

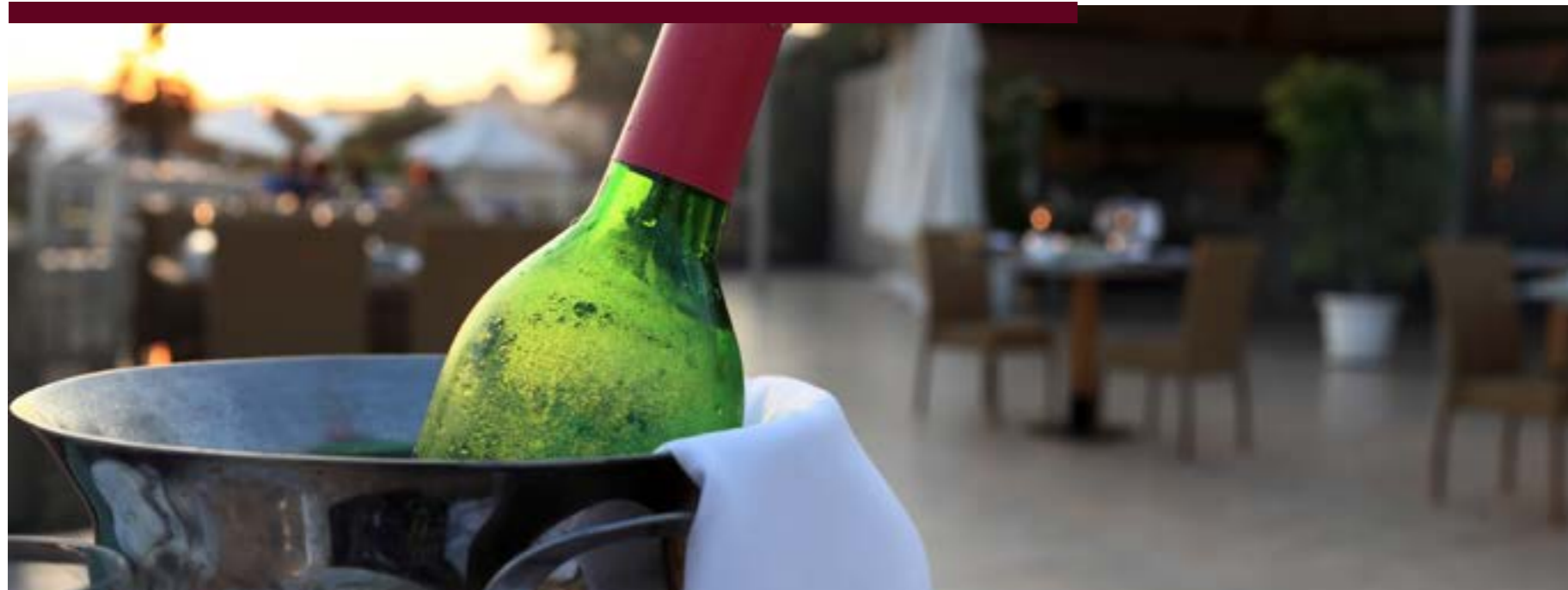


VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A TEMPERATURA IDEAL PARA O VINHO TINTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A TEMPERATURA IDEAL PARA O VINHO TINTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"OS CHAMPANHES DAS CELEBRIDADES" -
POR SUZANA BARELLI**



07



09

**"VENDENDO PORTUGAL PARA OS
AMANTES DE VINHO" - POR JANCIS
ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

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

SIR PASSO TOSCANA ROSSO IGT 2019 – POGGIO LAURO – TOSCANA - ITÁLIA

“Sirpasso” significa o processo especial em que as uvas secam ligeiramente antes da fermentação. O produtor separa as bagas dos caules e as esmaga levemente. O vinho fermenta em aço inoxidável no mosto por oito a dez dias. A maceração pós-fermentativa no bagaço dura de dois a três dias. Só na segunda fase os viticultores adicionam ao vinho, os frutos secos e ligeiramente esmagados. Isto é seguido por uma segunda fermentação por cerca de três a cinco dias e fermentação malolática. O resultado é fantástico.

Composição de Uvas: Corte de 80% Sangiovese e 20% Merlot da região da Maremma..

Notas de Degustação: Cor rubi com reflexos violáceos. O aroma mostra frutas como cereja preta, amora, framboesa e cassis. Depois aparecem notas de frutas do bosque, juntamente com baunilha e especiarias balsâmicas. Por fim há toques de amoras e framboesas maduras. Um vinho elegante onde os taninos estão perfeitamente integrados ao conjunto de corpo médio e bem estruturado com 14% de álcool. Retrogosto com nítido aroma frutado de cereja. Boa persistência em boca, o vinho convida a um segundo gole.

Estimativa de Guarda: Beba agora ou guarde por mais 2 anos. Vale a pena decantar por 30 a 40 minutos.

Reconhecimentos Especializados: 98 pontos de Luca Maroni. (Quem é Luca Maroni? - Ele diferencia-se de grande parte dos outros críticos por seu sistema único de avaliação. Na sua opinião é impossível dar 100 pontos para um vinho, pois, se fosse o caso, esse seria um rótulo perfeito. Por conta disso, sua pontuação máxima é de 99 pontos.

O sistema de avaliação de Maroni é baseado em três parâmetros: a consistência, o equilíbrio e a integridade do gosto e do aroma do vinho. Cada uma dessas categorias leva uma nota de 1 a 33 pontos em seu **Pleasantness**

Index – PI, que pode ser traduzido como Indicador de Agradabilidade. A **consistência** avalia o volume do vinho, sua persistência e potencial de envelhecimento. Já o **equilíbrio** analisa a harmonia dos componentes do vinho no paladar, como acidez e amargor. Por último, a **integralidade**, avalia a pureza, o caráter aromático e a qualidade do vinho

Notas de Harmonização: um vinho para acompanhar massas com molho de carne, presunto curado e lascas de grana padano, um belo e farto corte de bovino, grelhado e ao ponto.

Serviço: servir entre 17°C e 18°C

Faixa de Preço – \$\$\$ Degustado em família, trazido por um sobrinho.

IMPORTADO PELA WINELANDS – (54) 98166-4885 (WhatsApp) ou pelo e-mail: atendimento@winelands.com.br



A TEMPERATURA IDEAL PARA O VINHO TINTO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A temperatura ideal para provar um vinho tinto oscila geralmente entre 16 e 18 graus. No entanto, os vinhos geralmente são servidos muito quentes. O que acontece quando você serve um vinho fora da temperatura ideal?

Qual é a temperatura do ambiente nesta noite? Não se engane, esta pergunta tem tudo a ver com vinho, o tinto, especialmente. Com o aquecimento global e as temperaturas caminhando para os extremos, cada vez mais este tema tem sido discutido.

Com o inverno chegando ao Brasil e o frio baixando a temperatura do ambiente, o brasileiro começa a pensar com mais frequência em beber vinhos tintos. Entretanto, o consumo de vinho tinto diminuiu 32 % em dez anos na França, uma queda maior do que para vinhos rosés e brancos. Há várias razões para isso. Além da tendência geral do francês para beber menos vinho, eles também estão comendo menos carne, o que leva a um desinteresse por beber um vinho tinto que a acompanharia. Também estamos testemunhando uma clara mudança nos gostos de jovens bebedores de vinho, que os preferem mais leves e frutados, menos alcoólicos e menos tânicos do que aqueles que predominavam nos anos 90.

O aquecimento global não ajuda muito neste aspecto. Não apenas porque produz uvas mais maduras e concentradas, e portanto, cria vinhos facilmente mais potentes e encorpados do que antes, mas também, simplesmente, porque é mais quente em nossas casas, em restaurantes e bares que fazem o serviço do vinho.

Tudo isto tem um impacto profundo para o vinho tinto. Os franceses já perceberam que é melhor consumir vinho branco fresco no clima mais quente que anda imperando no verão europeu. Assim, os restaurantes costumam usar um balde de gelo para refrescar a garrafa durante a refeição. Isto também vale para o rosé, e não foi à toa que surgiram os vinhos nos quais se coloca o gelo diretamente na bebida. Mas o vinho tinto é costumeiramente consumido "à temperatura ambiente". No entanto, quando o ambiente está a 22 graus ou muito mais, beber vinho tinto torna-se um problema real.

Para os especialistas, quando o vinho deixa a adega, onde estava armazenado e climatizado entre 10 e 12 graus, é necessário trazê-lo a temperatura correta de consumo. Em outras palavras, aquecê-lo, mas reaquecer até que ponto? Para um vinho tinto o ideal é levá-lo à temperatura ambiente de uma sala fresca, cerca de 16 ou 18 graus. O que significa que às vezes tem que esfriar! De fato, se for mantido em uma sala onde faz 20 graus, ou mais, o vinho irá aquecer além do ideal.

E o que acontece quando um vinho é servido muito quente? No nariz, os aromas parecem estar cozidos, como em compotas, mais pesados, mais compactos, distinguimos menos a paleta de diferentes odores. O vinho, portanto, parece menos complexo, menos delicado. Na boca também, muda. A presença de álcool é acentuada e o vinho oferece uma sensação de densidade, de peso. É pastoso, pesado, encorpado. Em resumo, vai sobrar vinho na garrafa.

Por outro lado, uma temperatura mais fria terá o efeito de trazer à tona a acidez, o que dará ao vinho uma aparência mais tonificada, mais vivo e mais leve. Mas se for servido muito frio, parecerá difícil e angular, porque os taninos ficarão mais tensos.

Como nada supera a prática, encorajo você a fazer um teste sozinho ou com amigos. É bastante simples: apenas sirva duas taças da mesma garrafa, deixe uma taça no ambiente e coloque a segunda taça por dez minutos na geladeira. Você ficará surpreso com os resultados deste teste.

Na França já foi feita uma degustação comparativa dos efeitos da temperatura nos vinhos, que consistia em várias séries de tintos que mostravam sabores a diferentes temperaturas. Primeiro, um vinho foi testado em temperatura de 10, 12, 14, 16, 18, 20 e 24 graus. Então outra, nas mesmas temperaturas, mas na direção oposta. Uma terceira degustação em uma ordem de temperaturas aleatórias e, finalmente, três vinhos diferentes nas mesmas bases de temperatura. O que concluir? Primeiro, a 10, 12, 20 e 24 graus, nenhum dos vinhos foi bom. Que entre 14 e 18 graus, então, as opiniões diferem de acordo com o tinto que foi provado, de acordo com os provadores e de acordo com as ocasiões de degustação.

Foi possível avaliar que um prato com molho ou carne com gordura harmonizava melhor com um vinho entre 16 e 18 graus, criando um compartilhamento ideal de aromas. Nesse estágio, perceberam que, curiosamente, a temperatura ideal para aromas não era necessariamente a temperatura ideal para a textura na boca. A vida do amante de vinhos leva a escolhas difíceis...

Além disso, a degustação comparativa na França encontrou um obstáculo imprevisto: nas taças, na sala, o vinho mudou de temperatura rapidamente. O vinho que estava melhor se aqueceu muito rapidamente, o que nos leva a uma realidade: um vinho não permanece a 16 graus indefinidamente. Na prática, é, portanto, melhor servir



um vinho um pouco mais fresco, que pode se aquecer durante a refeição, do que o contrário - a menos que o jantar seja servido numa sala fria.

O amante de vinho mais consciente investirá em um termômetro de vinho. Mais sensato, você só precisa pensar em colocar sua garrafa de vinho tinto na geladeira antes de abri-la. Ou planeje ter um balde de gelo para colocar a garrafa de vinho por alguns minutos antes da refeição.

Uma "salmoura" pode ajudá-lo rapidamente. Coloque um fundo de gelo no balde, depois coloque dois bocados de sal (grosso ou fino) sobre o gelo. Adicione um meio copo de álcool e depois um copo de água fria e mergulhe a garrafa no balde. Coloque mais gelo se achar que a garrafa ainda não ficou sob a água gelada e coloque mais água fria se necessário. Algo como 10 a 15 minutos devem refrescar o vinho. E como visto, ao ser servido vai ganhar temperatura, portanto, não sirva o copo cheio, mas vá bebendo e colocando um pouco mais, sempre refrescado.

Outra boa dica para gelar seu vinho mais rapidamente é ter sempre no freezer uma ou duas garrafas PET cheias com água e bastante sal. Esta mistura não congela na temperatura do congelador (-18°C). Sendo assim, você poderá utilizá-la para encher um balde e fazer com que toda a garrafa esteja em contato com a solução salina a -18°C. É como levar o freezer para a mesa. Sua garrafa de vinho chegará na temperatura de serviço bem rapidinho.

Não deixe de provar na prática o quanto um vinho servido na temperatura correta possa te deixar mais feliz e apaixonado. Vinho é algo para ser compartilhado! 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

“OS CHAMPANHES DAS CELEBRIDADES” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 20/05/2023

O rapper norte-americano Jay-Z, que já conquistou 21 prêmios Grammy e é casado com a cantora Beyoncé, é o melhor exemplo de que celebridades gostam de ter um vinho para chamar de seu. Se for um vinho espumante francês, de Champagne, é ainda melhor. Para quem tem dúvidas, basta provar o seu champanhe Armand de Brignac, que começou a desembarcar no Brasil neste semestre, ao preço de R\$ 3.600 a garrafa - para comparar, o famoso Dom Pérignon está na faixa de R\$ 2 mil; e a Cristal, a marca premium da Louis Roederer, custa ao redor de R\$ 3 mil.

O champanhe chama atenção já pela sua apresentação. É uma garrafa dourada, com um ás de espadas estilizado. Não passa despercebido em qualquer restaurante ou balada. “É o champanhe da ousadia, da disrupção”, define Catherine Petit, diretora da LVMH no Brasil, responsável pela comercialização da marca. Há ousadia também em sua criação. Reza a lenda que a ideia do champanhe surgiu depois de um pronunciamento infeliz de Frederic Rouzaud, gerente da Louis Roederer. Questionado sobre o hábito de os rappers americanos adorarem o champanhe Cristal e abrirem diversas garrafas em suas festas, ele respondeu algo como: “O que podemos fazer? Não podemos proibi-los de comprar champanhe”... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/por-que-celebridades-como-o-rapper-jay-z-tem-o-seu-proprio-champanhe/>

“UMA QUESTÃO DE ACREDITAR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 19/05/2023

Uma dedicação maior ao processo por parte do produtor, como exige a prática biodinâmica, se traduz em qualidade.

O apelo comercial que os vinhos orgânicos ganharam nos últimos tempos tem ensejado um aumento consistente da superfície plantada em “bio” mundo afora. Nem sempre, no entanto, as condições climáticas da região permitem.

Em se tratando de França, por exemplo, no Rhône e na Alsácia não há grandes empecilhos, enquanto em Bordeaux (Borgonha de certa forma também) a situação é mais complicada. Lá o clima úmido, resultante da proximidade do mar, cria condições para o desenvolvimento de pragas que tem de ser controladas através de substâncias muitas vezes não tolerados pelos organismos certificadores. Produtores mais conscienciosos se valem do que se denomina “lutte raisonnée”, algo como “esforço sensato”, onde se minimiza a aplicação de alguns produtos de síntese e, ainda assim, quando seu emprego é absolutamente necessário. É o caso da “bouilhe bordelaise” (“calda bordalesa”) composto a base de sulfato de cobre, que, inclusive, é permitido pela legislação.

Um passo mais adiante, e mais radical, é a escola biodinâmica, que se inspira nas teorias antroposóficas, criadas pelo filósofo austríaco Rudolf Steiner nos anos 1920. Os conceitos biodinâmicos não se limitam a preservar o solo e o equilíbrio dos organismos vivos que o povoam, mas valorizar as defesas naturais da planta como aproveitamento das forças cósmicas. Com isso, as tarefas de campo – há um protocolo com a utilização de preparados específicos -bem como tudo o que envolve as diversas etapas do processo de vinificação, obedecem a um calendário elaborado em função das posições da lua, do Sol e dos planetas em relação as constelações.

A impossibilidade de se comprovar cientificamente as benesses dessas teorias dá margem a que se questione se estes preceitos biodinâmicos implicam em vinhos de melhor qualidade. Experiências práticas contudo, atestam que eles atingem um grau de pureza e uma expressão do terroir superiores. E o que se deduz por alguns dos melhores vinhos do planeta, cujos mentores abraçaram os preceitos biodinâmicos: Domaine de La Romanée-Conti, Leroy e Marcel Deiss, na França, e Alvaro Palacios e Pingus na Espanha... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-a-pratica-biodinamica-resulta-em-vinhos-melhores.ghtml>

“OUTONO COM ARES DE INVERNO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS- 19/05/2023

Vários eventos agitam a agenda do enófilo e buscam atrair mais consumidores para o mercado de vinhos.

No último artigo, eu falava sobre a aproximação do período de maior consumo de vinhos no Brasil, principalmente do vinho tinto, preferido pelos consumidores e associado ao frio. O inverno só começa oficialmente em 21 de junho, mas as temperaturas começaram a baixar e o mercado já se movimenta para atrair os consumidores de vinhos. Os eventos são importantes como fontes de receita em si e fundamentais para promover um mercado que envolve uma diversidade enorme de rótulos, os quais encontram nesses momentos a oportunidade de se apresentarem aos clientes. O vinho é um produto que foi incorporado aos grandes varejistas do Brasil bem recentemente e, mesmo nos supermercados, encontram-se produtos mais baratos e de maior volume de venda. A internet e o e-commerce aumentaram extraordinariamente a visibilidade dos pequenos produtores, mas é nesses eventos que o consumidor terá a oportunidade de provar alguns desses vinhos para, posteriormente, comprar aquilo que mais lhe agrada.

No período da pandemia, tivemos uma situação sem precedentes, pois os eventos presenciais foram reduzidos a praticamente zero, e o mundo virtual (em forma de lives e e-commerce), bem como os supermercados, se tornaram os canais exclusivos de acesso ao vinho. Surpreendentemente, o consumo cresceu muito naquele período, já que o lazer ficou bastante limitado e a cultura do vinho e sua relação com a gastronomia foram uma ótima forma de abastecimento hedônico. A vida voltou ao normal, e a demanda reprimida por eventos, passeios e vida social está aí, mas custear tudo isso, mantendo os níveis anteriores de consumo, com crises econômicas em andamento, ficou mais difícil. Há uma retração do mercado e uma disputa acirrada dos produtores e importadores por consumidores. Assim, a agenda dos eventos de vinhos está repleta e já começa logo cedo no outono.

Neste sábado, dia 20 de maio, acontece o Encontro de Vinhos no Rio de Janeiro, um evento que surgiu em São Paulo há mais de 10 anos e depois foi se ampliando. Pode-se ter acesso ao evento pela compra de um ingresso de R\$ 135,00, com direito a uma taça para degustar vinhos de todos os expositores. Estão previstos 150 rótulos brasileiros e importados. O Encontro de Vinhos do Rio acontece das 14h às 19h no Città Office Mall, na Barra da Tijuca.

Na próxima sexta-feira, 26 de maio, tem início o Rio Wine Food Festival 2023, evento carioca exclusivo que se estende por 10 dias, com ampla programação em vários espaços da cidade: desde encontros mais especializados para o público “entendedor” até atrações com um viés mais informal e democratizador da bebida, como o Wine Bus. O RWFF é realizado pelo Grupo Baco Multimídia e se encontra em sua 10ª Edição. A programação completa pode ser acessada em breve pelo site <https://www.riowineandfoodfestival.com.br>. Destaco as Master Classes com a Quinta da Côrte, da região do Douro, e o lançamento da linha Handcrafted da vinícola chilena Montgras, ambas nos dias 31 de maio. Para quem gosta de vinhos argentinos, poderá degustar rótulos de várias vinícolas de peso (Finca Sopenia, Colomé, Rutini Wines, Susana Balbo, entre outras) no Gávea Golf Clube, dia 29/05, segunda-feira.

Um evento totalmente voltado para os profissionais do setor de vinhos será o I Love Italian Wines, promovido pela Italian Trade Agency, em colaboração com as feiras Wine South America e Vinitaly, visando à promoção da indústria italiana de alimentos e bebidas no Brasil, com foco no segmento do vinho. O evento, que teve sua primeira versão em São Paulo no ano passado, será realizado em 2023 também na capital fluminense, no dia 01 de junho, no Hotel Emiliano, em Copacabana. Estarão presentes importadores com seus rótulos italianos e alguns produtores inéditos em busca de inserção no mercado. A edição da capital paulista acontece em 31 de maio.

Em seguida ao RWFF 2023, que termina em 04 de junho, será a vez de outro grande evento desembarcar no Rio: Vinhos de Portugal. Desde 2014, tornou-se um evento muito apreciado pelo público, com degustações de peso, feira com muitos rótulos e animações culturais. Este ano, o evento estreia no Rio de Janeiro, no final de semana de 09 a 11 de junho, e segue para São Paulo, entre 15 e 17 de junho.. Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/outono-com-ares-de-inverno/>

“VENDENDO PORTUGAL PARA OS AMANTES DE VINHO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 20/05/2023

Como qualquer escritor de vinhos, me perguntam frequentemente: “Quais regiões vinícolas devo estar observando?”

Minha resposta padrão nos últimos anos foi a Grécia e Portugal, por quase os mesmos motivos: que, graças à sua variedade de castas de uvas autóctones combinadas com a vinificação dramaticamente melhorada e a reputação menos estabelecida, ambos podem oferecer originalidade e valor.

Max Working da importadora Skurnik em Nova York é responsável por vender vinho de ambos os países e está satisfeito com o quão bem o vinho grego está vendendo, mas diz sobre o vinho português: “Esta é uma categoria em que não poderíamos estar mais otimistas. Nos últimos cinco anos, as vendas aumentaram de 65 a 70%. Foi uma grande história de sucesso e até agora este foi o melhor ano de todos os tempos.”

A França ainda importa enormes quantidades de porto básico, um aperitivo popular lá, mas para a variedade cada vez mais emocionante de vinhos de mesa de Portugal, o único mercado mais valioso que os EUA - apenas - é o Brasil, que aumentou substancialmente suas importações de vinho de mesa português nos últimos anos e está preparado para pagar por eles. (Angola, também de língua portuguesa, importa o maior volume de longe, mas tende a ser muito mais básico.)

Working vê seu papel como “fazer com que as pessoas dêem o salto de Vinho Verde”, o branco seco nítido do extremo norte de Portugal, que dominou as importações dos EUA há anos, graças a marcas como Gazela e Casal Garcia. Os novos tintos de Filipa Pato e seu marido William Wouters, da Bairrada, estão aparentemente diminuindo especialmente bem com os nova-iorquinos preocupados com as tendências, apesar do fato da assinatura da região, Baga, ser relativamente intransigente na juventude.

Rui Abecassis, agora de Olé & Obrigan, começou a importar vinho português para os EUA em 2008 e geralmente encontrou a palavra “obscura”

Todos os que vendem vinho português a quem falei creditaram a reformulação do turismo de Lisboa e Oporto a partir de 2012 por convencer cada vez mais pessoas a experimentá-lo. “A quantidade de turismo dos EUA para Portugal explodiu; É como o que Santorini fez para o vinho grego”, observou Working alegremente.

O Reino Unido também é extremamente importante para o vinho e o turismo português. O principal importador de vinho especializado desde o início dos anos 90, Raymond Reynolds, concorda. “Devemos bastante à indústria turística”, ele entusiasmou. “Nossos clientes são definitivamente mais receptivos ao vinho português agora. E os consumidores se sentem mais confortáveis em experimentar e recriar a diversão que tiveram nas cidades onde os habitantes locais perceberam de repente o que têm e são apaixonados por compartilhá-lo.”... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/future-mexican-wine>

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

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

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS

A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife

e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023.

RESERVAS: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto2023 |Mucugê e Morro do Chapéu| Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A COR DA DELICADEZA

Três vinícolas, duas denominações, uma cultura do vinho: Os Domaines Ott são pioneiros em uma das regiões vinícolas mais excitantes da França. Na Provence, eles estabelecem muitos padrões - em termos de devoção ao vinho, mas também em sua cor de vinho favorita: rosé.

"A Provence é uma terra de contrastes que se oferece a quem sabe ouvir e esperar. Tudo aqui nos convida a aproveitar esse luxo supremo que o tempo representa", diz Jean-François Ott, o chefe de enologia que hoje mantém um olhar atento sobre as três vinícolas que seu tataravô já teve nesta região tão especial no sudeste da França.

Aqui, onde a viticultura é um legado da antiguidade, o jovem engenheiro agrônomo da Alsácia, Marcel Ott encerrou em 1896 um tour de vinhos em sua terra natal. Ele ficou fascinado e ao mesmo tempo inspirado por esta área especial do Mar Mediterrâneo. E isso apesar do fato de que a filoxera na época causasse danos consideráveis na região - entre o Vale do Rhône e a Itália. A consequência positiva disso para ele: o terreno ficou mais barato de adquirir. No entanto, as vinhas tiveram de ser totalmente replantadas. Marcel Ott, portanto, comprou várias vinícolas diretamente e começou a repará-las. Ao mesmo tempo, ele definiu o DNA da sua empresa, que ainda hoje está vivo: porque o seu espírito, que se caracterizou pela ambição, dedicação e amor pelas castas nobres e pelos grandes vinhos com ideias de terroir, vive na quarta geração.

CADA VINÍCOLA É UM DIAMANTE BRUTO - Agora, 120 anos depois, é Jean-François Ott quem dedica sua vida a esse amor especial pela vinificação. Domaines Ott se juntou a Louis Roederer e sua federação de criadores de grandes vinhos em 2004. No entanto, ainda é ele e a sua equipe que gerem as três adegas com um total de 261 hectares de vinha. Cada uma delas tem seu próprio charme e personalidade: no Château de Selle, as castas primárias Grenache, Syrah e Cabernet Sauvignon produzem vinhos equilibrados e minerais. A influência marítima combina muito bem com Clos Mireille e suas variedades primárias de uva Sémillon, Rolle e Grenache. No Château Romassan, o terceiro domínio, por outro lado, o caráter é mais picante, mais forte, mais quente e, portanto, ideal para Mourvèdre, Grenache e Cinsault.

O verdadeiro tesouro dos Domaines Ott é a filosofia vivida: a compreensão única dos seus próprios vinhos. Um bloco de construção importante nisso é a consciência da natureza e o tempo necessário. "Demora muito tempo para criar grandes vinhos da Provence", diz o enólogo cuidadosamente, explicando a importância desse fator em belas palavras: "O tempo é fiel e diplomático. Ele debruça-se sobre a vinha como uma sentinela enquanto nós moldamos os nossos frutos com enxadas, tesouras e baldes." Por respeito pela natureza, são gastas anualmente 600 horas por hectare no vinhedo - que é mais que o dobro do tempo médio de trabalho na Provence. Também leva tempo para colher cuidadosamente as uvas e amadurecer os vinhos, a fim de trazer o perfil e o terroir da área de cultivo para a taça. E finalmente o momento de compartilhar, porque é para isso que os vinhos Domaines Ott são criados: trazer alegria e encher os momentos de prazer.

ELEGÂNCIA E REQUINTE: Para Jean-François Ott, a cor do vinho rosé não é um simples acompanhamento do vinho tinto. Pelo contrário: é aqui que reside o foco principal do viticultor - mesmo que também sejam vinificados grandes brancos e tintos. E por isso não é de estranhar que estes rosés gozem de uma fama quase icônica. Juntamente com seu formato especial de garrafa, que captura perfeitamente o estilo e o modo de vida da Provence, os vinhos do Domaines Ott são considerados carros-chefe da região... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/die-farbe-der-finesse-anzeige?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_20&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - AD Louis David - 16/05/2023)

GRANIZO PESADO NO OESTE DA PROVENCE GRANIZO PESADO NO OESTE DA PROVENCE

Muitas vinhas em Provence foram danificadas por trovoadas com fortes tempestades de granizo há alguns dias. As regiões do oeste de Côtes d'Azur no departamento VAR foram particularmente afetadas.

As primeiras estimativas dos especialistas, o granizo causou perdas de mais de 90 % no núcleo do corredor por onde passou, enquanto as parcelas vizinhas mostram perdas de cerca de 20 %. As pedras de granizo que caíram no chão atingiram um diâmetro de 10 a 15 centímetros. Nunca antes esse dano

foi observado em áreas tão grandes.

O risco de mais danos também é muito alto nos próximos dias. O meteorologista Yohan Laurito (Météo Varoise) disse à revista especialista Vitishere que a situação climática é um “coquetel explosivo”: uma área de baixa pressão no sudeste, um ar quente perto do chão, ar fresco e úmido em altitude e uma troca de calor sobre as colinas com vento nas encostas levam à formação clássica de tempestades com trovões - com o recurso especial que eles são mais dinâmicos devido ao acúmulo de ar de baixa pressão e alta altitude. Essas condições podem persistir por mais sete a dez dias, adverte Yohan Laurito... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/heavy-hail-in-western-provence-many-vineyards-damaged?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_20&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 15/05/2023)