



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHO E SUA TAÇA IDEAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

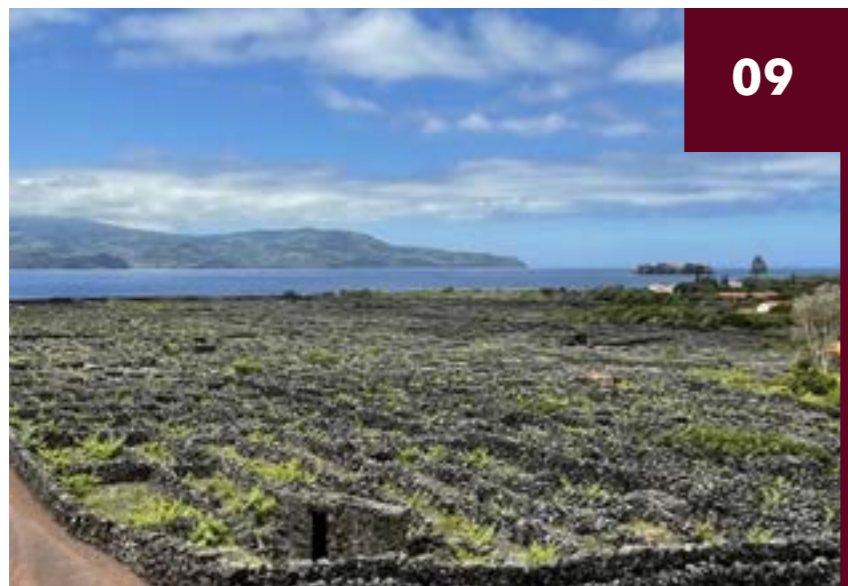
NESSA EDIÇÃO



06

VINHO E SUA TAÇA IDEAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"QUEM SERÁ O PRÓXIMO A CHEGAR?" -
POR SUZANA BARELLI**



09



12

**"VINHOS DO CABO - EXPORTAR OU
MORRER" - POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

19 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 !

MAS DU SOLEILLA LA CLAPÉ LES CHAILLES 2009 – LANGUEDOC – FRANÇA

Mas du Soleilla está localizado às portas de Narbonne, no terroir muito especial de La Clape. Este maciço selvagem de frente para o Mar Mediterrâneo é único: tem altitude média, sofre efeitos de maresia, e de ventos incessantes e tem uma complexidade mineralógica (argila vermelha e calcário). La Clape também abriga uma colina onde o sol é onipresente, que, após tradução occitana, deu o nome de Mas du Soleilla. Os 22 hectares da vinha Mas du Soleilla estão divididos em três parcelas principais com exposições muito distintas. O melhor terroir, o Clôt de l'Amandier, dá um cuvée de rótulo homônimo. As vinhas têm uma idade média de 25 anos, sendo que as mais velhas já celebraram a sua 50ª colheita. Estes anos de idade, criam muita complexidade e concentração.

À frente desta propriedade, Peter Wildbolz foi seduzido pela tipicidade do terroir de La Clape e por seu ambiente selvagem e romântico. Feito principalmente de vinhas velhas de Grenache, misturadas com Syrah, este vinho agrada pelo seu aroma frutado sustentado por amoras e cerejas, reforçado por um toque de especiaria como pimenta e sua boca sedosa e carnuda.

As uvas são escolhidas e classificadas à mão. Os rendimentos são muito baixos: 25 hl/ha. O trabalho é feito com o respeito maior para com a natureza e o meio ambiente. Mas du Soleilla está entre os produtores favoritos de Jancis Robinson na região do Languedoc. Wine Spectator 2007: "Melhor Produtor do Sul da França". Ganhador de 3 troféus da Revista Decanter em 5 anos, mostrando sua consistência em qualidade.

Corte de uvas: 90% Grenache Noir e 10% Syrah.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi, com leve reflexo da guarda. No nariz é complexo, mostra frutas vermelhas e negras (cerejas e ameixas). Paladar que reflete o nariz, meio encorpado e fresco, com taninos redondos, macios. Em boca tem um sutil nota vegetal. O fim de boca é longo e surpreendentemente gostoso.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido, mas ainda aguenta mais alguns anos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carne de porco, com carnes vermelhas grelhadas, queijos cremosos e com cozinha oriental mais picante.

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

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH: CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel.: (31) 3337-7177 | Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel.: (31) 3286-7891. Blog: <http://blogdacasadovinho.blogspot.com> / Facebook: www.facebook.com/casadovinhobh Site: www.casadovinho.com.br



BOEKHOUTSKOOF CABERNET SAUVIGNON 2017 – FRANSCHHOEK - AFRICA DO SUL

A Boekenhoutskloof foi fundada em 1776. Localizada no canto mais distante do belo vale de Franschhoek, distrito de Paarl, na Coastal Region, província de Western Cape. O nome da fazenda significa “ravina do Boekenhout” (pronuncia-se Book-n-Howed). Boekenhout é uma árvore nativa de Cape Beech muito valorizada para a fabricação de móveis. Em 1993 a fazenda e vinícola foi comprada e restaurada e foi estabelecido um novo programa de plantação de vinhas que inclui Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache, Semillon e Viognier. As uvas são fermentadas utilizando leveduras naturais. Boekenhoutskloof produz alguns dos mais fantásticos e estilosos vinhos da África do Sul. O melhor produtor do país para Robert Parker. Seu Cabernet Sauvignon também é excelente, “profundo, complexo, extraordinário, lembrando um St. Julien de uma grande safra. Um dos mais finos na África do Sul”, segundo Parker. Este vinho vem de quatro parcelas individuais que se juntam no lado sudoeste do vale de Franschhoek, onde o solo consiste principalmente de franco-arenoso sobre rocha granítica. Após a fermentação alcoólica, decorreu uma fermentação malolática prolongada em barricas de carvalho de 225 litros. O vinho também foi envelhecido em carvalho francês.

Corte de uvas: 100% Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: Vinho com cor rubi intenso. No nariz é complexo, com intensas notas de frutas silvestres, como groselha preta, especiarias, madeira de cedro e tabaco, além de toques tostados e defumados provenientes do estágio em carvalho. Em boca é encorpado e fresco, com taninos redondos, macios. Em boca há um belo reflexo das notas de aromas, com fim de boca, intenso e longo.

Estimativa de Guarda: pronto para ser bebido. A guarda sugerida pela vinícola é 10 anos.

Reconhecimentos de Críticos: 16,5/20 JR | 91WS

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça em geral, carne de avestruz, costeletas de cordeiro ao molho de ervas, escalope de filet mignon, queijos curados.

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

Faixa de Preço – \$\$\$\$\$

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100.



VINHO E A TAÇA IDEAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma das primeiras preocupações para uma pessoa que se interessa por vinho é saber se a taça na qual ele será servido fará diferença na sua apreciação. É comum me perguntarem nos cursos e degustações que oriento, porque nos restaurantes há mesas que recebem taças menores e noutras, o vinho é servido em taças enormes?

Se você esteve no mercado para comprar novas taças para vinhos recentemente, definitivamente encontrou uma grande variedade de estilos e formas para escolher. Há uma taça de vinho para todos os estilos de vinho que você gostaria de beber – há uma taça específica para Bordeaux, uma para Pinot Noir, outra para Chardonnay e assim por diante.

De fato, as opções são tão numerosas que você provavelmente está se perguntando se precisa de uma taça de vinho para todos os tipos de vinho que bebe. A resposta curta e simples é NÃO! Enquanto muitos tentam convencê-lo de que, usando o tipo perfeito de taças para um certo tipo de vinho, você estará melhorando a experiência de beber, precisamos discordar. Um vinho vai ter um sabor tão bom em uma taça criada especificamente para esse vinho quanto em uma taça comum. O vinho é o que importa, não a taça, apesar de que haja dicas a serem consideradas.

Na última década, uma abundância de formas de taças de vinho chegou à cena que varia de básico e barato a elaborado e com preço exorbitante. Embora ainda existam opções específicas de variedade (para Cabernet Sauvignon/Bordeaux, Pinot Noir/Borgonha, Chardonnay etc.), as taças universais buscam se tornar a escolha perfeita para todo estilo de vinho.

TIPOS DE TAÇAS DE VINHO - Então, por que existem tantos tipos diferentes de taças? Marketing. Em 1973, Claus Riedel, da Riedel Glassware Company, estava procurando uma maneira de vender mais taças de vinho, e ele criou uma nova maneira de fazê-lo: a série Riedel Sommelier. A série inicial consistia em dez taças de diferentes formas que se diziam ser a taça ideal para um certo tipo de vinho. De acordo com Riedel, a forma específica da taça ajudaria um bebedor de vinho a sentir todos os aromas do vinho, e essa forma também direcionaria o vinho para a parte exata da sua boca que permitiria que você provasse o melhor desse vinho. Com isto, as vendas dispararam.

No entanto, em 2004, um artigo da revista Gourmet relatou que os estudos nos principais centros de pesquisa da Europa e dos EUA sugeriram que as alegações de Riedel eram, cientificamente, bobagens. De acordo com Linda Bartoshuk, da Universidade de Yale, “seu cérebro não se importa de onde o sabor vem na sua boca, e os pesquisadores sabem disso há trinta anos”. Portanto, embora todas as taças de Riedel possam ser lindas, você certamente não está provando mais de um vinho, simplesmente porque está usando uma taça Pinot Noir para beber Pinot Noir, em vez da sua taça de vinho padrão.

Com isto nasce a convicção que toda casa realmente só precisaria de dois conjuntos de taças de vinho: um conjunto de “flautas” de vinho espumante e um conjunto de taças para todos os fins que são ótimos para tinto e branco.

Não importa a taça que você escolher, os que melhor funcionam são os que têm hastes. Taças de vinho sem haste podem ter uma aparência diferente, mas uma taça de vinho com haste é ideal para provar e servir o vinho mais formalmente. Isso ocorre porque a haste garante que sua mão não precise tocar o bojo da taça, o que aqueceria o vinho. Também torna muito mais fácil girar o vinho quando você inicialmente o provar e mais divertido colocar a taça na mesa!

EXISTE UMA MANEIRA CORRETA PARA SEGURAR UMA TAÇA DE VINHO? - Quando você beber numa taça de vinho, é melhor segurá-la pela haste ou pela base? Mas por quê?

Primeiro, segurar uma taça pela haste evita manchas e mantém o bojo livre de impressões digitais. Manter o bojo livre de impressão digital significa que você pode mais facilmente avaliar os aspectos visuais como a cor, a cristalinidade do vinho e, assim, aprender coisas sobre ele antes mesmo de provar. Por exemplo, se houver um vinho branco em sua taça e parecer ter um tom mais escuro do que a semelhante à cor da palha, isso pode ser uma indicação de que o vinho passou algum tempo em carvalho, ou evoluiu durante a guarda por mais tempo do que o desejado. Examinar o vinho quanto ao seu aspecto visual é importante.

A segunda razão pela qual a taça tem uma haste é que isto facilita o equilíbrio do conjunto na hora do gole do seu vinho. A ação de agitar o líquido enquanto viaja pelo bojo, aumentando o contato com o oxigênio do ar e aerando o vinho, ajudando-o a liberar seus aromas. Embora pareça esotérico e um pouco pretensioso, o giro da taça



pode ser a chave para desbloquear aromas e permitir uma melhor apreciação do “nariz” do vinho.

Talvez a razão mais intuitiva para segurar a haste seja que, quando você segura o cálice, você aquece o vinho. Quando um vinho está muito quente, o álcool evapora em um ritmo mais rápido. Como resultado, alguns dos aspectos mais complexos dos aromas e sabores estarão desequilibrados tornando o vinho mais plano durante a degustação. Quando você segura a haste, mantém o vinho na temperatura adequada e, assim, o serve da melhor maneira possível. Se você deseja comparar a situação para servir comida, imagine servir sorvete que já estava no meio do caminho derretido. Ainda tem um gosto bom, mas não é o mesmo que quando gelado pretendia ser.

Agora, é importante observar que segurar sua taça de vinho pela haste só é relevante se o seu vinho foi servido na temperatura certa para começar. Se o seu vinho estava frio, fique à vontade para segurá-lo pelo bojo para aquecê-lo um pouco primeiro, pois servir um vinho muito frio resulta em um desajuste de todos os seus sabores e aromas.

Dado tudo isso, por que ficar sem haste? Um dos motivos é que os copos de vinho sem haste são mais versáteis e podem ser usados não apenas para vinho, mas também para coquetéis ou mesmo sucos. Eles também são mais fáceis de manusear e menos frágeis.

Ao beber numa taça sem haste, segure-a pela base - de que outra forma você beberia o vinho? Recomendamos o uso de taças sem haste para vinhos menos complexos em reuniões casuais ou informais. Embora as taças sem haste possam ser excelentes opções para o prazer diário, eles podem não ser a melhor opção para beber vinhos de alta qualidade.

Elas forçam os usuários a beber numa temperatura mais alta devido ao calor da mão. Não é um grande desastre para os vinhos tintos, mas pode ser para vinhos brancos. Impressões digitais e marcas de manchas também são inevitáveis em taças sem haste. Escolher entre uma taça com haste ou sem haste, é, como sempre, uma questão de preferência. O mais importante é que, no final da noite, o vinho seja apreciado.

O TAMANHO IMPORTA - Se seu vinho é tinto, branco, rosé, espumante ou fortificado, os aromas desempenham um papel fundamental em seu caráter geral. Quanto menor o bojo da taça, mais difícil é para todos esses aromas evoluírem. Os bojos maiores permitem que mais oxigênio entre em contato com o vinho. Eles também se prestam a um girar a taça mais fácil, o que não apenas parece legal, quando executado corretamente, arejará o vinho e o ajudará a se abrir em aromas e sabores.

TAÇA PARA TINTO E TAÇA PARA BRANCO ? - Ao longo do século passado, as taças foram projetadas para quase todas as principais variedades de uvas. Cada estilo de vinho tem características específicas em termos de acidez, expressão de frutas, tanino e álcool, e as diferentes formas de taças intensificam ou suavizam esses atributos. Se seu objetivo é construir uma coleção estelar de taças, este é um caminho divertido para viajar. No entanto, você pode ficar com uma taça para cabernet padrão, ou seja, uma taça para todos os seus vinhos tintos e uma taça de chardonnay para todos os seus vinhos brancos.

QUANTO MAIS FINO MELHOR ? - A última tendência no mercado é uma haste e o vidro do bojo muito fino. As coleções elegantes e atuais, como Zalto e Zenology, podem parecer que você mal está segurando uma taça de tão finas que são. As salas de degustação e os principais restaurantes de vinho oferecem seus melhores vinhos nesse estilo de taça. No entanto, se elas são tão delicadas quanto refinadas, quebram com muita facilidade. Portanto, para evitar uma epidemia de taças quebradas em sua casa, você pode precisar de algo um pouco mais substancial e resistente, como taças da Riedel ou Fusion.

TENDENCIA DE ABANDONAR A FLAUTA PARA ESPUMANTES - O vinho espumante, particularmente Prosecco e Cava, agora estão consumidos mais do que nunca. Mas os amantes de vinho desfrutam dos aromas que saem da taça, que podem ser “silenciados” com a flauta tradicional de boca estreita. Embora brindar com uma flauta seja sempre popular, uma taça para vinho branco geralmente é a melhor opção. Se você procurar um meio termo feliz, um estilo flauta de champanhe em forma de tulipa permite que as bolhas fluam um pouco mais do que o copo de vinho branco típico, o que permite que mais aromas intensos se mostrem ao olfato.

UMA TAÇA PARA TODOS - Se você não deseja escolher qual taça acompanha qual vinho especificamente, o uma taça universal é o caminho a percorrer. Dimensionado em algum lugar entre um chardonnay e uma taça para tinto, é a opção mais versátil para desfrutar de todos os seus vinhos favoritos, incluindo até mesmo o espumante! Quase todas as coleções de taças de vinho oferecem uma opção universal.

QUAL É A TAÇA IDEAL PARA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS? - A taça ISO (Organização Internacional de Padrões) é reconhecida como o design padrão para degustação de vinhos em todo o mundo. A taça de vinho ISO tem um bojo arredondado e laterais diminuindo num cone invertido para permitir que o vinho areje e seja girado sem derramar.

Criada em 1970, a taça ISO (International Standards Organization) é uma espécie de taça coringa, que funciona para todos os tipos de vinho. É muito utilizada para degustações técnicas, para que possa ser mantida uma referência entre diversos tipos de vinho. Por isso mesmo, ela pode ser um dos melhores modelos para começar o seu acervo. É relativamente pequena e totalmente cristalina. Seu bojo é maior e ela é fechada na parte de cima. É boa especialmente



para a parte aromática.

Alguns relatos históricos indicam o francês Jules Chauvet como o criador da taça conhecida como ISO. Chauvet era químico, vinicultor e grande degustador e, entre suas inúmeras experiências, estava o desenvolvimento dessa taça universal. Chauvet também estipulou possíveis medidas e capacidade de volume total, além da quantidade de vinho ideal a ser servido para realçar as percepções aromáticas do vinho.

SE QUISER TER UMA TAÇA PARA CADA CASTA LEVE EM CONTA:

Cabernet Sauvignon/Bordeaux – Sua tradicional taça de vinho tinto para Cabernet Sauvignon e Bordeaux leva em conta que estes vinhos tendem a ser ricos em álcool e tanino. Um bojo maior com mais altura de haste cria mais distância entre o vinho e o bebedor, fazendo com que o etanol se dissipe no nariz, permitindo que mais oxigênio incentive os taninos a suavizar no paladar.

Syrah/Shiraz - Um pouco mais alto que a taça padrão e com um ligeiro fechamento do cone na parte superior, esta taça foi projetada para focar a fruta e permitir muita aeração para taninos suaves nesses enormes vinhos tintos.

Pinot Noir/Borgonha - A taça com bojo extremamente largo e a borda cônica permitem muita aeração, concentrando aromas delicados e mostrando as frutas ricas e brilhantes.

Chardonnay/Viognier – Esta é sua taça de vinho branco tradicional. É para vinhos jovens e frescos, pois a borda ligeiramente estreita concentra o nariz de vinhos brancos altamente aromáticos. O tamanho menor do bojo também mantém o vinho branco mais frio do que as taças grandes usadas para vinhos tintos.

Borgonha branco - Em forma semelhante a taça para Pinot Noir, menor em escala, o bojo largo e a borda estreita concentram aromas e atingem a aeração máxima em vinhos brancos cremosos para revelar complexidades sutis e compensar a rica concentração de frutas. Esta taça é frequentemente confundida com a taça para Chardonnay.

Espumante - A flauta de champanhe tem por foco a exposição das bolhas. Mantém os aromas de frutas em potencial focados com seu design estreito, e também permite que a efervescência permaneça fresca e flua por mais tempo.

Vinho Fortificado - Esses vinhos são mais potentes em álcool do que os vinhos tranquilos ou espumantes. Uma taça menor reduz a evaporação do álcool e destaca seus ricos e complexos aromas de frutas.

Se quiser entender melhor os aspectos que comentei aqui, comece provando um vinho tinto numa taça menor como a ISO, ou então uma taça para vinho branco e depois transfira o vinho para uma taça de bojo maior. Você se surpreenderá com as mudanças que irá sentir!!! 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

“QUEM SERÁ O PRÓXIMO A CHEGAR?” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 16/07/2022

No meio do Atlântico, Açores vem atraindo o interesse de enólogos consagrados.

Dirk Niepoort, um dos grandes nomes da enologia portuguesa, é o mais recente enólogo a chegar aos Açores. Localizado no meio do oceano Atlântico, o arquipélago português vem atraindo a atenção de enólogos consagrados, que até então elaboram grandes vinhos no continente. A maioria elege a Ilha do Pico, a mais recente das nove ilhas do arquipélago e de fortes características vulcânicas, para os seus projetos.

O primeiro vinho de Niepoort é elaborado com arinto dos Açores, verdejo e terrantez do Pico, as três variedades locais, em parceria com o enólogo Paulo Machado, que se especializou na viticultura ilhoa. É um branco de notas mais minerais, quase salinas e muito fresco, o que caracteriza os bons vinhos da ilha.

Niepoort não é o único. Paulo Laureano, bastante conhecido dos brasileiros, é um dos pioneiros no Açores, chegando em 1998 à Ilha do Pico. Lá é consultor da Curral de Atlantis e faz seu próprio vinho, que não chega ao Brasil por questão de preço. Por causa de toda a dificuldade de elaborar vinhos em uma ilha de solo vulcânico e baixa produção, os rótulos açorianos não são baratos.

O italiano Alberto Antonini, que divide seu tempo entre seus vinhos na Toscana e consultorias mundo afora, elabora os rótulos da Adega do Vulcão. É o projeto da italiana Cinzia Caiazza, com 6 hectares de vinhas velhas no Pico e 7 hectares na Ilha de Faial, em frente ao Pico. Anselmo Mendes, referência na uva alvarinho, nos Vinhos Verdes, elabora o Magma, com a uva verdejo, na Ilha Terceira. E Bernardo Cabral é o consultor da cooperativa do Pico.

O enólogo mais identificado com o Açores é António Maçanita. Pousado, Maçanita faz história na ilha, como exemplifica o seu projeto de recuperação da terrantez, variedade autóctone que quase desapareceu... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida/vinhos-dos-aco-res-arquipelago-portugues-vem-atraindo-a-atencao-de-enologos-consagrados,70004115615>

“SEM MEDO DA LATA” - MARCELO COPELLO

VEJA SÃO PAULO - VINHO E ALGO MAIS - 15/07/2022

Vinho em lata não é uma coisa nova. Segundo o Guinness Book, a maior coleção da bebida nessa embalagem pertence ao norte-americano Allan Green, que possui 449 exemplares, com datas a partir de 1936. As antigas traziam, contudo, um indefectível gosto metálico. O que evoluiu nos últimos tempos foi o revestimento interno, uma tecnologia que foi aperfeiçoada nas últimas décadas: um spray de material neutro à base de epóxi, resistente à corrosão pelo álcool e acidez e que evita que o líquido entre em contato com o metal. Sua eficácia foi posta à prova pela primeira vez em 2019, quando uma pesquisa foi realizada pela WIC Research (WICresearch.com). Nela, 86 pessoas provaram às cegas quatro amostras, cada uma em duas versões. O mesmo vinho foi envasado em lata e em garrafa. Como resultado, 46,5% preferiu a opção em lata, 48,5% em garrafa e 5,8% não viu diferença entre as amostras.

No Brasil, a marca pioneira no formato é a Vivant, que chegou ao mercado em 2019. “A empresa cresceu cerca de dez vezes nos últimos dois anos. Em 2022, estamos mais que dobrando os investimentos em marketing. com expectativas de dobrar o faturamento de 2021”. celebra o cofundador Alex Homburger. No Brasil, não há números específicos desse mercado, mas, segundo Homburger, nos EUA o tamanho do segmento multiplicou-se por dez em quase uma década, indo de US\$ 2 milhões, em 2012. para US\$ 253 milhões, em 2021.

Como foi noticiado, a pandemia alavancou as vendas de vinhos no Brasil, causando escassez de vidro e criando uma oportunidade para as latas. Além disso, esse envase traz algumas vantagens, além do menor custo. A praticidade é enorme. É mais fácil de transportar, de gelar, de abrir, dispensa saca-rolhas e copos. Os fabricantes sugerem que, para ter a experiência autêntica, o líquido deve ser consumido diretamente da lata. Outro ponto importante, principalmente para os jovens, da geração Z, foco desse segmento e mais preocupada com o planeta, é o fato de o alumínio ser menos agressivo que o vidro. E no vinho o vidro é um grande peso na balança ecológica. Cerca de 30% da emissão de carbono na produção da bebida vem da fabricação das garrafas. Essa tendência do mercado é tão forte que um gigante do e-commerce, a Evino, mergulhou de cabeça na onda. “A linha Vibra! surgiu de nossa vontade de inovar e explorar um formato novo, aderente aos hábitos da nova geração, sustentável e perfeito para ocasiões de consumo em ambientes externos”, relata Ari Gorenstein, cofundador da Evino. “Desde o lançamento, em 2020, tivemos 90.000 vinhos e coquetéis à base de vinhos em latas vendidos.”... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/marcelo-copello-vinho-algo-mais/latas-2022/>

“COMO CONCEBER UM ÍCONE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 15/07/2022

Acaso e determinação colaboraram para que o chileno Eduardo Chadwick conquistasse reconhecimento internacional para seu Seña.

Para se distinguir no concorrido mercado vinícola internacional não basta ter só bons vinhos. Se é certo que o vinho tem que ter incontestáveis virtudes - não adianta bla-bla-blá, a verdade está no copo -, é fundamental fazer com que essa mensagem chegue ao consumidor e ele acredite nisso, Como convencer o comprador de que o produto é bom? No mínimo tem que dar a cara para bater

Foi o que fez o chileno Eduardo Chadwick, que comanda desde o início da década de 1990 a Errázuriz, vinícola familiar fundada em 1870, situada no Vale do Aconcagua, região distante cerca de 100km ao norte de Santiago. O acaso e a determinação colaboraram para seu sucesso daí em diante. O primeiro ocorreu em 1991, quando ele se ofereceu para servir de motorista ao renomado Robert Mondavi, que queria conhecer os vinhedos chilenos, depois de passar uma semana de férias no sul do país.

Desse encontro nasceria quatro anos mais tarde o projeto Seña, sociedade entre ambos nos moldes do que Mondavi havia feito com o lendário Barão Philippe de Rothschild, na Califórnia, o Opus One, cerca de 15anos antes, O Seña estreou em 1995, inaugurando a categoria “ultra premium” no Chile, à qual se incorporariam Almaviva, Santa Rita Casa Real, Montes M e Clos Apalta.

As primeiras safras do Seña foram produzidas a partir de uma seleção dos melhores lotes de vinhas da região de Aconcagua, levando majoritariamente cabernet sauvignon. E assim foi sendo enquanto procuravam o local ideal para implantar o vinhedo definitivo, o que só ocorreu em 1999, numa área privilegiada situada a 40 km do Pacífico, suficientemente perto do mar para se beneficiar da influência marítima, mas adequadamente protegida das brisas frias dele por uma formação montanhosa. A partir de 2003, começaram a utilizar uvas da propriedade, proporção que foi sendo aos poucos aumentada, até alcançar 100% em poucos anos.

Embora o Seña se valesse do prestígio de Mondavi para atingir diferentes mercados externos - só conseguia bons resultados nos EUA -, o vinho começou a ganhar reconhecimento internacional quando Chadwick, em função da quebra do grupo Mondavi, comprou a participação do americano e partiu sozinho para divulgá-lo. Inspirado na célebre degustação “O julgamento de Paris”, realizada por Steven Spurrier em 1976, em que vinhos californianos chegaram à frente de congêneres franceses, Chadwick se dispôs a encarar o desafio e colocou o Seña para duelar contra rótulos famosos da Europa em degustação às cegas.

O primeiro, a “Cata de Berlim”, foi realizado na cidade alemã em janeiro de 2004 e reuniu 40 especialistas europeus, entre jornalistas de expressão no setor e compradores profissionais. Seus dois vinhos, Viñedo Chadwick 2000 e Sena 2001, ficaram no topo do ranking, à frente do Chateau Lafite 2000 e do Chateau Margaux 2001,entre outros. Chadwick não poderia esperar resultado melhor, o que lhe permitiu abrir mercados e chamar a atenção de críticos influentes, caso de Robert Parker, que passou a incluir o Chile em seu “The Wine Advocate” – os vinhos chilenos debutaram na edição 171, de junho de 2007... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-como-conceber-um-icone-no-mercado-de-vinhos.ghtml>

“NASCE MAIS UMA VINÍCOLA FLUMINENSE” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 15/07/2022

Casa Antunes colhe sua primeira safra e confirma a formação de um polo produtor de vinhos no Rio de Janeiro.

A produção do vinho é cheia de históricos de longos laços geracionais que foram se sucedendo nos negócios do vinho, especialmente em países com tradição vitivinícola. Em países mais emergentes nessa produção, os negócios muitas vezes surgem de empresários bem-sucedidos em outras áreas, que percebem na vitivinicultura uma oportunidade de investir e inovar. Trata-se, no entanto, de um campo de larga complexidade, mas seu espírito dionisíaco e conexão com o espírito, a arte, a alta cultura são elementos fascinantes que justificam os riscos e mobilizam produtores e consumidores. Se alguém duvidava do vinho brasileiro, não tem por que e vai se surpreender com a expansão regional das produções.

Filho caçula de uma empresa familiar de engenheiros mecânicos que trabalham no ramo de caldeiraria, Rafael Antunes foi buscar na formação Wine & Spirits da Cordon Bleu Rio de Janeiro mais conhecimentos sobre o novo empreendimento familiar: uma vinícola em solo fluminense. A Casa Antunes acaba de fazer a primeira colheita da cepa Sauvignon Blanc, plantada em 2020 nas terras fluminenses do distrito de Sebollas (também chamado de Inconfidência), quase divisa entre os municípios de Areal e Paraíba do Sul. Estive nos vinhedos para visitar as instalações e apreciar os frutos da outra cepa que em breve será colhida, a tinta Syrah.

Naturais de Petrópolis (RJ), na década de 1990, o sítio Sossego, onde se encontram os vinhedos, foi adquirido pelo patriarca, Celso Antunes, primeiramente, para ser uma casa de campo. Logo começaram a recuperar o local e a multiplicar atividades: de café a pupunha, passando pelo gado de corte e leiteiro. Em 2019, observando o desenvolvimento da atividade vitivinícola na região, inaugurada por outras vinícolas fluminenses (Inconfidência, Fattoria Vinhas Altas, Terras Frias), e do Sudeste brasileiro, foram em busca dos especialistas que poderiam ajudar a identificar o potencial do local para a produção de uvas viníferas.

A partir da confirmação do perfil com a equipe de agrônomos e enólogos, que já prestam consultoria a vinícolas do Sudeste, o trabalho foi iniciado. Um dos parâmetros favoráveis foi estarem a uma altitude entre 647 e 714 metros e no topo do morro, onde há ventilação constante, com menor risco de acúmulo de umidade e problemas sanitários. As mudas foram adquiridas da Vitacea Brasil, um viveiro nacional, fruto da parceria das vinícolas que consagraram vinhos mineiros (Estrada Real, Maria) e franceses. A primeira vinificação está sendo realizada na sede da Epamig (Caldas, MG), mas já em tanques de fermentação adquiridos pela família, que terá instalações de vinificação próprias. Tudo acompanhado de perto pelo enólogo consultor Frederico Novelli, formado pelo Supagro, Montpellier.

Nada disso seria tão promissor, não fosse o trabalho do agrônomo brasileiro Murillo Regina, mestre em viticultura pela Université de Bordeaux II, que introduziu com muito sucesso a tecnologia da “dupla poda” ou “poda invertida” em regiões antes condenadas a não terem êxito na viticultura vinífera, pelo fato, em particular, da alta pluviometria no verão, que coloca em risco o estado sanitário e a maturação das variedades de uva. Neste caso, aborta-se o desenvolvimento dos frutos no verão, realizando-se uma poda por volta de fevereiro, além da poda usual pós-colheita, para que a videira recomece sua frutificação e realize a maturação no inverno.

Como o nosso inverno é moderado e seco, a estação dá ótimos frutos... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/nasce-mais-uma-vinicola-fluminense/>

“VINHOS DO CABO – EXPORTAR OU MORRER” - JANCIS ROBINSON

SITE JANCIS ROBINSON – 16/07/2022

O que está preocupando os produtores de vinho mais animados da África do Sul?

Tempo de histórico preso: por que os americanos não bebem mais vinho da África do Sul? Esta é uma pergunta que tenho me perguntado e qualquer bebedor de vinho americano que ouvirá há algum tempo.

O maior mercado de vinhos do mundo foi apenas o sexto maior importador de vinho sul-africano engarrafado no ano passado, levando menos de um terço do quanto garrafas do Reino Unido e menos de dois terços até os relativamente pequenos da Holanda.

Sou fã de vinho da África do Sul, gostaria que todos apreciassem tanto quanto eu. E produtores e produtores realmente precisam de todo o incentivo financeiro para manter as videiras, muitas delas veneráveis, no chão.

Peter-Allan Finlayson, que, com seu irmão Andrew, faz os impressionantes vinhos de cristalum, esteve em Londres recentemente e alertou que, embora os preços das uvas tenham sido finalmente subindo, os agricultores acharam mais atraente financeiramente crescer cítricos no oeste- terra costeira que tem sido cada vez mais prospecta pelos produtores de vinhos conscientes da qualidade, e ‘até Rooibos é mais lucrativo que o vinho’.

Produzindo vinho em uma economia decididamente instável, os produtores de vinhos sul -africanos precisam desesperadamente exportar. Uma luz brilhante recentemente provou a China, que parece ter preenchido parte da lacuna deixada pelo vinho australiano, mantido fora por tarifas discriminatórias, com importações do Cabo. E a grande maioria do vinho da África do Sul enviado para a China chega em garrafa em vez de em massa - tornando -o muito mais lucrativo para os produtores.

Parece que alguns investidores astuciosos estão vendo o potencial das terras de vinhedos subvalorizadas da África do Sul, no entanto. Um expoente precoce da região de Swartland agora moda, Eben Sadie, também visitou Londres recentemente, pela primeira vez em cinco anos. Ele relatou que ‘muito dinheiro está chegando ao vinho da África do Sul agora, inclusive da Europa Oriental. Os compradores podem escolher entre um hectare de pomerol insignificante ou uma enorme propriedade na África do Sul.’

Ele está adotando uma abordagem completamente proativa para esses incômodos, que, supõe -se, têm muito mais dinheiro do que qualquer produtor de vinho nativo. ‘Não apenas na África do Sul, mas em todo o mundo houve a época em que o pensamento era que, se você jogar dinheiro suficiente nisso, será ótimo. Mas todos sabemos que isso não funciona! Eles estão nomeando bons consultores para acertar o plantio - mas a filosofia de vinificação é certo? Se eu acho que algo está dando errado, eu realmente pegarei o telefone e intercederei porque é do interesse de todos nós que eles conseguem.’

‘Nós todos’ é uma comunidade muito unida de produtores de vinho, todos tentando avançar nas exportações. Finlayson, por exemplo, estava viajando pelo Reino Unido em um grupo de quatro, que ganham um total de seis marcas de vinho. Seu importador comum, Liberty Wines, organizou uma “turnê Round Britain” para cada um, mas tive o prazer de vê-los de uma só vez, com uma seleção de seus vinhos, em nosso apartamento. O que foi mais fascinante foi que três desses produtores - Finlayson, que produz vinhos Crystallum e Gabriëlskloof, John Seccombe, de Thorne & Filhas e Marelise Niemann, de Momento - são parte da nova onda responsável pelo interesse reacendente no vinho sul -africano no The Sour Reino Unido, mas o quarto membro do grupo, Charles Back, é muito mais experiente.

Back é um produtor de vinhos de 66 anos, de terceira geração, com sede em Fairview Estate em Paarl, que foi plantado pela primeira vez com videiras em 1699. Ele certamente se mudou com o The Times, sendo um dos primeiros a adotar o Fairtrade, a participação do trabalhador, o enoturismo, vinificação em potes de argila e, em sua pioneira rota de especiarias Swartland Estate, era o empregador original de Eben Sadie. Ele é o tipo de cara que recebeu um prêmio de conquista ao longo da vida (pelo International Wine Challenge) aos 58 anos... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/cape-wine-export-or-die>

“NO DOCUMENTÁRIO DE “VINHO VIVO”, O WINE NATURAL TRANSCENDE OS CLICHÊS” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES - WINE- 07/07/2022

Quando surge o tópico polarizador do vinho puro, o diálogo geralmente espirra para os estereótipos: vinhos falhos e descolados, produtores hippies e a conversa sobre as definições. No entanto, um novo documentário, “Wealing Wine”, espera variar esse diálogo banal.

O filme, que abre nos cinemas escolhidos em 15 de julho, concentra -se em um pequeno grupo de produtores de vinho puro na Califórnia. Ele examina, com muito mais nuances do que o típico, as inúmeras causas que eles selecionam funcionam em vinho puro, juntamente com as inúmeras justificativas para os compradores bebem.

Nesse contexto, o vinho puro não é introduzido como um desenvolvimento nem um emblema geracional. O envolvimento é uma seleção com bastante consciência. Embora suas causas possam se sobrepôr, todos os produtores do filme têm um nível único de ênfase.

Gideon Beinstock e Saron Rice, de Clos Saron, dentro do sopé da Serra fazem vinho sem componentes, como resultado, imaginam que a metodologia faz os vinhos mais eficazes e oferece a expressão mais eficaz de sua vinícola.

“A verdade de que não acrescentamos algo simplesmente não é resultado disso”, afirmou Beinstock. “É como resultado, por que eu acrescentaria alguma coisa? Não vai melhorar o vinho. ”

Darek Trowbridge de vinhedos mundiais desatualizados dentro do Vale do Rio Russo acredita nas estratégias convencionais incorporadas por seus ancestrais, que plantaram uma vinícola no espaço praticamente 100 anos no passado, mais cedo do que a agricultura química transformou a norma. Ele deseja precisar precisas dos terroirs distintos de suas vinhas, no entanto, ele se vê como um custodiante da natureza também, uma tarefa que ele mantém sagrado.

“Tento trabalhar para fazer o bem na minha fazenda para a terra, para o ecossistema”, afirmou. “O lugar que resido espiritualmente é o lugar que preciso residir como fazendeiro e nunca separar o 2.”

Para Megan Bell, da Margins Wines, que compartilha um exterior de fabricação de Santa Cruz com James Jelks, de Florèz Wines, as explicações são políticas extra, nascidas de suas experiências humilhantes como uma senhora mais nova em uma vinha dominada por homens no vale de Napa.

“Eu odiava meu trabalho”, afirmou ela. “Eu apreciei o que fiz corporal, no entanto, a tradição e a melhor maneira que eu costumava ser tratada, temia trabalhar todos os dias. Nenhuma pessoa deseja estar no trabalho quando suas habilidades sempre duvidam. ”

Ela é minimalista, tentando trabalhar efetivamente do que fazer uma tentativa de fazer obras de arte, e optou por trabalhar principalmente com uvas e áreas que ela acredita ser ignorada pelo mundo do vinho da empresa, que ela pode não ter deixado se ela não se sentiu empurrado.

“Se eu trabalhasse em um negócio melhor, de modo algum teria começado minha própria empresa”, afirmou.

As explicações para fazer vinhos puros são principalmente culturais para Dani Rozman, de La Onda, dentro do Sierra Foothills. Ele deseja desmamar os indivíduos da noção de que o negócio americano de vinho traça a Europa da moda. Como substituto, ele deseja lidar com a América do Norte e do Sul, e seus séculos de passado histórico de cultivo de uvas e vinificação compartilhados que começaram quando os missionários espanhóis plantaram o Listán Prieto, ou missão, uva dentro das Américas.

Tendo trabalhado com os agricultores no Chile, deu a ele percepção de opções alternativas à vinificação convencional. “Todo o equipamento é desenvolvido para simplificar a vinificação, no entanto, isso não o torna mais alto”, afirmou.

Seguindo suas musas particulares, esses produtores acabaram com a produção de vinho típica externa e gravitou-se a tipos de agricultura sem fertilizantes e sprays químicos, enquanto o uso de estratégias convencionais de fabricação pré-industrial.

Em geral, está o desastre climático local, que na Califórnia precipitou ondas intensas de calor, seca e ameaças repetidas de incêndios letais e prejudiciais. Ao longo das filmagens, todos esses produtores foram afetados diretamente pelos incêndios... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2022/07/07/dining/drinks/living-wine-documentary.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

O VINHO DOS PRISIONEIRO DE GORGONA

Gorgona é a última ilha da prisão da Europa. Na costa leste, dois hectares e meio de videiras crescem, cultivados organicamente pelos prisioneiros. Por dez anos, a vinícola Frescobaldi está encarregada desse projeto incomum de ressocialização - e o vinho branco produzido na ilha prova sua qualidade.

Os tênis brancos não foram a melhor escolha. Depois de apenas alguns passos nas vinhas de Gorgona, eles estão cobertos de poeira vermelha. Lamberto Frescobaldi tem a vantagem, seus sapatos de trekking cinza escuro são muito menos afetados pelo solo avermelhado devido ao seu teor de ferro. O presidente de Marchesi Frescobaldi conhece as condições na pequena ilha na costa da Toscana há dez anos. Porque a cooperação de Frescobaldi com a gerência da prisão começou em 2012 - e com ele o projeto Gorgona.

Somente uma vez por ano é permitido a Frescobaldi trazer um grupo de jornalistas para a ilha, que é estritamente guardada pela Polizia Penitenziaria. A travessia de barco de Livorno leva cerca de noventa minutos. O programa inclui um passeio pelas vinhas, uma degustação do novo vintage e almoço servido por prisioneiros no belo terraço. "Este projeto nos enche de maior orgulho todos os anos, enfatiza Lamberto Frescobaldi." Ele contém tudo: o amor por esta ilha extraordinária, o cuidado e a paixão das pessoas que trabalham aqui, a esperança de uma vida melhor, a influência do mar. Este projeto nos delicia constantemente. "

Único em mais de uma maneira - A prisão em Gorgona, a menor e a ilha mais ao norte do arquipélago da Toscana, foi fundada em 1869. Hoje, entre 70 e 90 prisioneiros moram aqui, trabalhando principalmente na agricultura. Além de cultivar oliveiras, há cultivo de vegetais e criação de animais, também houve o plantio de uma vinha há mais de vinte anos. Mas o vinho produzido foi apenas moderadamente bom devido à falta de know-how.

A diretora do Instituto di Pena di Gorgona na época, Maria Grazia Giampiccolo, não estava satisfeita com isso. Ela escreveu para 200 vinícolas pedindo apoio em viticultura e na vinificação na cantina. De fato, Lamberto Frescobaldi foi a única que respondeu ao seu pedido. Ele pelo menos queria dar uma olhada na ilha. Então, em 3 de agosto de 2012, ele atravessou o mar no barco da polícia e visitou Gorgona pela primeira vez. Ele se apaixonou - "Com a beleza, a natureza selvagem e o poder da natureza que domina esta ilha", como ele diz. Isso lançou as bases para o que agora é um projeto de ressocialização bem-sucedido. Frescobaldi queria começar imediatamente e assumiu a responsabilidade pela vinificação com a safra de 2012.

Uma segunda chance - Sob a orientação dos agrônomos e os enólogos de Frescobaldi, os prisioneiros de Gorgona ganham experiência tangível e prática de viticultura. No processo, eles podem adquirir habilidades que devem facilitar a reintegração da vida social e da vida social após sua liberdade no futuro. Isso ocorre porque os presos de Gorgona cometeram crimes graves, eles foram condenados a muitos anos de prisão por assassinato, homicídio culposo, tráfico de drogas ou assalto a bancos. Eles passam apenas os últimos três a cinco anos de sua sentença na ilha. Mafiosos e criminosos sexuais, por outro lado, geralmente não são admitidos. Ser transferido para Gorgona é um privilégio concedido a apenas alguns prisioneiros por "bom comportamento", que é o requisito básico.

"Cada um desses homens merece uma segunda chance", Lamberto Frescobaldi está convencido e acrescenta com orgulho: "A taxa de reincidência é extremamente baixa. E um capital inicial de 30 a 40.000 euros ajuda essas pessoas enormemente, é claro". Porque aqueles que trabalham para Frescobaldi em Gorgona ganham o salário habitual no setor, que é pago quando são libertados. Além disso, todos que são redundantes têm a chance de continuar trabalhando para Frescobaldi por um ano... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/the-wine-that-comes-from-prison-on-the-italian-prison-island-of-gorgona-prisoners-run-a-vineyard?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_28&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – Daniela Dejnega – 11/07/2022).

AS PRINCIPAIS VINÍCOLAS ITALIANAS ENVIAM VINHOS PARA O ESPAÇO

Gaja, Biondi-Santi e Feudi di San Gregorio cooperam com a Agência Espacial da Itália.

As três principais vinícolas italianas Gaja (Piemonte), Biondi-Santi (Toscana) e Feudi di San Gregorio (Campânia) anunciaram que estão trabalhando em conjunto com a Agência Espacial Italiana (ASI) e a Fundação Sommelier italiana (FIS) sobre um projeto sobre a sobrevivência das videiras no espaço. O projeto

foi desenvolvido por Franco Maria Ricci, presidente do FIS, e apresentado em Roma no Fórum Internacional de Cultura de Vinhos da Fundação.

“Queremos saber se a videira pode viver e também sobreviver no espaço e em outros planetas e, em caso afirmativo, em que condições, Franco Maria Ricci (FIS) explica a ideia.

Portanto, uma seleção de videiras e garrafas de vinho das três vinícolas participantes passará um período de tempo no espaço. Após o retorno, videiras e vinhos serão comparados com amostras que nunca deixaram a Terra. Os vinhos selecionados são duas safras de Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva (2006 e 2015), Feudi di Gregorio Taurasi Riserva Piano Di Montevergine (2012 e 2015) e Gaja Barolo Spers (1988 e 2017). Os três vinhos representam três das variedades de uva mais importantes da Itália: Nebbiolo do norte, Sangiovese do centro e Aglianico do sul do país. As ramificações de Nebbiolo, Sangiovese e Aglianico, bem como as garrafas destinadas ao transporte para o espaço, foram recebidas pela Agência Espacial italiana (ASI), que supervisionará o experimento. O enólogo Donato Lanati, do Enosis Research Center, também estará envolvido no projeto. De acordo com o iniciador do projeto Ricci, os parceiros internacionais serão adicionados à medida que o projeto progride, incluindo a Universidade de Bordeaux.

“A Agência Espacial italiana é líder na pesquisa dos efeitos da ausência de gravidade nas culturas, por exemplo, oliveiras, mas é a primeira vez que elas analisam as videiras”, disse o presidente da Feudi Di Gregorio, Antonio Capaldo. As videiras devem permanecer no espaço por dois a três anos. Posteriormente, os cientistas realizarão uma análise comparativa. Antonio Capaldo está interessado principalmente nos efeitos nas estacas, menos nas garrafas. Experimentos anteriores indicaram que as estacas foram mais resistentes aos efeitos das mudanças climáticas ou da infestação de parasitas após um choque, como a perda de gravidade.

O projeto segue um experimento semelhante do Start-Up Space Cargo Unlimited, que armazenou garrafas do famoso 2000 Petrus (Pomerol) e 320 videiras de Merlot e Cabernet Sauvignon no espaço durante um período de 14 meses. Uma data de lançamento para o projeto espacial italiano ainda não é conhecida... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/top-italian-wineries-send-wines-into-space-gaja-biondi-santi-and-feudi-di-san-gregorio-cooperate-with-italy-s-space-agency?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_28&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS – 14/07/2022)