesquisadores escreveram: "Esses resultados preliminares formam a base para novas investigações envolvendo ensaios de campo aberto para avaliar *Starmerella bacillaris* como agente de controle biológico na vinha e seu efeito no vinho durante a vinificação industrial. necessário avaliar o impacto sensorial de *Starmerella bacillaris* na qualidade do vinho." ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/less-alcohol-fewer-infections-yeast-from-france-raises-hopes-starmerella-bacillaris-acts-against-grape-rot-and-lowers-the-alcohol-content-of-the-wine?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_24&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Alexander Lupersböck - 13/06/2022)