



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O CONSUMO DE VINHO E O TAMANHO DA TAÇA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**O CONSUMO DE VINHO E O TAMANHO DA TAÇA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"A BUSCA POR VINHOS SEM MAQUIAGEM" - POR JORGE LUCKI**



07



08

**"COMO É A EPOPEIA PARA COMPRAR O MÍTICO ROMANÉE-CONTI NO BRASIL" - POR SUZANA BARELLI**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

09 **VIAGENS**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí 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. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

## CHATEAU HAUT BRION 1978 – GRAVES – BORDEAUX - FRANÇA

O Château Haut-Brion tem uma das histórias mais longas e mais interessantes entre as vinícolas de Bordeaux. A propriedade deriva seu nome de um termo celta antigo "Briga". Traduzido livremente, significa uma superfície de terra. Este terroir único foi premiado pela primeira vez pelo cultivo de uvas destinadas à produção de vinho de Bordeaux, há cerca de 600 anos atrás. As vinhas foram plantadas para a produção de vinho para uma capela local, que foi fundada em Bordeaux pelos monges Menuts para lembrar o falecido irmão Johan d'Artiguemale.

O Château Haut-Brion é, para muitos especialistas, o melhor entre todos os vinhos de Bordeaux. Para alguns, como Robert Parker, trata-se simplesmente do maior vinho do mundo. O Haut-Brion é o veterano e o menor dos Premier Crus Classés de 1855. A menção mais antiga à existência de vinhas na propriedade, onde hoje está o Château, data de 1423. O castelo propriamente dito só viria a ser construído, no entanto, em 1550, por Jean de Pontac.

Outros documentos conhecidos provam a existência de vinhos de Haut-Brion por volta de 1521, quando a propriedade era conhecida como Aubrion. Isso faz com que Château Haut-Brion seja a adega mais velha, luxuosa e ainda em funcionamento da região de Bordeaux.

O Château Haut-Brion torna-se a partir de 1521 a primeira marca de luxo do mundo. Sua história é um dos mais prestigiados vinhos entre os quais marcaram a herança peculiar da região de Bordeaux ao longo dos séculos. Seu solo, tais como o solo de La Mission Haut Brion, Pape Clement ou Haut Brion Carmelitas, é certamente o mais antigo da denominação e conhecido desde a época da colonização romana.

Outra menção significativa ao vinho foi escrita em 1663, nos diários de Samuel Pepys, membro do parlamento inglês. A família Pontac possuía uma taverna em Londres, chamada "Royal Oak Tavern", onde ofereciam seus vinhos. Após visitar o local, Pepys escreveu: "Lá bebi um tipo de vinho francês chamado Ho-Bryan, que tinha um gosto bom e muito particular que nunca tinha encontrado antes.

Pertence ao estrelado grupo dos 5 Premiers Grands Crus Classés eleitos pela classificação de 1885, sendo também o mais antigo entre eles, o primeiro vinho de chateau a ser referido como tal. Mais do que um vinho, o Château Haut-Brion é história e referência da excelência de Bordeaux. Uma experiência imperdível!

**Corte de uvas:** Cabernet Sauvignon 55%, Cabernet Franc 20%, Merlot 20%. **Envelhecimento:** 22 meses em barricas novas de carvalho francês.

**Notas de Degustação:** Cor granada, mostrando uma bela evolução durante o tempo de guarda. O vinho de 1978 é uma síntese adorável e clássica dos tons de fruta mais frios de 1978 e o terroir clássico de Haut Brion. O buquê oferece uma bela mistura de amoras, tabaco, terra úmida, um pouco de sous bois e uma bela e pungente nota de violeta. E a marca típica do Haut Brion que é o aroma de bacon....Na boca o vinho é médio-encorpado, requintado e elegante, com grande complexidade, boa persistência, com bom frescor e taninos macios. Um vinho inesquecível.

**Estimativa de Guarda:** A janela ideal para bebê-lo é indicada entre 2006 a 2020, mas creio que aguentava pelo menos mais 3 anos.

**Reconhecimentos internacionais:** 90 pontos Robert Parker/ 90 pontos Wine Spectator. 91 pontos John Gilman.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro. Servido com um risoto de cogumelos e cordeiro, estava um par perfeito.

**Serviço:** servir a 16°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

**Faixa de Preço - ESTELAR**

**Adega particular de um amigo.**



# O CONSUMO DE VINHO E O TAMANHO DA TAÇA

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

**Sabemos que as porções médias de comida consumidas ao longo tempo foram aumentando observando com mais cuidado os detalhes de pinturas de cenas de mesas ao longo do tempo. Comecei a me perguntar, a partir desta contestação, se o consumo de vinho também aumentou conforme o tamanho da taça?**

**Na Inglaterra, o volume de taças de vinho aumentou seis vezes desde o início do século XVIII. Seguiu-se o mesmo com o consumo de vinho. Simples coincidência ou consequência?**

Entre 1700 e hoje, o volume médio das taças aumentou gradativamente de 70 para 450 mililitros. Vários estudos já demonstraram que o tamanho do prato influencia a quantidade de alimentos ingeridos. Existe tal ligação entre o tamanho dos copos e o consumo de vinho? “É possível”, dizem pesquisadores da Universidade de Cambridge que, pela primeira vez, examinaram a questão. Um estudo publicado no British Medical Journal (BMJ), relata trabalhos inusitados. Isso mostra que o volume médio de taças de vinho na Inglaterra aumentou seis vezes entre 1700 e 2017. Um aumento está correlacionado ao consumo de vinho, que tem aumentado constantemente na Inglaterra, especialmente no século XX.

Os cientistas começaram medindo a capacidade de mais de 400 taças de vinho, feitas entre 1700 e hoje. Nesse período, o volume médio dos copos aumentou gradativamente de 70 para 450 mililitros. Ao longo do século 18, o tamanho das taças permaneceu bastante modesto. Segundo os pesquisadores, essa estagnação pode ser explicada pelo “imposto do vidro”, imposto instituído em 1746 na Inglaterra que cobrava dos fabricantes uma quantia proporcional ao peso do vidro vendido. Esse imposto foi abolido em 1845. O tamanho dos copos começou realmente a aumentar, antes de sofrer um aumento meteórico desde os anos 1990. Quanto ao consumo de vinho, aumentou oito vezes desde o início dos anos 1960.

No entanto, os pesquisadores tiveram o cuidado de não generalizar seus resultados. “Não sabemos se os copos que escolhemos são representativos de sua época”, explicam, ressaltando que não conseguiram obter os dados de venda dessas taças. “Também não sabemos se as tendências que vemos na Inglaterra são verdadeiras em outros países.”

Além disso, os pesquisadores também não se aventuraram a estabelecer formalmente um vínculo causal. “Não podemos afirmar que o aumento do consumo de vinho na Inglaterra se deve ao aumento do tamanho do copo, alertam os pesquisadores. Também não podemos dizer que a redução do tamanho dos copos reduziria o consumo de álcool. Mesmo assim, nossas observações chamam a atenção para uma questão que precisa de um estudo mais aprofundado”.

Outros fatores também contribuíram para o aumento do consumo de vinho, como apontam os cientistas. Os preços mais baixos, a disponibilidade em supermercados e também a publicidade contribuíram amplamente para esse fenômeno.

Na Inglaterra, o vinho é geralmente servido em copos de 250 mililitros, que é um terço do volume de uma garrafa padrão. Taças pequenas de 125 mililitros costumam faltar nos restaurantes e bares. Em conclusão, os autores do estudo se propõem a regular o tamanho dos copos e incentivar os produtores de vinho a diversificar o tamanho de suas garrafas.

No mundo do vinho, encontramos uma grande diversidade de taças disponíveis, que se diferem no tamanho, no formato, na composição e até na especificidade para determinadas uvas e vinhos como, por exemplo, os elaborados nas regiões de Bordeaux e Borgonha.

Alguns relatos históricos indicam o francês Jules Chauvet como o criador da taça conhecida atualmente como ISO. Esse químico, vinicultor e grande degustador realizou diversas experiências, entre elas, o desenvolvimento desta taça. 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.

No mundo do vinho, encontramos uma grande diversidade de taças disponíveis, que se diferem no tamanho, no formato, na composição e até na especificidade para determinadas uvas e vinhos como, por exemplo, os elaborados nas regiões de Bordeaux e Borgonha.

**Existem basicamente três opções de materiais para as taças:** de cristal, cristal de vidro ou vidro. A diferença entre elas é a presença e o teor de chumbo, metal utilizado em sua produção. A de cristal tem até 24% de chumbo, o cristal de vidro vem com cerca de 10% e o vidro não tem. O chumbo dá mais leveza, delicadeza e sonoridade, além de fazer com que a espessura da taça seja mais fina. As taças de cristal também são mais porosas. Esse fator também é positivo, pois, ao girarmos um vinho enquanto o degustamos, forçamos as moléculas contra a parede áspera, quebrando-as e, desse modo, obtendo grande concentração de aromas. Por fim, em 2006, foram lançadas as taças “inquebráveis”, feitas de um material chamado Kwarx, pela Mikasa, Schott Zwiesel e outros.

**Existe uma prova bastante clara sob outro aspecto importante na degustação de vinhos, que o tamanho da taça afeta na melhor percepção das**

**qualidades do vinho. Experimente provar um bom vinho numa taça do modelo degustação (chamada de taça ISO) e depois coloque o mesmo vinho numa taça maior. Em geral, o vinho ganha em intensidade. Isto de certa forma explica porque em alguns restaurantes, quando se pede um vinho melhor, geralmente as taças na mesa são trocadas por outras maiores....**

Reconhecida como ISO 3591:1977, essa taça deve ser transparente, lisa e composta por cristal com, no máximo, 9% de chumbo. Sua estrutura com haste e base possui uma abertura mais estreita, com 4,6 cm, em relação a parte mais convexa que mede 6,5 cm. A altura possui 15 cm, divididos entre 10 cm de corpo e 5 cm de haste e base.

Mesmo com capacidade para cerca de 220 ml, o ideal é servir cerca de 50 ml de vinho, pois assim o líquido tem espaço para o movimento circular de agitação, o que proporciona o desprendimento dos aromas devido ao contato com o oxigênio. Esse volume também permite chegar o nariz mais próximo do interior do bojo da taça, local de maior concentração dos aromas. Saúde!!! (artigo escrito a partir de informações disponíveis na internet).

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “A BUSCA POR VINHOS SEM MAQUIAGEM” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 13/11/2020

A questão é produzir vinhos mais elegantes e equilibradas, que tenham identidade e não mascarem o terroir. Vinho se faz na vinha. Vem daí a necessidade de bom manejo do vinhedo, controle do rendimento por parreiras e preservação do solo, buscando sempre, na medida do possível, a não utilização de produtos de síntese. A questão é produzir vinhos mais elegantes e equilibrados, que tenham identidade e não mascarem o terroir.

Nesse aspecto, equipamento é um elemento importante em se tratando de vinhos brancos. É o caso das prensas pneumáticas, dotadas de uma manta de vinil interna, que, ao não esmagarem as sementes nem agredirem as cascas, permitem extrair mostos mais puros. Da mesma forma, as cubas de aço inox, que possibilitam um controle preciso de temperatura - mais baixa que nos tintos, ao redor de 18 °C, item necessário para preservar seu caráter frutado. Não quer dizer que a fermentação em barricas, tradição secular dos (grandes) brancos da Borgonha, tenha sido colocada de lado. A técnica permanece intocável e os vinhos ganharam mais expressão com prensagens de melhor qualidade.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/vinhos-bom-manejo-do-vinhedo-preserva-identidade-e-terroir.ghtml>

## “O QUE É O GOSTO DE ROLHA” - MARCELO COPELLO BACO MULTIMÍDIA - 15/11/2020

Nem tudo são flores no mundo do vinho. As vezes o bouquet murcha e o cheiro delata que há algo de podre no reino de BACO.

O tema de hoje é um dos defeitos mais comuns no vinho, chamado bouchonée (buxonê). Bouchon significa rolha em francês. Em Portugal diz-se que o vinho está “com gosto de rolha”, ou simplesmente “com rolha”, na Espanha com “corcho”, na Itália com “tappo”. No Brasil usamos o francês bouchonée.

Diz-se bouchonée do vinho que tem um cheiro desagradável, de mofo, que vem de sua rolha, causado por uma substância química, o TCA, ou 2-4-6 Tricloroanisol.

Mas o que é isso? O TCA, ao contrário do que muitos pensam, não é em si um fungo, mas sim um composto químico, que ocorre em locais onde haja fungos e cloro. No caso do vinho este local pode ser um rolha contaminada.

É importante ressaltar que o bouchonée pode ocorrer em diferentes níveis de infecção. Em níveis altos o vinho fica com um aroma obviamente horrível e defeituoso, que qualquer pessoa percebe e o vinho é imediatamente descartado. Existem casos em que o nível de infecção é intermediário, e apenas pessoas mais sensíveis ou trindades percebem. E ainda há casos em níveis baixíssimos, onde não se percebe o aroma peculiar de mofo, mas o TCA “mata” de forma silenciosa o vinho, que fica apagado e com aromas e sabores prejudicados, sem uma causa aparente.

Mas qual a chance de um vinho estar bouchonée? Fala-se que 2% de todos os vinhos tapados com rolha de cortiça teriam este problema. Na minha experiência este número é bem menor e vem caindo. Na recente Grande Prova Vinhos do Brasil 2020, na qual provamos cerca de 1,3 mil vinhos, este número ficou em cerca de 1,5%.

E o vinho bouchonée faz mal a saúde?.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-que-e-o-gosto-de-rolha>

## “COMO É A EPOPEIA PARA COMPRAR O MÍTICO ROMANÉE-CONTI NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 15/11/2020

Um dos vinhos mais famosos do mundo, o Romanée-Conti é vendido para menos de 150 brasileiros. Eles são entregues em carros blindados e os clientes precisam assinar um termo de que não podem revender as garrafas, uma exigência de Aubert de Villaine, o coproprietário da vinícola.

É preciso conhecer a personalidade de Aubert de Villaine, o coproprietário da mítica vinícola Domaine de La Romanée-Conti (DRC), na Borgonha, para entender a filosofia e o trabalho da Optim Brasil. Quem convive com Villaine garante que ele se incomoda, verdadeiramente, com a valorização estratosférica de seus vinhos.

Por esse motivo, ele montou a Optim Brasil, uma empresa para vender os exclusivos vinhos da domaine no Brasil. E um dos diferenciais dessa distribuidora é seu preço.

Recém-lançado, o livro *The Price of Romanée-Conti* conta que os preços da domaine não são muito diferentes dos praticados pelas demais vinícolas que elaboram grands crus na Borgonha. O que acontece é a valorização no mercado secundário, que não beneficia a vinícola, mas apenas os intermediários.

Criar a Optim, nome que deriva da palavra *optimus* (ótimo em latim), foi a maneira encontrada para garantir que o vinho chegasse a um número maior de consumidores, mesmo que seja uma lista restrita. Outro motivo foi evitar as especulações de preços. Essa é a filosofia de Villaine.

Atualmente a Optim está finalizando a venda da safra de 2015 no Brasil. Com os impostos pagos, cada garrafa de Romanée-Conti 2015 sai por 14.900 euros. O mesmo vinho, de acordo com o site Wine Searcher, é vendido nos Estados Unidos com o preço médio de US\$ 23.281, sem incluir, neste valor, os custos de trazer a garrafa para Brasil, pagando os impostos.

A Optim nasceu como uma parceira entre a própria DRC e a Ficofi, empresa francesa focada na venda de rótulos sofisticados para um clube restrito de consumidores em todo o mundo. Até então, os vinhos eram importados para o Brasil pela Expand. E Villaine não tinha maiores informações sobre os seus clientes ou o destino de seus vinhos.

Um dos diferenciais da empresa é que os vinhos não podem ser revendidos. Todos os clientes assinam um termo se comprometendo com essa cláusula para ter acesso ao vinho por um preço privilegiado. Sempre que chega uma nova safra – a de 2016 deve ser disponibilizada até o fim do ano –, eles são avisados e devem responder, indicando qual a quantidade de garrafas que querem comprar.

Não há obrigação de comprar o assortment inteiro, como acontecia no passado. Como a produção do Romanée-Conti é muito pequena – são 1,8 hectare de vinhedos e a produção anual não chega a 6 mil garrafas –, as caixas (assortment) com 12 garrafas eram montadas sempre com uma garrafa de Romanée-Conti e uma maior quantidade dos demais vinhos da domaine.

Além do seu pinot noir mítico, a DRC também elabora os tintos La Tâche (que vem de um vinhedo de 6,06 hectares), o Romanée St. Vivant (5,28 hectares), o Grands Echézeaux (3,52 hectares), o Echézeaux (4,67 hectares), o Richebourg (3,51 hectares) e o Corton (2,27 hectares). Há o branco Montrachet, com área de 0,67 hectare. Todos são importados pela Optim. O La Tâche 2015, por exemplo, é vendido por 3.900 euros; o Richebourg 2015, por 2.900 euros; e o Romanée Saint Vivant 2015, por 2.300 euros... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/como-e-a-epopeia-para-comprar-o-mitico-vinho-romanee-conti-no-brasil/>

## VAMOS A MONTANHA 2020 – FÓRUM ENOLÓGICO - 19 A 22 DE NOVEMBRO DE 2020



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](http://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), coordenada por Germán Alarcón-Martín.

A trilogia seguinte (2009, 2010 e 2011) foi para Campos de Jordão (SP), sob a liderança de Luiz Otávio Peçanha. A partir de 2012 mudou de rumo, indo para as Praias de Natal, sob a coordenação do Erich Rodrigues, e transformado o VAM 2012 e 2013 em VAP

– “Vamos a Praia”. 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 sobre a batuta do confrade Antônio Matoso.

Em 2016 e 2017 o evento partiu para Garibaldi, em meio a uma paisagem incrível de vinhedos, muito charme e todas as delícias da Serra Gaúcha, sob o comando de Paulo Mazon (2016) e de Maria Amélia Duarte Flores (2016 e 2017). Finalmente, em 2018 e 2019 migramos para a Serra da Mantiqueira, realizando o XIX e o XX (um grande marco) na cidade de Penedo sob a coordenação de Ligia Peçanha.

**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”, na sexta-feira, 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), no Sábado à noite. 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 2020** - Agora nesta nova fase, o VAM vai retornar a uma região vinícola e visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas. Neste ano, o evento capitaneado por Alberto Cury. Será um evento para conhecer os Vinhos de Altitude e as paisagens da Serra Catarinense.

A programação principal acontecerá de 19 a 22 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 18 e 19 de Novembro, e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 22 a 29 de Novembro.

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: [VAM2020 – Site Oficial](http://VAM2020.com.br).

**Vamos à Montanha 2020 - De 19 a 22 de Novembro 2020.**

Para Inscrição e demais informações, fazer contato por **Whatsapp: (47) 99984-4390**, ou pelo e-mail: [vamosamontanha@yahoo.com](mailto:vamosamontanha@yahoo.com)

Maiores informações: [app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site](http://app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site)

**PósVAM** - O PósVAM vai acontecer ente 22 a 29 de Novembro, com tema “Vamos aos Planaltos Catarinenses e Paranaenses”, subindo desde São Joaquim, para Treze Tílias e terminando em Curitiba. Para mais informações acesse: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site/embed/RoteiroP%C3%B3sVAM16Ago.pdf>

A coordenação é diretamente pela **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas. | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 |

Para Inscrições, Informações e Contato: <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

**INFOS & RESERVAS:** Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: [fit1@zenithe.tur.br](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

## ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

**INFOS & RESERVAS:** Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: [fit1@zenithe.tur.br](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### VINHO LARANJA: A REVOLUÇÃO DOS BRANCOS MACERADOS INFLAMA O PLANETA VINHO

Os vinhos laranja oferecem uma grande diversidade de formas e sabores. Um vinho laranja é um vinho elaborado com uvas brancas e vinificado como tinto, com maceração das partes sólidas. Do “submundo do vinho” eles se tornaram estrelas da atualidade.

Em 2019, percorrendo os corredores de alguns salões, tivemos a impressão de que todos os viticultores se sentiram obrigados a experimentar. Os vendedores de vinho mais atualizados reservam uma prateleira específica para eles e até a mídia em geral está falando sobre isso! O momento, portanto, parece oportuno para tirar outro instantâneo deste panorama emocionante, para ver como esse renascimento (porque é mais um renascimento do que uma moda) da Geórgia e da Itália se espalhou para a França, com dinâmicas variadas dependendo da região.

**O QUE É UM VINHO LARANJA?** - Sejam claros desde o início o que é um vinho laranja, mesmo que o termo e os objetos que ele designa sejam mais familiares aos enófilos do que há seis anos! Um vinho laranja é um vinho feito a partir de uvas brancas e vinificado como um tinto, com maceração das partes sólidas, daí o termo também utilizado “macerado branco”. Quais são os parâmetros responsáveis pela grande diversidade de formas e sabores encontrados nesta família?

Primeiro, o período de maceração, que varia de alguns dias a vários meses. Observe que os efeitos na extração de cor e taninos não são lineares. Em seguida, as ações mecânicas irão influenciar (desengace, trituração, punção, remontagem, etc.) que, como um vinho tinto, podem ou não ser realizadas durante a vinificação. Em seguida, vem a escolha do container. Tudo é possível nesta área, tanto para a fermentação como para o envelhecimento, ainda que a partir de novembro de 2011 (La RVF n° 556), estivéssemos enfatizando a ligação privilegiada entre os potes de terracota e a maceração de uvas brancas, uma associação tradicional na Geórgia. Este forte vínculo não foi negado, pelo contrário. A possível associação com lotes vinificados por prensagem direta também altera o perfil do cuvée.

O vinho laranja pode, portanto, ser um vinho de mistura. Mas como acontece com qualquer outro vinho, o parâmetro principal está na própria uva: casta, origem, grau de maturação e estado de saúde!

**LARANJA, A COR DA LIBERDADE** - O vinho laranja representa a liberdade, pela qual todos parecem mais sedentos do que nunca (o que não é anormal em uma sociedade onde a vigilância da fala e dos sabores vai vertiginosamente crescendo... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-orange-la-revolution-des-blancs-de-maceration-enflamme-la-planete-vin,4664673.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Pierre Citerne – 13/11/2020)

### OS COMERCIANTES DE VINHO ESTÃO PROCURANDO SOLUÇÕES PARA CONTINUAR TRABALHANDO

Os negociantes de vinho esperam o desconfinamento antes das férias de Natal. Os comerciantes de vinho têm o direito de permanecer abertos durante a contenção, mas muitos estão lutando para sobreviver.

Estar aberto não garante bons negócios. Os comerciantes de vinho sabem disso muito bem. Incluídos na lista dos chamados negócios “essenciais”, eles podem abrir durante o reconfino, mas muitos deles viram suas vendas despencar durante a primeira semana, de 30 de outubro a 6 de novembro.

“A rotatividade dos nossos associados caiu de 50 a 90% em relação à mesma semana do ano passado”, lamenta Jean Guizard, presidente da Federação dos Comerciantes Independentes de Vinho.

Algumas pessoas se perguntam como reduzir seus custos fixos. “Devemos colocar os funcionários em trabalho de curta duração, abrir apenas algumas horas ou simplesmente baixar a cortina?” pergunta Patrick Jourdain, presidente do Sindicato das Adegas e Adegas Profissionais das Caves Max Jourdain, em Cusset (Allier).

Nicolas Riquet, 33, se prepara para inaugurar “L’œnoteck”, uma adega de vinhos orgânicos, biodinâmicos e “naturais” no centro histórico de Charleville-Mézières (Ardennes). “Estou preocupado, receio não ter muitos clientes. Mas temos que seguir em frente, abrir uma adega é um dos meus velhos sonhos”.

**Assistência mútua de empresas locais** - Comparado com o primeiro confinamento (de 17 de março a 11 de maio), a situação é muito diferente desta vez. “As pessoas deslocam-se mais e voltam aos centros comerciais, enquanto na primavera vão ao comércio local. Também voltaram a trabalhar e consomem menos

vinho”, resume Patrick Jourdain. Este último teme um endurecimento das medidas sanitárias, referindo-se a um novo toque de recolher ou ao encerramento de estabelecimentos de bebidas a partir de uma determinada altura, como em Paris.

“Agora, as pessoas vão direto para casa depois do trabalho. Os pequenos negociantes vão ser os grandes perdedores se não se mexerem”, alerta Jean Guizard. Nesse sentido, observou entre os seus membros uma multiplicação de iniciativas locais, que se parecem muito com a ajuda mútua entre comerciantes. “Muitos comerciantes de vinho estão firmando parcerias com futuros, açougueiros ou mesmo donos de restaurantes para facilitar a coleta dos produtos”. Por exemplo, um restaurador pode oferecer a entrega de um plano de refeição com uma garrafa de vinho de 37,5 cl, escolhida em consulta com o comerciante de vinhos.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-cavistes-cherchent-des-solutions-pour-continuer-a-travailler,4707424.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Geoffrey Avé – 10/11/2020).

### PIEMONTE OU TOSCANA?

Os vinhos italianos estão agora conquistando um lugar de destaque nos leilões. É certo que sua participação em volume continua pequena (cerca de 1% do total leiloadado), mas o entusiasmo pelos grandes clássicos e rótulos mais recentes continua crescendo.

Neste país onde a vinha é de cultura milenar, a produção há muito que se destina ao consumo local, mesmo familiar. A comercialização de vinhos é, para algumas áreas, relativamente recente. Se a videira é onipresente na paisagem italiana, duas regiões se destacam no leilão, Piemonte e Toscana.

Apesar de seu pequeno tamanho (2.000 hectares), o Piemonte é a região mais representada em vendas. A imensa capacidade de envelhecimento dos vinhos, sem dúvida, não está alheia a isto. No topo, os vinhos de Bruno Giacosa (Rocche del Falletto), recentemente falecido, são muito procurados (Riserva 2004: 737 €).

Ao lado do imperdível Angelo Gaja (Barbaresco 2005: € 1.412 o duplo magnum), Aldo Conterno, Roberto Voerzio ou Giuseppe Rinaldi (Barolo Brunate 2015: € 282), rótulos como Cappellano (Pie Rupestris 2010: € 276) , Bartolo Mascarello, Luigi Oddero, Giovanni Canonica também estão em ascensão.

Na Toscana, se Sassicaia continua sendo a referência (magnum 2017: € 395), não é o mais caro dos supertoscans. Nomes como Biondi-Santi (Brunello di Montalcino 1997: € 393), Antinori (Solaia 2001: € 246), Monteverte (Le Pergole Torte: € 246) e ainda mais Ornellaia (Masseto 2006: € 614) são suscetíveis a ele brindando a polidez. Ao lado destas grandes regiões tradicionais, destacam-se em leilão os vinhos mutantes de Marsala (Sicília) com as suas safras de colecionador (Florio 1840: € 368)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/encheres-du-vin-le-match-piemont-contre-toscane,4702904.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Angélique de Lencquesaing – 03/11/2020).

### HOTEL EM PORTUGAL É ELEITO UM DOS MELHORES DO MUNDO PARA O AMANTE DO VINHOS

O Monverde Wine Experience está no meio de um vinhedo na região do Porto. A Great Wine Capital, uma rede que busca promover regiões vinícolas em diversos países produtores, elegeu os melhores hotéis na categoria Best of Wine Tourism.

Foram seis projetos premiados e um dos destaques foi o Monverde Wine Experience Hotel em Amarante na região do Porto, Portugal. Considerado “soberbo” pelo júri especializado, o hotel tem 22 dos seus 30 hectares cobertos por vinhedos das castas Arinto, Avesso, Loureiro e Touriga Nacional. O Hotel Monverde está no meio de 22 hectares de vinhedo

São 46 quartos integrados com o parreiral e os hóspedes podem participar de atividades ligadas ao ciclo da uva e do vinho, além de desfrutar de toda tranquilidade da região. Claro que o vinho em si também não fica de fora, o hotel possui... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/hotel-em-portugal-e-eleito-um-dos-melhores-do-mundo-para-o-amante-do-vinho\\_12614.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/hotel-em-portugal-e-eleito-um-dos-melhores-do-mundo-para-o-amante-do-vinho_12614.html) (Fonte – Revista ADEGA – André de Faria – 12/11/2020).