



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

"VINHO E CHOCOLATE, DICAS PARA HARMONIZAÇÃO" - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

"VINHO E CHOCOLATE, DICAS PARA HARMONIZAÇÃO" - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"COADJUVANTES DIGNOS DE PROTAGONISMO" - POR JORGE LUCKI



07



09

"O "TERROIR" DA CENTENÁRIA VINÍCOLA SALTON CHEGA ÀS TELAS" - POR SUZANA BARELLI

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

15 **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.

** 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 !

DON GUERINO TERROIR SELECTION CHARDONNAY 2020 – SERRA GAÚCHA – BRASIL

Lançado recentemente pela vinícola Don Guerino, a linha Terroir Selection é a expressão da evolução constante da qualidade de seus vinhos e a vocação natural do Terroir. As melhores parcelas de suas uvas mais emblemáticas foram selecionadas, e posteriormente vinificadas, de forma separada para manter todo seu potencial, criando um vinho intenso, encorpado e de boa complexidade. Esta evolução da qualidade do vinho brasileiro mostra que já temos vinhos para nos orgulhar!

Uvas: 100% Chardonnay.

Notas de Degustação: Cor amarela clara, cristalina, com reflexos esverdeados, fruto da jovialidade do vinho. Notas de frutas de polpas brancas (maçã verde, pêra) e amarelas (damasco), algo de abacaxi, mostrando um perfil frutado que depois evoluiu na taça para flores brancas, com algo doce de mel, chocolate branco e baunilha (o vinho passa 10 meses em barricas de carvalho francês, mas pela baunilha imagino que também passa por carvalho americano). O paladar é intenso e persistente, num vinho fino, refletindo as notas de frutas brancas e com longa e prazerosa persistência. A madeira ficou num ponto excelente e não chega a encobrir a fruta. Pense em ter duas garrafas por perto.

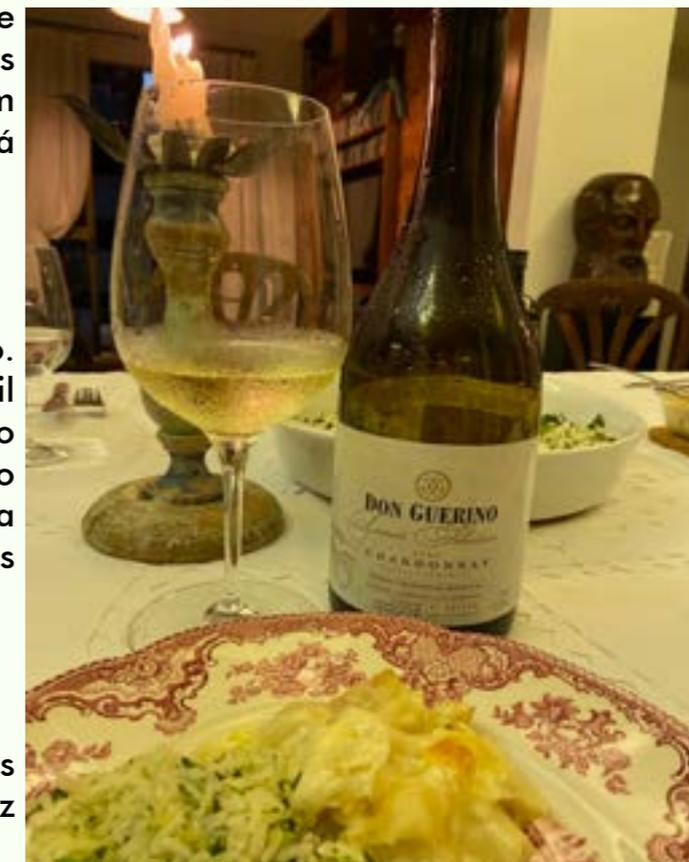
Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta mais uns 3 anos fácil.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes brancas e peixes grelhados ou assados, massas com molhos brancos pouco a médio condimentados, carnes de frango e porco. Acompanhou muito bem um Arroz com Brócolis e Bacalhau com Batatas.

Serviço: servi a 8 °C e provei até 12°C, numa taça grande.

Faixa de Preço – \$\$

HIPPER FRIOS - Lourdes: Rua Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082 | Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova, Belo Horizonte - MG, 31170-800 – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.



VINHO E CHOCOLATE, DICAS PARA HARMONIZAÇÃO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Não há nada mais comum na Páscoa que pensar em vinho e sua combinação com chocolate. Parece intuitivamente natural harmonizá-los, mas geralmente não temos ideia de como isto possa ser um sucesso ou não. Então, nada melhor que trocar ideias e dicas sobre um e outro.

O VINHO TINTO SECO PODE SER UMA ESCOLHA RUIM - Vinho tinto seco (ou seja, não doce) é ótimo, mas não será amigável para o doce do seu chocolate. Se você pegar uma garrafa de um grande Cabernet Sauvignon seco para o seu chocolate doce, a mistura terá o gosto intenso de tanino, e amargor, mesmo que separados, ambos (vinho e chocolate) tenham um ótimo sabor.

O chocolate surgiu na região da América Central conhecida como Mesoamérica, que é o nome utilizado para referir-se à região onde habitavam os povos Maias. Atualmente, a Mesoamérica corresponderia aos países Belize, Guatemala, Honduras, El Salvador e à Península de Yucatan, no México. Evidências sugerem que desde 1900 a.C. utilizavam-se os grãos das árvores nativas de cacau. Segundo registros, os grãos eram triturados e misturados a farinha de milho e pimentas, dando origem a uma bebida revigorante e amarga.

A mais antiga civilização da América Latina, conhecida como Olmec, teria sido o primeiro povo a converter a planta cacau em chocolate. Séculos mais tarde, os Maias e Astecas passaram a associar a bebida a divindades, acreditando que ela teria sido presenteada por um Deus conhecido pelos maias como Kukulcan e pelos Astecas como Quetzalcoatl. O chocolate dos Maias era uma bebida fermentada feita de sementes de cacau torrado e moído misturado com pimenta, água e fubá, que após ser transferida de um recipiente para outro criava uma bebida espumosa espessa chamada de "xocolatl", que significava "água amarga".

Apesar de ninguém saber ao certo quando o chocolate chegou à Espanha, historiadores acreditam que o primeiro registro do encontro dos Europeus com o cacau se deu quando Cristovão Colombo o trouxe, por alturas da sua quarta viagem ao Novo Mundo, lá para o ano de 1502. Mas as sementes de cacau que foram oferecidas ao rei Fernando II ficaram despercebidas no meio do fausto das outras riquezas. Por isso, só em 1519 é que se redescobriu o cacau, através das conquistas no México levadas a cabo por Hernando Cortez. Nessas expedições, o conquistador espanhol experimentou pela primeira vez o "Cacahuatt", a bebida que era muito apreciada pelo último rei Asteca - Montezuma II.

Os colonizadores teriam retornado em 1528 com carregamentos do grão e a bebida teria ganhado a fama de afrodisíaca, apesar de não cair inicialmente no gosto da realeza. Seu sabor amargo a tornou popular, posteriormente, para aplicações medicinais, como para curar problemas de estômago.

Ao longo do tempo ela passou a ser adoçada e misturada com mel, açúcar, baunilha, canela, amêndoas e muitas outras substâncias, passando a tornar-se popular nas casas da aristocracia espanhola, que possuía louças especiais para o consumo da bebida. Os monges católicos também adoravam a bebida e começaram a utilizá-la em práticas religiosas.

Curiosamente, naquela época, a Bélgica era um território espanhol e, portanto, teve fácil acesso aos grãos de cacau e às receitas para fazer chocolate. Além disto, anos mais tarde, a Bélgica também tinha colônia no Congo, onde havia plantações de árvores de cacau. Isso explica porque a Bélgica é, hoje, tão famosa por seus chocolates.

O chocolate permanecia popular entre a aristocracia europeia, mas até então era exclusivamente consumido em sua forma líquida. Foi a Revolução Industrial que mudou o universo do chocolate, com o surgimento da prensa hidráulica para cacau, inventada pelo holandês Van Hauten, em 1828. A prensa permitia a separação da manteiga do cacau do pó, de forma que o pó poderia ser utilizado tanto em soluções para bebidas, quanto recombinação com a manteiga para gerar o chocolate em sua forma sólida como conhecemos hoje. Nascia, assim, a era moderna do chocolate. Em 1879, Rodolphe Lindt criou a máquina de conchagem, que transformava a pasta de chocolate arenosa em uma mistura rica e suave. Era também durante este processo que Lindt adicionava a manteiga de cacau. Assim, com a moagem constante, a massa de cacau e a manteiga de cacau transformavam-se num "líquido" espesso e muito cremoso, ganhando todo o sabor e aroma que caracteriza o chocolate de qualidade. Esta abordagem inovadora de Lindt, criou um chocolate muito mais refinado, que derretia na boca e que era igual ao chocolate que conhecemos hoje em dia. Com o desenvolvimento dos processos industriais e técnicas culinárias, surgiu o chocolate com leite e depois na forma de um sólido, popularizando seu consumo mundo afora.

Durante o século XVIII o cacau era o principal produto exportado pela Amazônia portuguesa: durante a administração jesuítica embarcavam-se anualmente para Portugal 1.200 toneladas. Só não exportavam mais porque havia falta de navios para este comércio. Na primeira metade do século XIX o Brasil se tornou o maior produtor de cacau no mundo, mas os portugueses o levaram também para a Guiné, de onde ele iria difundir-se para outras colônias europeias da África Ocidental e mais tarde para o Sudeste asiático e para a Oceania. No final do século XX as maiores regiões produtoras estavam na África Ocidental.

O CHOCOLATE TAMBÉM TEM TANINO - Todos nós gostamos (ou tememos) falar sobre os taninos do nosso vinho tinto, mas o chocolate também contém taninos. Sem surpresa, existem mais taninos no chocolate mais escuro, com conteúdos chegando a percentagens de dois dígitos. Isso também pode explicar o possível conflito entre um vinho tinto rico em taninos e uma trufa rica em taninos.

AS BAGAS DE CACAU SÃO NATURALMENTE FRUTADAS - O que significa que o chocolate pode combinar bem com um vinho tinto frutado. O sabor frutado é acentuado por um pH mais baixo – percebida como a acidez no vinho - que por sua vez é acentuado pela fermentação.

MAS SE SEU CHOCOLATE NÃO É DOCE, SEU VINHO DEVE SER - Esta é a fase das comparações de porcentagens de “cacau”. Quanto mais intenso for o seu chocolate - estamos falando de mais de 80 por cento de cacau - mais intenso deve ser o seu vinho. Algo doce e frutado simplesmente não funciona. Também alguns vinhos fortificados, como um bom Porto, irão harmonizar com chocolate super escuro ou amargo.

AS BAGAS DE CACAU SÃO FERMENTADAS ANTES DE SEREM TORRADAS - Os grãos de cacau, como as uvas para vinho, sofrem fermentação para amolecê-los e amaciar seus taninos. O chocolate também muda sua cor durante a fermentação, sendo que esse processo inicia a formação de numerosos compostos que determinam o sabor e o aroma posterior. Em seguida, as bagas são torradas. Esse é o primeiro passo crítico no desenvolvimento de aroma que provém diretamente da fabricação: o aroma de torrado.

Existem duas abordagens principais para a torragem: a primeira é a torra por um curto período de tempo em alta temperatura, que produz um forte sabor de chocolate, mas elimina qualquer nota aromática sutil, como as florais, além do risco do desenvolvimento de sabor de queimado ou de torrado em excesso. A segunda é torrar lentamente em temperaturas mais brandas, o que permite a manutenção de sabores mais delicados, mas pode fazer com que não seja desenvolvido o sabor base do chocolate. Isto não lembra algo sobre o efeito da tosta das barricas nos aromas e sabores do vinho?

ENCORPADO E PESADO ÀS VEZES VÃO MUITO BEM JUNTOS - Ao combinar chocolate e vinho, geralmente vinho tinto, você não quer se arriscar com um belo vinho da Borgonha. O peso, o sabor exuberante do chocolate nos lembra potência e intensidade e geralmente os sommeliers sugerem combinar o peso do chocolate com o peso ou corpo do vinho. Vale a pena harmonizar em tintos ricos e pesados como um Primitivo ou um Syrah.

CHOCOLATE E VINHO NÃO COMPARTILHAM MUITO BEM SEUS “TERROIRS” - A maioria das árvores de cacau é cultivada na África Ocidental, Ásia e América do Sul. E antes que você diga, a maior parte do cacau da América do Sul é cultivada no Brasil e no Equador, não em países produtores de vinho como Argentina e Chile. Isso porque os cacauzeiros crescem melhor no calor e na umidade, as videiras, por outro lado, não!

ENCONTRANDO O VINHO IDEAL PARA SEU CHOCOLATE - Para combinar bem o chocolate com o vinho favorito, preste atenção ao teor de cacau. O ideal para combinar melhor, o vinho deve ser igualmente doce ou mais que o chocolate, e que jamais seja um vinho ácido.

O chocolate amargo combina perfeitamente com um vinho do Porto Ruby. Já os chocolates meio amargos, que possuem um pouco mais de doçura, casam bem com os vinhos italianos do estilo do Amarone, ou um Primitivo de Manduria. Os Porto Tawny, que são muito versáteis, valorizam o sabor do chocolate ao leite. Por último, a versão de chocolate branco, mais doce entre todos os tipos por ser feito apenas da manteiga do cacau, é uma combinação ideal para os espumantes como o Moscato D’Asti.

Hoje o Brasil produz vinhos de qualidade em várias regiões e não será difícil sugerir uma harmonização de um belo Syrah Mineiro (por exemplo) com um Chocolate produzido na Bahia. Tim-Tim!!!

Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Saúde!!! (baseado em artigos 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

“COADJUVANTES DIGNOS DE PROTAGONISMO” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 02/04/2021

A Espanha tem regiões que costumam ter pouco destaque, mas produzem rótulos da mais alta qualidade.

Passam muitas vezes despercebidos alguns rótulos de minhas listas dos melhores do ano, publicadas nas duas edições antes do Natal. Mantenho o formato que concebi desde o início, as planilhas estão divididas em regiões, gêneros e categorias de preço, não só com o intuito de auxiliar o leitor a escolher o que comprar, mas para poder comparar o que é comparável. Em função do grande número de rótulos merecedores de menção e da limitação de espaço para abarcá-los, só as regiões de maior prestígio têm uma rubrica individualizada, enquanto vinhos de denominações com menor representatividade no mercado brasileiro entram na categoria “outras regiões”, tendo, assim, menos destaque.

É, porém, no grupo das “outras regiões” que se encontram vinhos ainda imunes à especulação que tomou conta de rótulos de algumas regiões mais conhecidas. Por “justiça ainda que tardia”, dediqueis três colunas anteriores ao que chamei de “vinhos fora do radar”, chamando atenção para regiões que pelas circunstâncias ocupam papel coadjuvante, caso por exemplo, do Etna e da Campânia, mostrando que o privilegiado universo vitivinícola da Itália não se limita à Toscana e Piemonte.

O mesmo vale para a Espanha, que sempre dependeu do prestígio de Rioja e Ribera de Duero para se destacara internacionalmente. Não se deveria esperar por nenhuma alteração significativa nesse quadro, já que, num setor tão tradicional e conservador quanto o do vinho, é pouco comum surgir algum elemento novo que consiga em pouco tempo mexer com o cenário internacional, ocupando espaço e permanecendo em evidência. Isso aconteceu com a região catalã do Priorato, no início da década de 1990, a ponto de logo obter status de Denominacion de Origen Qualificada (DOQ), patamar que só a histórica e renomada Rioja ostentava no país... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-espanha-produz-vinhos-da-mais-alta-qualidade.ghtml>

“QUAL O VINHO PARA O BACALHAU” - MARCELO COPELLO BACO - 01/04/2021

A Semana Santa está batendo na porta e todo mundo quer saber que vinho combina com BACALHAU, e principalmente, se é tinto ou branco. A resposta é “DEPENDE”.

Se for uma receita mais suave e cremosa, do tipo, “Bacalhau com Natas” ou “Brandade de Bacalhau”, o ideal é um branco.

Se for uma receita mais forte, com tomates e azeitonas, como “Bacalhau à Gomes de Sá” ou “Bacalhau ao Zé do Pipo”, aí o ideal é um tinto.

Eu recomendo vinhos portugueses – nos brancos gosto muito dos da uva Encruzado e dos da Alvarinho.

Nos tintos o leque de opções é grande, e podem ser de várias uvas e regiões, como Alentejo, Douro ou Península de Setúbal, o importante é terem presença e caráter.

Mas aí você pergunta, peixe com vinho tinto? Sim, é possível conforme o peixe e conforme ele for preparado. No caso no bacalhau, é um peixe de sabor mais intenso e mais salgado (o que ajuda os tintos). Outros peixes que também podem ficar bons com tinto, conforme a receita são salmão, atum, anchova, enguia e lampreia (peixe típico de Portugal).

Pois é, com dizem os portugueses “bacalhau não é peixe, bacalhau é bacalhau”

Gostou deste post? Mande para um amigo que curte bacalhau! ... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/qual-o-vinho-para-o-bacalhau>

“ENTRE MULHERES E VINHOS BRASILEIROS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 03/04/2021

Sete mulheres especialistas em vinho. No dia 31 de março, finalzinho do mês identificado com os temas das mulheres, aconteceu a live “Entre Mulheres e Vinhos”, com a participação de algumas profissionais do vinho no Brasil, notadamente da região Sul, sede da ABE (Associação Brasileira de Enologia), promotora do evento. Dois focos: reforçar a imagem do vinho brasileiro e homenagear as mulheres atuantes no mercado de vinhos, algumas já bem sucedidas, outras que despontam em diferentes ocupações do setor – enologia, sommellerie e jornalismo especializado.

O ano de 2020 surpreendeu o setor do vinho com o aumento do consumo de vinhos. Para além dos dados quantitativos, é no campo qualitativo que o vinho se insinua de outro modo. Para lidar com a repentina e contínua condição de confinamento na qual nos encontramos, tivemos que acionar alguns recursos que tornassem possível a reorganização do cotidiano.

A tradicional fronteira entre dias úteis e dias de lazer da semana foi neutralizada; as etapas de trabalho passaram a conviver com as tarefas domésticas e as reuniões com o pijama (ou a camisola). Nesse tempo contínuo, onde tudo se mistura, em que as férias não acontecem e as notícias são aterrorizantes, elementos ritualísticos como o vinho ressignificam o ambiente, o estar com o outro e qualificam a experiência sensorial. Há também uma curiosidade pelo conhecimento que está atrelado ao universo do vinho e o público feminino é um dos que mais se interessa: estudam, compram, experimentam e apresentam um perfil menos dogmático do que o masculino em suas preferências.

As mulheres sempre estiveram de algum modo inseridas nas etapas das produções de vinho. O que é menos comum e proporcionalmente desigual em relação aos homens é a sua visibilidade como “A Enóloga”, “A Sommelière”, “A Consultora” etc. No encontro “Entre Mulheres e Vinhos”, sete brasileiras que ganham destaque no cenário do vinho falaram um pouco sobre as suas atuações e a crescente presença da mulher neste campo, aproveitando ainda para ressaltarem a qualidade do vinho nacional.

O encontro foi mediado pela jornalista especializada e editora da publicação Bon Vivant, Andreia Debon e a primeira entrevistada foi Bruna Cristofoli, diretora técnica da Cristofoli Vinhos de Família, que fica em Faria Lemos, na Serra Gaúcha. Bruna tem 34 anos, é Diretora Cultural da ABE e comanda junto com seus irmãos a vinícola familiar, na qual se destaca o investimento em cepas nativas italianas. Tive a satisfação de assistir a live, degustando uma taça do Sangiovese Cristofoli 2019, um ícone da vinícola.

Em seguida, falou Ivane Fávero, autora do Blog voltado ao enoturismo Viajante Maduro e com importante histórico de atuação no setor turístico, inclusive na gestão de cargos públicos. A terceira convidada foi Deisi da Costa, eleita a Melhor Sommelier do Rio Grande do Sul em 2019 pela ABS-RS. Deisi contou um episódio interessante de seu atendimento em um restaurante londrino, em que pediu uma taça de vinho e só lhe foram oferecidos vinhos brancos e rosés ou tintos jovens, porque seriam mais apropriados para mulheres: “- Isso é algo que escuto muito dos homens que vendem vinhos”... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/entre-mulheres-e-vinhos-brasileiros/>

O "TERROIR" DA CENTENÁRIA VINÍCOLA SALTON CHEGA ÀS TELAS" - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 04/04/2021

Documentário conta a história dos pequenos agricultores que produzem as uvas para os rótulos premium da vinícola gaúcha.

Com 110 anos de vida completados em agosto do ano passado, a vinícola Salton, de Bento Gonçalves (RS), tem muita história para contar de sua trajetória centenária. E isso tem sido feito através de documentários.

O primeiro deles, lançado no ano passado, foi "Família Salton: um legado como destino", que trouxe relatos de quem participou da trajetória centenária da marca, a mais antiga vinícola familiar em funcionamento no Brasil.

Agora, chegou a vez de abordar o "terroir" em "Família Salton: excelência como destino – terroir", que foi apresentado no canal pago Travel Box Brasil e estará disponível no canal do YouTube da Salton.

Produzido pela Vagão Filmes, o documentário mostra o desenvolvimento técnico nos vinhedos da Campanha e da Serra Gaúcha, de onde vem as uvas para os vinhos da Salton, e a parceira com pequenos produtores, no projeto batizado de Terroir.

O documentário traz ainda a história do projeto Terroir, que engloba 60 produtores parceiros da Salton. São eles que vendem para a vinícola algumas das uvas que entram no blend de rótulos premiados da companhia, como Talento e Desejo.

Um deles é Ivo Storti, de Cotiporã, na Serra Gaúcha. Seu pai já fornecia uvas para a Salton e ele e o irmão continuam nessa parceira, mas entregando uvas de maior qualidade, pela consultoria prestada pela Salton. Outro é Carlos Alberto Uztarroz, de Bagé, com 20 anos de parceria com a vinícola na região da Campanha Gaúcha.

"Queremos humanizar o vinho, mostrar a história dos nossos parceiros", disse ao NeoFeed Gregório Salton, diretor de enologia e representante da quarta geração dessa família de imigrantes italianos que chegou ao Brasil em 1878.

Esse novo olhar da empresa passa pelo Núcleo de Inovação, Pesquisa e Desenvolvimento, inaugurado no fim do ano passado, com o objetivo de ter maiores informações sobre vinhedos e vinhos. "Sabemos que precisamos investir em conhecimento para ter solidez em nosso negócio", diz Gregório.

No ano passado, a Salton vendeu 9,7 milhões de garrafas de espumantes, aumento de 14% em relação a 2019. Foram também 11,3 milhões de garrafas de vinho, crescimento de 27% em relação a 2019. As vendas brutas em 2021 superaram os R\$ 400 milhões, com uma receita operacional líquida de R\$ 270 milhões, valor 6,4% superior a 2019.

Nesta entrevista, Gregório aborda também a safra de 2021, que será boa, mas não excepcional como a do ano passado. "Atualmente, o foco dos nossos tintos é a região da Campanha. Apenas 30% das uvas vêm da região da Serra Gaúcha, para os vinhos de entrada de linha, e estamos reduzindo essa porcentagem a cada ano", afirma. **Confira os principais da entrevista:**

Qual a ideia do documentário? Muito se fala da garrafa, dos aromas e sabores, da qualidade do vinho, mas se esquece do outro lado, que é talvez o mais bonito, que são as pessoas. Acho que a maioria dos consumidores desconhece essa realidade, desconhece quem faz o vinho. E nós queremos humanizar o vinho, mostrar as famílias que trabalham para a Salton, contar das nossas parceiras, do conhecimento que passamos para elas. São famílias que dependem da gente e nós também dependemos delas. Isso é um braço da sustentabilidade, é trabalhar para que essa relação perdure.

Mas o documentário também mostra o lado mais técnico, da agricultura, das pesquisas em parceira com universidades. Isso é algo inédito para o mercado brasileiro. A gente quer ser referência, não só como a maior produtora de espumantes. No ano passado, por exemplo, vendemos 10 milhões de garrafas de espumante, o que é mais da metade do mercado. Mas queremos ser referência também no estudo do "terroir". A Concha Y Toro tem um centro excepcional de pesquisa no Chile. A Catena começou com estudos comparativos de malbec e hoje tem um instituto de pesquisa que é referência na Argentina.

"Nós queremos humanizar o vinho, mostrar as famílias que trabalham para a Salton, contar das nossas parceiras, do conhecimento que passamos para elas"... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/insiders/a-nova-cor-da-vinicola-argentina-catena-zapata/>

“MULHERES ENÓLOGAS PORTUGUESAS” - JANCIS ROBINSON

JR - 08/03/2021

Em 2020, um dos produtores de vinho mais talentosos de Portugal disse-me, na sua opinião, os melhores enólogos geralmente eram mulheres. Em novembro passado, Jancis escreveu neste artigo do Financial Times sobre “a comprovada sensibilidade gustativa superior das mulheres”. De acordo com Robinson, “chegamos a um ponto crítico na forma como as mulheres são tratadas no mundo do vinho”.

Portugal tem várias mulheres em cargos de chefia no comércio de vinhos, desde Beatriz Machado, que foi diretora de vinhos do The Yeatman e acaba de ingressar na Niepoort no Porto, a Olga Martins, CEO da Lavradores de Feitoria no Douro. Mas e quanto às vinicultoras? Numa época em que o novo vice-presidente dos Estados Unidos, o presidente da Comissão Europeia e autores de best-sellers como JK Rowling são mulheres, como as vinicultoras estão posicionadas? Como a indústria global do vinho compete por participação de mercado com outras bebidas alcoólicas e tenta ampliar sua base de consumidores para incluir bebedores mais jovens e diversificados, é interessante notar que, nos EUA, 60% dos consumidores de vinho são mulheres.

Em uma profissão tradicionalmente dominada por homens, este século viu mudanças consideráveis. Infelizmente, não é possível referir num único artigo todas as talentosas enológicas que hoje trabalham em Portugal. No entanto, ao conversar com insiders do comércio de vinhos, descobri que vários nomes se repetiam: cinco vinicultoras, donas de vinhedos ou enólogas consultoras, mais ou menos da mesma geração, que contribuíram significativamente para quebrar o molde.

Joana Maçanita fez vinhos em várias regiões de Portugal, bem como logo no início de ganhar o que ela chama de uma perspectiva de vinificação ‘disciplinada’ em Haselgrove Wines no Sul da Austrália. Desde 2006, Joana tem feito alguns dos seus melhores vinhos no Algarve, incluindo uma colaboração de longa data e sucesso com a Quinta João Clara em Alcantarilha. Em solo argiloso Joana trabalha com a tradicional casta Negra Mole para fazer um esplêndido, fresco, frutado, tinto monovarietal, o João Clara Negramole. Os lotes produzidos são pequenos e o consumo permanece principalmente local, devido às restrições do governo ao plantio de vinhas.

Experimentadora motivada, à maneira de Dirk Niepoort, Joana fala do seu ‘envolvimento emocional’ na vinificação e menciona que quando começou encontrou mais tolerância do comércio de vinhos no norte de Portugal do que no sul. Longe de restringir sua criatividade, ela diz que a pandemia COVID-19 permitiu que ela dedicasse tempo ao desenvolvimento digital e à criação de uma loja online. Com o irmão António, a Joana montou recentemente o seu próprio projeto de vinificação no Douro, conhecido simplesmente por Maçanita. Nas colinas perto de Alijó, no Cima Corgo, irmão e irmã estão a trabalhar com micro-terroirs e vinhas muito velhas, e podemos esperar algumas surpresas emocionantes.

No Alentejo, em Montemor-o-Novo perto de Évora, Dorina Lindemann, está a desenvolver um projecto inovador de investigação na Quinta da Plansel com o enólogo Carlos Ramos. Entre 75 hectares (185 acres) de vinha, pontilhada de oliveiras e sobreiros, Dorina faz experiências com a sua variedade de uva favorita, a resiliente Touriga Nacional de Portugal. O meso-clima de Montemor-o-Novo proporciona noites frescas para compensar o intenso calor diurno do Alentejo, enquanto as raízes da Touriga Nacional cavam fundo para encontrar água no solo rico em ferro. A relativa proximidade do Atlântico acrescenta um toque de salinidade.

Dorina acredita que os vinhos de hoje precisam ser feitos para beber imediatamente, em vez de envelhecer. Os vinhos da Quinta da Plansel são elegantes com carvalho claro, o Touriga Nacional apresenta notas florais equilibradas por taninos poderosos. A marca tem um número crescente de seguidores em seus dois principais mercados de exportação, Alemanha e Suíça.

No entanto, a Quinta da Plansel é muito mais do que um produtor de vinho de sucesso. É um verdadeiro centro de atividades. Além de fazer vinhos, Plansel conduziu uma extensa pesquisa em seleção varietal com um trabalho pioneiro em monovariais. Dorina dirige um viveiro que abastece produtores de vinho de todo o país com videiras. Seu pai, Hans Jörg Böhm, é uma autoridade em castas portuguesas e também uma colecionadora de arte contemporânea. As exposições são organizadas na galeria da propriedade. A Plansel também foi a primeira vinícola a se tornar uma provedora de educação em vinhos aprovada pela WSET (Wine & Spirit Education Trust), oferecendo cursos de nível 1 e nível 2. Para receber os entusiastas do vinho quando o turismo for retomado, Dorina prepara atualmente quatro confortáveis apartamentos agrupados em torno de uma capela do século XII na propriedade.

Sandra Tavares da Silva, é uma enóloga de excepcional talento que trabalha no Douro desde o início do século. Em 2001, depois de trabalhar como enóloga de Cristiano van Zeller na Quinta Vale D Maria, fundou a Wine & Soul com o marido Jorge Serôdio Borges, também enólogo talentoso. O casal percebeu que o Douro tinha potencial para se tornar uma das grandes regiões vinícolas clássicas do mundo. Sandra está hoje no auge da vinificação portuguesa com reputação internacional. Wine & Soul foi a única marca portuguesa listada no Top 100 da Wine Spectator em 2020 (na humilde opinião deste escritor, o Top 100 poderia caber em mais um ou dois vinhos portugueses), e a única marca portuguesa com três vinhos no total -Importante listagem da Revista de Vinhos, respetivamente, nos principais rankings internacionais e nacionais.

No Vale de Mendiz, Sandra e Jorge criam os tradicionais lotes do Douro a partir de vinhas velhas, dando aos seus vinhos um toque moderno de elegância e leveza. Ela refere-se a estas misturas de campos como “o maior segredo do Douro”. Cada variedade de uva canta uma canção distinta em harmonia com seus companheiros. Apesar de sua reputação estelar, Sandra homenageia o conhecimento transmitido por gerações anteriores e reconhece que a produção de vinho é um processo contínuo de

aprendizagem.

O Douro é outra região portuguesa para a qual, pelo menos por enquanto, o reconhecimento internacional nem sempre é acompanhado pelas garrafas disponíveis. Neste vinhedo de montanha, os rendimentos são extremamente baixos e as quantidades produzidas correspondentemente pequenas. Mas fique atento para qualquer coisa da Wine & Soul com rótulo Pintas, Guru ou Manuella; valerá cada centavo. Sandra também faz vinho na propriedade dos pais, Quinta de Chocapalha, perto de Lisboa. Sandra Tavares tem uma parceria vitivinícola com a espanhola Susana Esteban. Pelo prazer de fazerem vinho juntos, as duas amigas fazem os deliciosamente nomeados, e excelentes, Crochet no Douro e Tricot no Alentejo. Susana tem outro projeto colaborativo denominado Sidecar, no qual desafia um amigo (por exemplo, Dirk Niepoort, uma grande influência para a sua vinificação) a produzir um vinho na sua adega. Formada em enologia na Universidade de La Rioja, em Espanha, Susana começou a trabalhar no Douro em 1999, passando cinco anos a partir de 2002 como enólogo chefe da Quinta do Crasto e contribuindo para a construção de uma das maiores marcas de vinho de Portugal. Em 2012, tornou-se a única mulher a receber o prestigioso prémio de Melhor Enólogo do Ano da Revista de Vinhos.

Susana acaba de comprar cinco hectares (12 acres) de vinha em Alegrete, no Alto Alentejo, a uma altitude de 700 m. De forma desarmante, ela diz que não espera sua primeira safra nos próximos 10 anos, e ainda está identificando as variedades de uvas em seu vinhedo, mas podemos apostar que os vinhos valerão a espera.

Por último, tenho de referir a Filipa Pato, na foto com um dos produtos mais famosos de Portugal, que faz vinhos na Bairrada, uma região de solos argilosos e calcários que atrai muitos dos melhores enólogos portugueses. Filha do ilustre Luís Pato, a Filipa cria uma corrente de invulgares vinhos experimentais da mais alta qualidade. Muitos são elaborados com a variedade vermelha Baga, estrela da Bairrada. Não é exagero dizer que se o seu pai Luís é o Rei de Baga, então Filipa é a Princesa incontestada de Baga.

O Post-Quercus é envelhecido em pequenos potes de barro sem forro que permitem a microoxigenação, permitindo um envelhecimento mais rápido. O 2017 tem a incrível concentração da Baga, uma frescura maravilhosa e taninos redondos e macios, ideais para beber agora. A Nossa Calcário Branco é elaborada a partir da tradicional casta branca da Bairrada Bical, com vinhas com pelo menos 25 anos. Complexo, delicioso e com um belo carvalho, com notas de nozes torradas e frutas frescas, este vinho é um exemplo impressionante da capacidade de Portugal hoje em entregar brancos de alta qualidade. A Filipa também cria dois dos meus vinhos espumantes portugueses preferidos, 3B Brut e 3B Rosé, ambos ricos, refrescantes e de excelente valor que garantem elevar o espírito.

Na próxima vez em que você estiver em sua loja de vinhos local, exorto-o a procurar vinicultoras e descobrir por si mesmo as qualidades específicas que elas trazem para a garrafa.. Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/portugals-women-winemakers>

NOVA ZELÂNDIA SAUVIGNON BLANC: A MELHOR COMPRA NAS LOJAS DE VINHO AGORA" - LETTIE TEAGUE

THE WALL STREET JOURNAL - 01/04/2021

D2020 teve uma vantagem: uma safra espetacular para o Sauvignon Blanc da Nova Zelândia. Nossa colunista de vinhos compartilha suas garrafas favoritas, todas acessíveis.

OS VINHOS PODEM frequentemente fornecer um reflexo dos países onde são feitos. Veja, por exemplo, o Sauvignon Blancs da Nova Zelândia. Mesmo em um ano como o de 2020, tanto o país quanto os vinhos conseguiram triunfar. A Nova Zelândia estava quase livre de Covid e a safra foi uma das melhores da história recente.

Os primeiros meses do ano foram menos do que auspiciosos. No hemisfério sul, é quando a colheita acontece. Em 2020, a colheita de Sauvignon Blanc foi do final de fevereiro ao início de abril; no final de março, praticamente toda a Nova Zelândia entrou em bloqueio estrito. Mas enquanto o vírus atingiu fortemente o resto do mundo, ele mal atingiu a Nova Zelândia.

As uvas para Sauvignon Blanc da vinícola Craggy Range vêm de um vinhedo em Martinborough. O enólogo-chefe Julian Grounds disse que teve dúvidas iniciais sobre a colheita sob a sombra de Covid, mas o clima quase perfeito mudou sua perspectiva. "Senti que todos compartilhamos um alívio coletivo quando as previsões permaneceram tão fantásticas", disse ele por e-mail.

Jill Sherwood, diretora da Sherwood Estate Wines em Waipara, lembrou a incerteza inicial sobre se a colheita aconteceria. Uma vez que os trabalhadores da vinícola foram autorizados como "essenciais" pelo governo, a colheita ocorreu de forma notável - mais ainda, na verdade, do que a deste ano, que ocorre agora. A vinícola está com falta de pessoal atualmente porque alguns trabalhadores estrangeiros voltaram para casa no ano passado e a Nova Zelândia continua a restringir a entrada de estrangeiros no país.

No ano passado, a equipe de Sherwood teve permissão para viajar entre suas casas e a vinícola durante a colheita - com documentos explicando por que eles estavam na estrada - enquanto a equipe da vinícola Greywacke no Vale Omaka de Marlborough "agachou-se" na sede da vinícola e em casa do enólogo Kevin Judd. Havia também uma van estacionada na propriedade. Foi surpreendentemente fácil, disse Judd. "A safra acabou de cruzar", disse ele, acrescentando que seus vinhos de 2020 são "tão bons quanto já fizemos"... Leia a reportagem completa em: <https://www.wsj.com/articles/new-zealand-sauvignon-blanc-the-best-buy-at-wine-stores-now-11617304285>

DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMINADAS ASSIM QUE AS CONDIÇÕES EPIDEMIOLÓGICAS MELHORAREM - VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

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



ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA - 20.SET A 05.OUT.2021

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 | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A INFLAÇÃO DO PESO COLOCA A VITICULTURA ARGENTINA EM DIFICULDADES

Para ter sucesso, muitas bodegas apostam na busca por mais qualidade, além do conceituado Malbec (tinto). Apesar do aumento nas vendas de vinhos argentinos durante a pandemia, a indústria do vinho faz caretas com a queda nas receitas ligadas ao enoturismo e contas no tinto devido à desvalorização do peso.

É época de colheita na Argentina. Na província de Mendoza (centro-oeste) onde se cultiva 70% do vinho argentino com a majestosa cordilheira dos Andes como pano de fundo, Eduardo Pulenta, dono dos 135 hectares da bodega Pulenta Estate, prefere ver o copo meio cheio. “Estamos felizes porque a pandemia aumentou o consumo e turismo local. O efeito é sentido até internacionalmente, podemos constatá-lo em nossas exportações”, afirma, enquanto os catadores de uva estão ocupados no outono sulista colhendo os cachos carnudos desse solo árido.

Ainda assim, o horizonte é sombrio para o setor vitivinícola argentino. Embora o consumo de fato tenha aumentado globalmente e o vinho argentino aproveite seu preço competitivo para ganhar participação de mercado, a prolongada crise econômica no país, a alta inflação e as sucessivas desvalorizações do peso (38% em 2019, 28% em 2020) ameaçam a rentabilidade do setor, que acaba de sofrer seis anos consecutivos de queda no faturamento. E muitas vinícolas temem não durar mais.

A maior inflação da América Latina - “Vivemos com uma moeda, o peso, que se desvaloriza. Se isso devolveu uma grande competitividade ao vinho a granel, os materiais secos importados de que necessitamos (rolhas, garrafas) custam-nos, pelo contrário, muitos pesos. As margens tendem a ser reduzidas”, explica Hervé Birnie-Scott, diretor das adegas e vinhedos de Chandon Argentina. “É por isso que quase todas as vinícolas argentinas têm problemas de fluxo de caixa”, acrescenta.

De acordo com um relatório do Instituto Nacional de Viticultura, o ano de 2020 terminou com “uma recuperação do consumo de vinho no mercado interno de + 6,5% face a 2019”. Para a exportação, o vinho a granel aproveitou a desvalorização do peso para aumentar as vendas em volume, principalmente para o imenso mercado chinês, segundo estudo do Centro de Estudos Econômicos de Vinícolas da Argentina. No entanto, “não foi o mesmo para o volume de negócios em dólares que diminuiu especialmente para os vinhos engarrafados, o menor desde 2013”, indica a mesma fonte.

Com a inflação chegando a 36% em 2020, a mais alta da América Latina depois da Venezuela, “temos que fazer malabarismos para fazer os” comerciantes de vinho “entenderem que não podemos manter o mesmo preço todos os anos”, explica Pulenta.

A diversidade dos solos como marca de identidade dos vinhos argentinos - Para ter sucesso, muitas bodegas apostam na busca por mais qualidade, além do conceituado Malbec (tinto). Os viticultores concordam com o sucesso das últimas safras. Com uma primavera e um verão extremamente secos, “2020 foi mais quente, o que nos permitiu ter mais concentração, mais cor, mais polifenóis, mais taninos”, descreve Javier Lo Forte, enólogo da Pulenta Estate. As esperanças também se sustentam na manutenção da tendência de alta do consumo: “continua a aumentar nestes primeiros meses de 2021”, dá as boas-vindas a Mariano Di Paola, diretor de vinificação da Rutini Wines, um domínio de 400 hectares situados entre 1.050 e 1.200 metros acima do nível do mar.

Hervé Birnie-Scott, um francês que mora na Argentina há 30 anos, acredita que a qualidade dos vinhos do “Novo Mundo” agora é reconhecida, mas que as vinícolas ainda têm que enfrentar o desafio de encontrar sua “própria identidade”, aproveitando a diversidade do solo. “Devemos apostar ainda mais na qualidade, em vinhos que reflitam a particularidade das castas e do solo onde foi cultivada. E, aos poucos, o consumidor irá procurar esta tipicidade, a singularidade da casta cultivada num terroir especial”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-inflation-du-peso-met-en-difficulte-la-viticulture-argentine,4735617.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial da RVF com AFP – 01/04/2021).

AUSTRÁLIA DEVE LEVAR QUESTÃO DE SOBRETAXA DO SEU VINHO NA CHINA PARA A OMC

As exportações de vinho australiano para a China alcançaram um recorde de A\$ 1,3 bilhão (\$ 900 milhões) em 2019. O ministro australiano do Comércio, Dan Tehan, ameaçou no sábado, 27 de março, apresentar à Organização Mundial do Comércio a sobretaxa “injustificada” imposta pela China aos vinhos importados da Austrália.

Em uma rodada final de medidas adotadas em meio ao aumento das tensões diplomáticas entre Pequim e Canberra, as importações de vinho australianas estão sujeitas desde domingo, 28 de março, a sobretaxas compensatórias entre 116,2% e 218,4%, anunciou Pequim. O ministro Tehan disse que isso torna “quase impossível” os vinhos australianos competirem no mercado chinês. “Esta medida adotada pelo governo chinês é particularmente decepcionante e completamente injustificada”, disse ele a repórteres em Melbourne. “Vamos analisar os próximos passos a serem dados e isso significa levar o assunto à Organização Mundial do Comércio.”

Essas sobretaxas são justificadas pela China por medidas anti-dumping. A China acusa a Austrália de vender seus produtos a preços inferiores aos praticados no mercado interno, mas muitos veem essas sanções como retaliação depois que a Austrália bloqueou investimentos chineses em setores sensíveis, bem como após chamadas públicas para uma investigação para identificar as origens do coronavírus.

Impostos que assumem a forma de retaliação - As exportações de vinho australiano para a China alcançaram um recorde de A\$ 1,3 bilhão (\$ 900 milhões) em 2019, de acordo com dados do governo australiano, o maior mercado em valor para este produto. No ano passado, a Austrália pediu novamente à OMC para investigar os impostos chineses sobre as importações de cevada, após uma série de sanções econômicas direcionadas aos produtos australianos no vasto mercado chinês.

As relações diplomáticas entre os dois países atingiram seu nível mais baixo desde a sangrenta repressão de 1989 no protesto na Praça Tiananmen. O primeiro-ministro australiano, Scott Morrison, falando em Sydney, acusou Pequim de usar os impostos como uma medida “retaliatória”. Morrison também disse que seu país ficou ao lado do primeiro-ministro britânico Boris Johnson depois que a China adotou sanções contra várias pessoas na Grã-Bretanha e na União Europeia por seu apoio à minoria uigur muçulmana da província de Xinjiang, contra a qual Pequim é acusada de praticar abusos. “Então Boris, muito bom amigo, estamos com você e obrigado por estar com a Austrália”, disse ele... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-australie-prete-a-porter-devant-l-omc-la-surtaxe-de-son-vin-par-la-chine,4734891.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial da RVF com AFP – 29/03/2021).

EM LYON O CONSUMO DE ÁLCOOL É PROIBIDO EM PARQUES E JARDINS

A prefeitura de Lyon observou nos últimos dias “um aumento de grupos de pessoas sem respeitar a escala de seis participantes”, em parques para curtir a mudança de estação.

O consumo de álcool nos parques e jardins de Lyon já está proibido, anunciou quinta-feira, 1º de abril, a prefeitura do Ródano, que teme a organização de “aperitivos gigantes” com a volta do bom tempo.

A proibição do consumo de álcool nos parques e jardins de Lyon será válida até domingo, 2 de maio, inclusive. Esta disposição vem somar-se à proibição da venda take-away de álcool e do seu consumo na via pública decidida na manhã de quinta-feira, 1 de abril, para todo o território, pelo primeiro-ministro Jean Castex.

A prefeitura observa que observou nos últimos dias “um aumento de grupos de pessoas sem respeitar a escala de seis pessoas, os gestos de barreira, o distanciamento físico e o uso de máscara”. “Estes comportamentos perigosos para a nossa segurança sanitária coletiva, no contexto da crescente tensão epidêmica que vivemos, vão até à organização de aperitivos gigantes ou festas selvagens como se tem observado nas margens do Saône”, justifica ela, evocando implicitamente o encontro com bebidas e música de cerca de 300 jovens Lyonnais na tarde de terça-feira.

A Ministra Delegada ao Ministro do Interior, responsável pela Cidadania, Marlène Schiappa, ordenou posteriormente aos participantes “que se submetessem a exames e se isolassem”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/lyon-consommation-d-alcool-interdite-dans-les-parcs-et-jardins,4736398.asp> Fonte – Revue du Vin de France – Editorial da RVF com AFP – 02/04/2021).