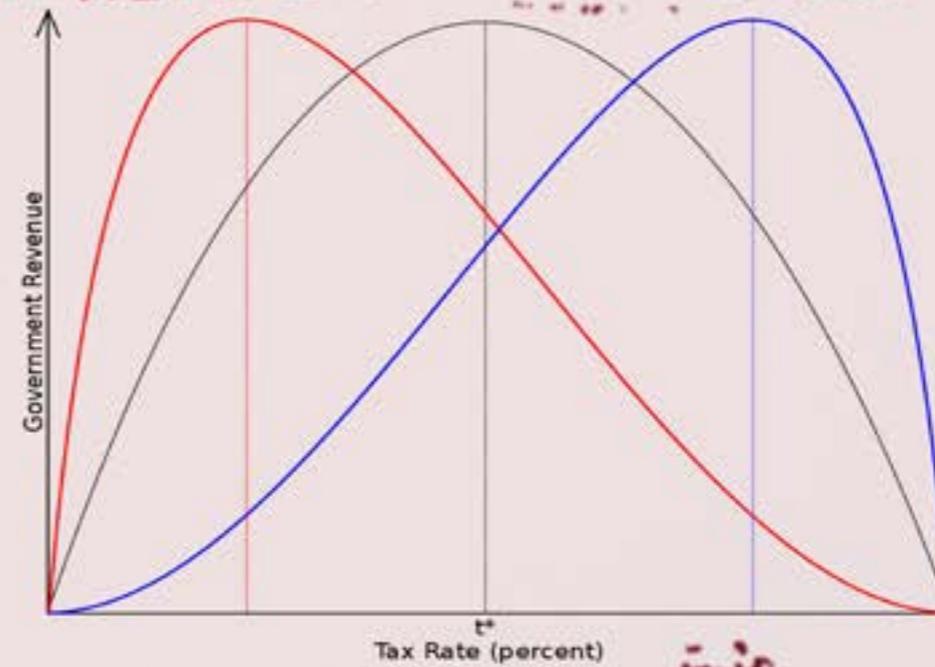


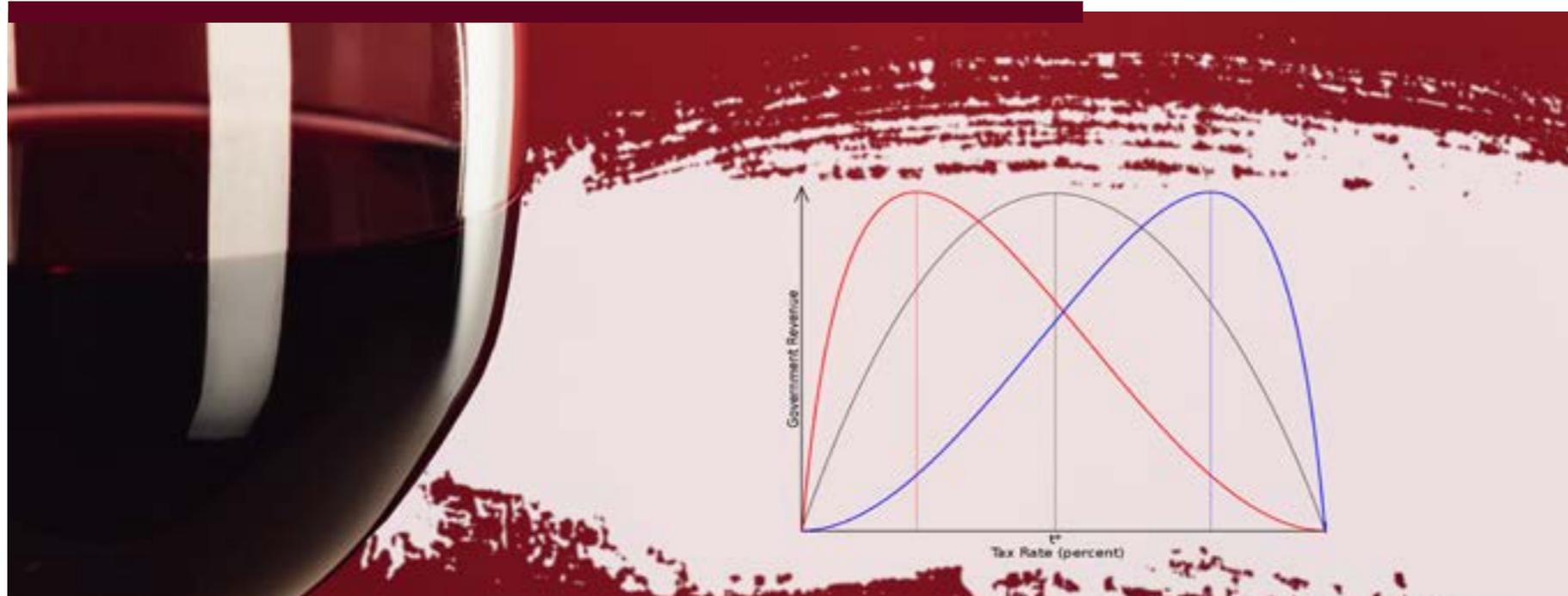
VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O QUE A CURVA DE LAFFER TEM A VER COM SUA TAÇA DE VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

O QUE A CURVA DE LAFFER TEM A VER COM SUA TAÇA DE VINHO
- POR MÁRCIO OLIVEIRA

“VINHOS DE PORTUGAL 2020 VENCE DESAFIOS DE EVENTOS DIGITAIS” - POR JORGE LUCKI

10

Em 2020 teremos um novo formato, sendo todas as atividades de forma digital, mantendo a nossa essência de divulgar a premiada vinicultura portuguesa através de seus principais personagens produtores portugueses. Esse ano o público poderá participar das degustações recebendo em casa o vinho e uma série conteúdos exclusivos feitos para essa edição. Em breve mais informações!



COURT OF
**MASTER
SOMMELIERS**
Americas

13

“O ESCÂNDALO QUE ABALOU UMA DAS MAIS IMPORTANTES INSTITUIÇÕES DO VINHO” - POR SUZANA BARELLI

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

16 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 !

TIO PEPE FINO DE JEREZ – GONZALES BYASS - JEREZ - ESPANHA

Esta semana realizamos vários eventos durante a Sherry Week (Semana do Jerez), numa parceria com as Luluvinhas. Foram desenvolvidas uma degustação presencial, uma Live e um Jantar Virtual em que procuramos mostrar a excelência deste vinho.

Muitos não sabem, mas o Jerez, vinho produzido em torno da cidade de Jerez, na região de Andaluzia, no sul da Espanha, é considerado o mais antigo da Europa. Ele é produzido há mais de 3.000 anos. Sua complexidade, no entanto, não fica apenas por conta de sua produção, já que é feito por um processo único de corte em etapas, onde são misturados vinhos velhos e novos, o chamado sistema Solera.

Sua complexidade, também, fica em torno de suas diferentes facetas, uma vez que pode ser encontrado em diversos estilos.

Apesar de ser produzido há séculos, ainda é um desconhecido para muitos amantes de vinhos, o que é uma grande injustiça, já que, sendo muito versátil, possui versões que vão de seco, pálido e delicado até aos potentes ébanos açucarados. Acompanha muito bem pratos de difícil harmonização, como as saladas temperadas com vinagres e molhos cítricos, sopas, ceviches e pratos asiáticos, por exemplo. Está mais que na hora de provar Jerez !!!

Corte de uvas: 100% Palomino Fino.

Notas de Degustação: Vinho seco que chega a dar a sensação de salgado, muito típico do Jerez tipo Fino e Manzanilla. O aroma é mineral com notas de caju e mel discreto. Em boca é seco, possui bom frescor (boa acidez) o que equilibra o potente grau de álcool (15%).

Estimativa de Guarda: Produzido em Sistema de Solera de 4 anos, já pode ser bebido e creio que vai bem por mais 2 anos. Não é safrado.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com Presunto Serrano com Amêndoas fritas em Azeite com Chuva de Flor de Sal e Azeitonas.

Serviço: servir entre 06 e 08°C

Faixa de Preço - \$\$\$

Onde Comprar: 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



JEREZ OLOSOSO FARAÓN – BODEGAS HIDALGO – SAN LUCAR DE BARRAMEDA - ESPANHA

Oloroso Faraón é um vinho de grande caráter e potência. Com um envelhecimento oxidativo de até 12 anos em barricas centenárias de carvalho americano, este oloroso desenvolve características únicas e surpreendentes. Apresenta aromas complexos de frutos secos. Na boca é seco, intenso, com final muito longo!

Este estilo de Jerez é escuro, rico, encorpado e complexo. Há Olorosos que amadurecem em barricas até 25 anos sem qualquer flor, sendo assim expostos diretamente ao oxigênio por um longo período de tempo. Esta oxidação confere ao Oloroso a sua cor escura e um aroma forte, tornando-o um acompanhamento perfeito para ensopados ou pratos de carne (se não sozinho como digestivo). Os olorosos são geralmente secos, salvo indicação em contrário (como no caso dos “doços Olorosos” aos quais foram adicionadas pequenas quantidades de vinho Pedro Ximénez).

Corte de uvas: 100% Palomino Fino.

Notas de Degustação: Cor âmbar, com aromas de caramelo, figos turcos e tâmaras, notas de café e avelã. Entre seus aromas, é possível perceber nozes, balsâmico, frutas secas e tabaco. Os mais envelhecidos também podem apresentar notas de especiarias, trufas e couro. Paladar complexo, nem muito doce, nem muito seco - este é um Oloroso verdadeiramente equilibrado. O estilo oxidativo seco é suavizado, destacando o estilo típico da Bodega. Este é um dos meus Jereses favoritos. Não é que seja o mais complexo ou o melhor exemplo de qualquer oloroso, é simplesmente delicioso! Se alguma vez houvesse um Jerez bebível, seria este! Um estilo seco e ótimo para iniciantes e veteranos em Jerez que procuram um vinho para todo dia, que não exige mais reflexão do que você está procurando.

Estimativa de Guarda: Não é safrado! Creio que aguenta pelo menos 3 anos.

Reconhecimentos internacionais: 91 pontos Robert Parker/ 92 pontos Wine Spectator. # 77º Wine Spectator Top 100 of 2016.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro, carnes suínas, preparações a base de cogumelos, além de queijos maduros e embutidos. Optamos por servir uma Paella no estilo Valenciana, que não leva frutos do mar. Isso mesmo, a Paella é um prato criado por camponeses e agricultores de Valência, antigamente chamado de Arroz a La Valenciana e hoje Paella Valenciana. O prato leva muitos ingredientes típicos, mas nenhum deles vem do mar. Outras sugestões de harmonizações: acompanhar com fatias de pão e Patê de Fígado do Atelier Lu Miranda. Sirva-o com queijos bem curados e envelhecidos, e carnes vermelhas ou de caça.

Serviço: servir entre 12 e 14°C, numa taça estilo de degustação (taça ISO). Sua estrutura permite que as garrafas fiquem abertas por meses dentro da geladeira.

Faixa de Preço - \$\$\$

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



VINHO ESPANHOL CAMPO CASTILLO ROSADO GARNACHA 2018 – BODEGAS CAMPO CASTILLO – CAMPO DE BORJA – ESPANHA

Fundada em 1958 na cidade de Borja, chamada Bursao no século 4 a.C., esta vinícola representa o que pode ser feito com a Garnacha. Através de um meticuloso trabalho de seleção no campo e na hora da recepção na vinícola, a moderna vinificação produz estes vinhos altamente frutados. Eles são os melhores exemplos da região conhecida como “A terra da Garnacha da Espanha”, a parte baixa do rio Ebro. A vinícola fica na província de Saragoza, entre o rio Ebro e a cordilheira de Moncayo. São 3.600 hectares de vinhedos, a uma altitude média de 1.350 pés acima do nível do mar. O clima é continental, com verões muito secos e quentes e invernos muito frios. Há geadas tardias e tempestades frequentes. O nevoeiro do rio Ebro traz umidade adicional.

Corte de uvas: 100% Garnacha.

Notas de Degustação: Bela cor rosada. Este varietal Garnacha Rosé é leve e fresco, repleto de notas de morango e cereja, com lampejos florais. No paladar, o Campo Castillo é macio, com boa acidez e um final médio, revelando um final gostoso.

Estimativa de Guarda: Está pronto e creio que aguenta mais 2 anos com este frescor.

Notas de Harmonização: Foi servido com uma Paella no estilo Valenciana, obtendo muito sucesso.

Serviço: servir entre 08 e 10°C

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: Em BH: CASA RIO VERDE – TELEVENDAS: (31) 3116-2301. Loja Lourdes - Praça Marília de Dirceu, 104 – Tel.: (31) 3275-1237.



O QUE A CURVA DE LAFFER TEM A VER COM SUA TAÇA DE VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Desde o início do Século XX, França, Itália e Espanha dominam a produção mundial de vinhos. Com a grande propaganda, força, tradição e história de seus rótulos, os vinhos importados dominam o mercado brasileiro. Entretanto, os principais países de origem dos vinhos importados no mercado brasileiro são Chile, Argentina, Portugal e Itália. No Brasil, o Rio Grande do Sul é o estado com maior produção de vinhos desde o início de vitivinicultura, pois os imigrantes italianos e alemães, bons conhecedores e consumidores, trouxeram consigo mudas europeias, quando vieram colonizar o Sul do país, adaptando melhor ao clima frio da região, onde iniciaram o cultivo e elaboração de vinhos.

Porém, o plantio de vinhedos e elaboração de vinhos não ficou restrito ao Rio Grande do Sul, produtores de outros estados acabaram investindo na vitivinicultura, merecendo destaque os estados de Santa Catarina, Pernambuco, Bahia, São Paulo e Minas Gerais, entre outros.

Durante o período da pandemia, com o confinamento e o fechamento dos restaurantes (que passaram a atender somente por delivery), os amantes de vinhos tiveram que recorrer aos seus estoques e a compra de vinhos on line. O consumo de vinhos no Brasil registrou aumento considerável neste período de quarentena e confinamento. O Setor do Vinho tem um acompanhamento com ano móvel, avaliado entre setembro do ano anterior e agosto do ano atual. Com os dados disponíveis entre setembro 2019 e agosto 2020 computados, o consumo de vinho importado aparente (porque na realidade ele não é imediatamente consumido) aumentou 15%. Mas se avaliarmos a importação de vinhos por segmentos, os vinhos mais acessíveis (ditos populares) tiveram aumento de consumo de 20% no mesmo período; os vinhos de preços médios tiveram diminuição de consumo de 4,5%; os Super e Ultra Premium (Grandes Vinhos) tiveram diminuição de 8%. No segmento geral de importados, o Chile domina amplamente o mercado, respondendo por 48,80% dos rótulos importados; Portugal tem 16,13%; a Argentina tem 14,39% e a Itália tem 7,65%.

Sabemos pelas notícias de vendas de vinhos nacionais que o consumo deles também aumentou. Uma das razões deste crescimento no consumo de vinhos nacionais é a melhoria da qualidade do produto brasileiro, que vem ganhando destaque nas vendas nos supermercados, enotecas e no e-commerce.

Em resumo, tudo confirma que uma expectativa do consumo continuar em alta no pós-pandemia é possível.

O amante de vinhos, certamente já ouvir falar que os enólogos acompanham a evolução da fermentação e da qualidade do vinho através dos indicadores de acidez, tanicidade, cor, temperatura das cubas de vinificação, entre outros fatores, criando a partir das tabelas de anotações diárias várias curvas que o enófilo mais interessado já ouviu falar.

Entretanto, agora vem uma curva que certamente o enófilo só ouviu falar se estudou economia ou trabalha com tributação. Desenvolvida pelo economista Arthur Laffer, a curva de Laffer determina um ponto ótimo da arrecadação de impostos. Ou seja, acima desse ponto, quanto maior for a alíquota de impostos cobrada pelo governo maior será a propensão de sonegação na economia, fazendo com que a arrecadação caia como consequência.

A curva de Laffer é uma definição econômica que mostra quanto o governo arrecada de impostos aplicando diferentes alíquotas. Segundo a curva, essa relação não é diretamente proporcional – ou seja, em determinado ponto, um aumento na tributação resultaria em uma receita menor do que antes.

Para entender a curva de Laffer mais facilmente, basta imaginar o que aconteceria se a tributação fosse de 0% e de 100% em relação ao Imposto de Renda:

- Se a taxa de impostos estiver em 0%, nenhum tributo seria cobrado – e, obviamente, a arrecadação também seria zero.

- Porém, se a alíquota de tributação estiver em 100%, o governo também não arrecadaria nada. Como o contribuinte destinaria tudo que ganhasse para o Imposto de Renda, ele não teria nenhum incentivo para continuar trabalhando e produzindo valor.

Logo, pode se dizer que existe um “limite” entre esses dois extremos, onde a alíquota de tributação maximizaria a receita obtida com impostos.

A curva de Laffer seria a ligação entre esses dois pontos, sob a forma de uma parábola – com seu ponto máximo acontecendo na alíquota de equilíbrio. A relação da curva de Laffer pode ser visualizada num gráfico que tem no eixo horizontal o valor percentual da alíquota tributária, enquanto o eixo vertical mostraria a arrecadação do governo. Pelo gráfico, vemos que ao começar do zero e ir subindo progressivamente as alíquotas, a arrecadação também aumentaria. O imposto cobrado seria “aceitável” economicamente, não atrapalharia a produção e consumo da sociedade. Mas em algum momento, a curva de Laffer atingiria seu ponto máximo – a partir daí, a alta tributação passaria a inibir as forças de oferta e demanda na economia. Com isso, as pessoas e empresas produziriam menos e sonegariam mais. Logo, o governo recolheria cada vez menos imposto – até zerar a sua arrecadação quando tributasse todos em 100%.

Porque falar neste tema indigesto? Por que o governo de Minas Gerais por meio do Decreto n.º 48.075/202 (DOE – 05/11/2020) alterou o RICMS/MG (Regulamento

do Imposto Sobre Operações Relativas à Circulação de Mercadorias e Sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual e Intermunicipal e de Comunicação), quanto ao regime de substituição tributária nas operações com bebidas alcoólicas, exceto cerveja e chope. Ficou majorado de 62,26% para 129%, o percentual de MVA (Margem de Valor Agregado) original a ser utilizado na composição da base de cálculo da substituição tributária, nas operações com vinhos de uvas frescas, incluindo os vinhos enriquecidos com álcool, mostos de uvas, importados (NCM 2204 e CEST 02.024.00 – NCM: Nomenclatura Comum do Mercosul, CEST: Código Especificador da Substituição Tributária). Frisa-se que com a modificação, os percentuais de MVA Ajustada também serão alterados. As alterações são válidas a partir de 03/02/2021. Há, portanto, várias considerações que devem ser levadas em conta:

A Variação cambial durante a pandemia e seus reflexos no mercado de vinho futuro:

De certa forma nos meses de janeiro e fevereiro as importadoras, enotecas e lojistas acabam fazendo promoções para liquidar os estoques que não foram vendidos no final do ano. Sabendo desta situação, as importadoras começam a fazer seus pedidos no mercado exterior para repor estoques e viabilizar a distribuição a partir do Carnaval (quando muitos acreditam que o ano começa no Brasil). Se tomarmos como referência o dólar norte-americano em 02/01/2020 a R\$ 4,0207 e em 05/11/2020 a R\$ 5,5307 (dados do IPEA), **houve um aumento de 37,56% no câmbio e o reflexo se dará nas novas importações.** Durante a pandemia, vários importadores e lojistas venderam seus estoques com promoções de descontos visando manter suas empresas abertas, porque afinal de contas, havia alugueis, salários, energia, água e outras taxas do custo fixo a serem pagas. Agora, na hora de repor seus estoques, com novas importações, o reflexo do câmbio será nefasto, não há como fugir dele.

Os restaurantes não estão funcionando a plena carga: Em Belo Horizonte os restaurantes que sobreviveram ao período de confinamento voltaram a funcionar com protocolos de segurança (que devem realmente ser seguidos para evitar uma nova onda de transmissão do novo Corona vírus). Entretanto, o distanciamento das mesas, o número de clientes por metro quadrado, a impossibilidade de mais de um giro por noite (uma vez que devem fechar as 22:00horas), proporciona na média 30 a 35% do faturamento que tinham antes da pandemia. E o vinho era um componente importante de suas receitas. Como se manterão futuramente, diante deste aumento do imposto de substituição tributária sobre o valor do vinho?

O aumento do contrabando será uma das consequências do aumento do imposto: Em Belo Horizonte as ofertas de venda pela internet de vinhos com preços por metade ou menos dos preços praticados pelas importadoras oficiais tem sido frequentes. Parte destes vinhos é trazida por viajantes com o objetivo de pagar as despesas de viagem, o que é lícito e ninguém discorda disto. Mas há vários intermediários que moram nas fronteiras que enviam vinhos para compradores que querem obter seus rótulos preferidos por um valor menor que o praticado pela importadora. Entretanto, estes vinhos têm dois problemas: não pagam os impostos devidos (e certamente alguém acabará pagando mais imposto por isto), nem se tem a segurança que sejam realmente os rótulos verdadeiros.

Difícilmente se bebe vinhos caros todo dia, para apurar o paladar de forma a distinguir um vinho verdadeiro de um falso. Os produtores do Petrus dizem que para cada 3 garrafas vendidas no mercado, 2 são falsas. Mesmo que não seja o caso, há reconhecidamente muitas ofertas dos vinhos argentinos com rótulos altamente e reconhecidamente pontuados. Não há dúvida que o aumento do imposto fará este mercado prosperar e a sonegação também aumentará.

O aumento do imposto poderá fechar várias importadoras, enotecas e distribuidoras em Minas Gerais: O aumento da Substituição Tributária em Minas vai na contramão de vários estados que já acabaram com ela. Isto fará com que o mercado retraia. Importadoras, enotecas, e distribuidoras terão muita dificuldade de concorrer com os supermercados que hoje detêm uma fatia significativa do mercado de vinhos de baixo custo, ou populares. Quem compra um vinho de R\$ 40, provavelmente pagará R\$ 55 pelo rótulo depois do aumento da ST, mas os supermercados trabalham com grandes volumes de compras, o que nem sempre é o caso de importadoras, enotecas e distribuidoras de pequeno e médio porte. A médio prazo, uma consequência deste aumento do imposto é que estas empresas irão desaparecer, ou até mesmo mudem para Estados que ofereçam melhores condições para sobreviver. O consumidor ficará com uma disponibilidade menor de rótulos para comprar e certamente haverá desemprego no setor de vinhos. Provavelmente, os únicos que sairão em melhores condições serão os supermercados.

Dado que o assunto de aumentar impostos nunca morre, e considerando que agora, em meio à pandemia de Coronavírus, ele voltou à baila com mais força do que nunca, vale a pena revisitar os problemas trazidos por essa prática. Não podemos esquecer que os problemas listados seriam ainda piores em um cenário de depressão econômica repleto de incertezas que nos cercam.

É comum imaginar que as pessoas que bebem vinho têm condições econômicas mais favoráveis, e não devem ser poucos os que acreditam que obrigá-los a pagar mais impostos seja uma política “socialmente justa” e “boa para o país”. Com efeito, não seria exagero afirmar que, no geral, as pessoas ficariam contentes se terceiros pagassem suas contas. E governos costumam ser ótimos em insuflar este sentimento assistencialista.

O problema é que há várias questões inevitáveis geradas por um aumento de impostos. Deixando as questões morais de lado, já que cria privilégios para uns e ônus para outros (porque a cerveja e chope ficaram de fora do decreto mineiro? Porque taxar vinhos importados?), há três consequências econômicas desta medida.

Aumentar impostos afeta a todos: O aspecto mais importante a ser observado é que é impossível isolar os custos de qualquer imposto. No caso dos impostos indiretos - os quais absolutamente todas as pessoas pagam - isso é explícito. Mas o que poucos entendem é que isso também é válido para os impostos diretos, principalmente sobre a renda.

A maioria das pessoas pensa que cada indivíduo paga, sozinho, seus impostos diretos. Mas essa crença é falsa. O aumento do custo dos vinhos vai diminuir a receita

dos restaurantes, das importadoras, das enotecas, dos distribuidores. Conseqüentemente, estes empregadores irão contratar menos empregados - ou tentarão contratar oferecendo salários bem menores (algo difícil de aceitar nos dias de hoje), e irão tentar repassar esse aumento nos custos para os consumidores, na forma de preços maiores. Esse aumento, no entanto, vai depender do relativo poder de barganha entre o vendedor e seus clientes, bem como do nível de concorrência no mercado.

Os empresários irão repassar estes maiores custos aos consumidores até o ponto em que possam elevar preços sem sofrer uma grande perda no volume de vendas. Desta forma, os consumidores que ainda continuarem comprando a estes preços maiores estarão pagando parte do aumento na carga tributária.

Se os empregadores tiverem de arcar com uma elevação marginal dos custos sem uma correspondente elevação marginal de sua receita, suas margens de lucro diminuirão. Redução nos lucros significa menos investimentos. E menos investimentos inibem um maior crescimento econômico. Um menor crescimento econômico significa menores aumentos nos salários e na renda de toda a população.

Os efeitos dos impostos sobre o crescimento econômico, portanto, são bem mais indiretos do que se imagina.

Empresários não são inertes; como qualquer pessoa, eles tendem a proteger seu patrimônio: Na indústria, no comércio e nos serviços, as pessoas também não são inertes. Os industriais e comerciantes, por exemplo, ao contrário dos agricultores, não estão amarrados ao solo de nenhum país ou Estado. Os financistas são ainda menos amarrados à sua terra, especialmente hoje, quando vastas somas de dinheiro podem ser enviadas eletronicamente, a um simples toque no computador, a qualquer parte do mundo.

Aqueles que sabem que serão alvo de aumento de tributos ou impostos em seus negócios, podem imaginar o que está por vir e, conseqüentemente, agir de acordo, liquidando suas empresas, e deixando várias pessoas sem emprego.

Os gastos do governo costumam aumentar de acordo com a receita: Sempre que o governo eleva impostos, ele eleva seus gastos correntes. Os gastos do governo sempre sobem junto com o aumento das receitas. Isso é algo empírico observado ao redor do mundo.

Todo aumento de impostos sempre se traduz majoritariamente em mais benesses para políticos, burocratas e todo o inchado setor público, sem nenhum benefício líquido para o contribuinte, que agora estará infeliz com o aumento de custo de seu vinho.

Um aumento de impostos consolida a hipertrofia da burocracia estatal, aumentando ainda mais seu peso sobre o setor produtivo e conseqüentemente, afetando ainda mais o crescimento econômico e a criação de riqueza.

Tentei aqui relacionar várias razões que fazem este aumento de imposto ser inoportuno, indigesto e contrário a um slogan usado durante toda a campanha para a eleição estadual – que não se elevariam os impostos! Quem sabe, como outros tantos decretos, este seja revogado? Saúde!!! (Nota pessoal de repúdio ao aumento do Imposto sobre o vinho e artigos e dados 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

“VINHOS DE PORTUGAL 2020 VENCE DESAFIOS DE EVENTOS DIGITAIS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 06/11/2020

O desafio de manter o alto nível das apresentações e o interesse do público, habituado a frequentar encontros presenciais, foi plenamente alcançado pelo Vinhos de Portugal 2020.

Talvez seja ainda um pouco cedo para se ter a dimensão (e os efeitos) do sucesso do evento Vinhos de Portugal, iniciativa dos jornais “O Globo”, Valor e o português “Público”, em parceria com a ViniPortugal, realizado pela primeira vez em formato digital. Neste ano, em que o distanciamento social exigido pela pandemia impediu apresentações físicas e a vinda dos produtores portugueses, o evento foi transmitido diretamente do Hotel Onyria, em Cascais, cidade vizinha a Lisboa, de 23 a 25 de outubro.

A proposta de transformá-lo em on-line, algo pioneiro em termos internacionais, foi a maneira de adaptá-lo às circunstâncias. O desafio era manter o interesse do público.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinhos-de-portugal-2020-vence-desafios-de-eventos-digitais-sembarreira.ghtml>

“O MELHOR DA SICÍLIA” - MARCELO COPELLO

BACO MULTIMÍDIA - 17/12/2016

A Sicília é um paraíso para os afilhados de BACO. Maior ilha do Mediterrâneo com 25 mil km², 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 para o estado da arte da enologia mundial. Muitas foram as inovações: conversão de vinhedos para novos métodos de condução das vinhas, controle dos rendimentos, pesquisa clonal, uso de irrigação, novas técnicas de colheita, vinificação, utilização de barris novos de carvalho, entrada de uvas estrangeiras como Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, e a consciência de que é importante valorizar as uvas locais, notadamente a tinta Nero à Avola. Esta cepa, que segundo enólogos locais geneticamente se parece muito com a Syrah, teria vindo para a ilha na antiguidade com os gregos de Avola, próxima a Siracusa.

Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco).

O clima da ilha é mediterrâneo, quente e árido na faixa costeira e temperado e úmido no centro e nas áreas mais altas, como ao redor do vulcão Etna (com 3.340m de altitude). Um vento quente e úmido vindo do mar, chamado Scirocco, castiga a ilha e que pode chegar a 55o C, com eventuais danos aos vinhedos. Chove pouco na Sicília. As precipitações concentram-se no inverno e nas montanhas, as demais áreas ficam abaixo dos 600mm ao ano. 75% da área plantada é de uvas brancas, em boa parte destinadas a produção do vinho mais famoso da ilha, o Marsala. As principais cepas brancas são as autoctonas Grillo, L`Inzona (ou Ansionica), Grecanico, Trebbiano Toscano, Carricante, Damaschino, Grecanico Dorato, Malvasia di Lipari e Zibibbo (ou Moscado d`Alessandria). Dentre as tintas os destaques são: Nero d`Avola, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Perricone ou Pignatello, Calabrese, Frappato e Sangiovese.

Testei e selecionei para você alguns dos melhores vinhos sicilianos brancos, tintos, doces e fortificados, traçando um belo panorama do que se produz nesta encantadora região da Itália.... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-melhor-da-sicilia>

“BONS VINHOS NÃO CONSERTAM O DIA DE AÇÃO DE GRAÇAS, MAS NÃO PODEM DOER” - ERIC ASIMOV

NEW YORK TIMES - 05/11/2020

Neste ano estranho e inquietante, o planejamento do Dia de Ação de Graças começa com a questão de saber se haverá algum tipo de reunião. Quais vinhos beber com a refeição serão a menor das suas preocupações.

É assim que deve ser. Selecionar vinhos pode causar um leve tremor de ansiedade, mas nunca é realmente um problema.

Mesmo nos melhores momentos, quando você está abraçando tias, primos em terceiro grau e a filha da irmã do seu melhor amigo, a alegria da festa e a renovação dos laços ajudam muito a atenuar a qualidade de tudo o que acontece em seu copo.

Ainda assim, um bom vinho pode ser um trunfo significativo. Pode obrigar os hóspedes a prestar atenção, a fazer uma pausa e ponderar, em vez de engolir em seco e desconsiderar. Se for para abrir garrafas, por que não selecioná-las com a mesma diligência que aplica para escolher a receita perfeita de purê de batata?

A partir de 2004 e desde então, o painel de vinhos do Dia de Ação de Graças ofereceu anualmente pensamentos e recomendações na esperança de facilitar o processo de seleção. Não permitiremos que uma pandemia global nos detenha.

No entanto, aceitamos que este ano seja diferente em quase todas as formas possíveis. Mais obviamente, quase 250.000 lugares estarão vazios nas mesas de Ação de Graças. Esses entes queridos ausentes devem ser reconhecidos, mesmo enquanto tentamos prosseguir.

O Dia de Ação de Graças chega em um momento em que os casos da Covid-19 estão aumentando em todo o país. Cada família decidirá como abordar este feriado muitas vezes alegre e turbulento. Muitos encontros serão diminuídos conforme as pessoas, protegendo seus entes queridos e a si mesmas, decidam não viajar ou se divertir. Ações de graças por quatro, dois ou mesmo um não serão incomuns.

De alguma forma, as famílias conseguirão diminuir a distância. Seja pelo Zoom ou pelo telefone, as pessoas encontrarão uma forma de compartilhar suas bênçãos, talvez por meio de uma oração ou um brinde. O vinho pode ajudar a forjar essas ligações, possivelmente abrindo as mesmas garrafas de longe.

Nosso painel de vinhos não ficou imune à seleção de 2020. Normalmente, nos reunimos mensalmente em uma sala no prédio do New York Times, onde consideramos e discutimos uma variedade de garrafas. Em deferência à pandemia, não nos reunimos desde fevereiro.

Mesmo assim, não queríamos deixar o Dia de Ação de Graças passar, então nos reunimos ao ar livre, na cobertura do restaurante NoMad em Manhattan. Mesmo assim, não éramos inteiramente completos. Bernard Kirsch, nosso coordenador de degustação, sempre se junta a nós, mas este ano ele desistiu. Nosso colega Pete Wells, como tantos pais que lidam com educação em casa, enfrentou um problema de última hora com o cuidado dos filhos e não pôde comparecer.

Restavam Florence Fabricant, Julia Moskin e eu, então convidamos Thomas Pastuszak, diretor de vinhos da NoMad, para contribuir com algumas garrafas. Estaríamos degustando oito vinhos ao todo.

Seguimos nossas regras básicas habituais: cada um de nós traria dois vinhos, um branco e um tinto. Nenhum seria vendido por mais de \$ 25. Adotamos essas diretrizes há anos, acreditando que, em grandes encontros, ninguém quer gastar muito dinheiro com vinho.

Por um lado, você vai precisar de muitas garrafas. Nossa regra é uma garrafa por bebedor. Agora, isso é muito vinho. Você não precisa beber tudo, no entanto. É muito melhor ter muito do que ficar sem.

Em um dia de Ação de Graças comum, com uma quantidade razoável de caos alegre e muitos pratos diferentes, combinar vinho e comida é a última coisa que você quer em sua mente. Nossa solução testada e comprovada é escolher vinhos versáteis que combinam com quase todos os alimentos.

As uvas que vão para o vinho não importam tanto quanto a natureza do vinho em si. Ou seja, você quer vinhos com acidez viva e álcool relativamente baixo, o tipo de garrafa que é refrescante e revigorante no decorrer de uma longa festa.

Reuniões menores oferecem oportunidades diferentes. Você não precisa de tanto vinho, então, se quiser, pode abrir suas melhores garrafas.

O jantar para quatro, por exemplo, pode começar com canapés e vinho espumante. Pode ser champanhe. Mas se você quiser enfatizar os vinhos americanos, descobri opções maravilhosas da Costa Oeste: Blue Ox, Cruse, Schramsberg, Iron Horse, Soter e Under the Wire são alguns nomes que vale a pena conhecer.

Em seguida, tome um bom vinho branco, o que quiser. Chardonnay, sauvignon blanc, chenin blanc, riesling, tudo será ótimo, mas não pare por aí. Você pode gostar de um assyrtiko, ou talvez um carricante. Talvez você esteja começando com uma sopa cremosa? Qualquer um desses vinhos funcionará, desde que não sejam muito fortes.

Eu seguiria com um tinto - um pinot noir ou syrah, ou talvez um Barolo ou um Beaujolais. Seja para servir peru, ou para um pato ou frango, todos são flexíveis com vinho, então combine a garrafa com seu senso da ocasião, em vez de com a comida.

Talvez você prefira dois brancos ou nenhum branco. Por que não? Este é o ano para eliminar restrições rígidas.

Mesmo assim, o painel de vinhos manteve sua filosofia de buscar vinhos flexíveis e ágeis. Se você nos acompanhou ao longo dos anos, terá visto as recomendações para muitas garrafas específicas diferentes - Beaujolais, tintos do Loire, tintos italianos, pinot noirs do Oregon, rosés, espumantes e até cidras.

Todas essas opções continuam sendo ótimas escolhas. Mas percebemos que os detalhes não importam tanto quanto o caráter e a energia dos vinhos. Acidez, equilíbrio e álcool relativamente baixo são as palavras de ordem.

Ficamos bons em encontrar frascos que se enquadram nesses critérios e este ano não foi exceção. Na verdade, todas as oito garrafas ganharam três estrelas, o equivalente a excelentes escolhas. O que os separa são escassos graus de preferência. Eles eram todos muito bons.

Para seu branco, Julia trouxe uma Côtes du Rhône blanc, uma Clémentia 2019 de Domaine les Aphillanthes, feita de viognier, roussanne e clairette de cultivo biodinâmico.....

Refrescante e pronto para o dia de Ação de Graças

Vinhos Brancos

Lioco Sonoma County Chardonnay 2018 \$ 22 - Picante, texturizado, energético e equilibrado, com sabores terrosos, pedregosos, florais e cítricos.

Julian Haart Mosel Riesling "1,000L" 2018 Um Litro \$ 24 - Vivo, ousado e rico, com sabores florais e minerais. (Vom Boden, Brooklyn, N.Y.)

Gia Coppola Lake County Orange Riesling 2019 Um litro \$ 25 - Bonito vinho laranja, de cor âmbar, aromas a frutos secos e flores, e ligeiro toque de taninos.

Domaine les Aphillanthes Côtes du Rhône Clémentia Blanc 2019 \$ 20 - Um "vinho ensolarado", como disse Julia Moskin, com sabores de frutas tropicais, flores e um beijo de mel. (Weygandt-Metzler, Unionville, Penn.)

Vinhos tintos

Castello di Verduno Verduno Basadone 2018 \$ 24 - Fresco e vivo, com sabores brilhantes, picantes e incisivos de frutas roxas, terra e um toque de frutas cítricas. (Polaner Selections, Mount Kisco, N.Y.)

Seleções Franck Balthazar Côtes du Rhône 2018 \$ 22 - Vivo, picante e fresco, com sabores terrosos e apimentados. (Seleções Savio Soares, Nova York)

Forlorn Hope Rainha da Sierra Rorick Heritage Vineyard Calaveras County 2017 \$ 22 - Brilhante, fresco e energético, com sabores complexos de frutas vermelhas e ervas.

Hound's Tree High Wire North Fork de Long Island Pinot Noir NV \$ 23 - Encorpado, com sabores vivos a frutos vermelhos e um toque de amargor refrescante.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/11/05/dining/drinks/review-wines-thanksgiving.html>

“O ESCÂNDALO QUE ABALOU UMA DAS MAIS IMPORTANTES INSTITUIÇÕES DO VINHO” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 07/11/2020

Um grupo de 21 mulheres acusa diretores da Corte of Master Sommeliers Americas, responsável por conceder o honroso título de Master Sommelier, de exigir sexo em troca de aprovações.

A notícia caiu como uma bomba. A acusação de assédio sexual de diretores da Corte of Master Sommeliers Americas e o GuildSomm, seu braço educacional independente, dois ícones do mundo do vinho, abalou as estruturas do universo dos sommeliers, os profissionais responsáveis pelo serviço do vinho. Vinte e uma mulheres norte-americanas denunciaram a instituição, alegando que, enquanto estavam estudando para obter o cobiçado título de Master Sommelier, concedido pela Corte, foram assediadas.

O título é o degrau mais alto que um profissional do vinho pode atingir em sua carreira. Passou a ser ainda mais cobiçado depois do sucesso do documentário Somm, lançado em 2012, que mostra a árdua rotina de quatro sommeliers para obter o título.

Para exibir na lapela o broche com as iniciais MS, que são usadas também como assinaturas no final dos nomes dos aprovados, é necessário muito estudo e conhecimento sobre vinhos. O esforço compensa: o título abre muitas portas e, principalmente, adegas para aqueles profissionais que conseguem passar no exame.

Mas chama atenção o baixo número de mulheres com o título. Até hoje, na sessão norte-americana, há 155 MS, dos quais apenas 24 são mulheres (a filial americana foi inaugurada em 1997).

O jornal The New York Times foi atrás dos motivos do baixo número de aprovadas e revelou uma história sórdida: sommeliers homens, em cargos de poder, trocando relações sexuais por aprovação nas provas.

Uma das assediadas foi a sommelière Ivy Anderson, então com 22 anos, que morava em Charleston. Ela tinha acabado de fazer uma aula de champanhe, ministrada por Geoff Kruth, o badalado fundador do GuildSomm, quando ele a contatou, dizendo que percebeu que ela havia comprado ingresso para uma festa do instituto em Nova York.

Já que ela viria para a cidade, ele a convidou para jantar em um refinado restaurante e para se hospedar em um hotel em Manhattan com ele e outros membros da Corte. No hotel, logo de cara, Ivy ficou surpresa ao encontrar apenas um quarto, com uma cama.

No restaurante, ela foi apresentada a Victoria James, um ícone para jovens aspirantes ao título. Afinal, Victoria recebeu o certificado de master sommelière aos 21 anos de idade, a mais jovem da história a ostentar a honraria... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-escandalo-que-abalou-uma-das-mais-importantes-instituicoes-do-vinho/>

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) 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 congraçamento: 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-Site Oficial).

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

Maiores informações: app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site

PósVAM - O PósVAM vai acontecer entre 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 | <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 | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

LA TOUR D'ARGENT ESTÁ DESENVOLVENDO VENDAS ON LINE DE VINHOS E ENTREGA A DOMICÍLIO

Proprietário e presidente do Tour d'Argent, André Terrail reinventa o modelo econômico do seu famoso restaurante, criado em 1582. Vinhos raros e vinhos para beber - vendidos online, inauguração de uma delicatessen: o restaurante parisiense La Tour d'Argent está se reinventando em total confinamento.

O famoso restaurante do Quai de la Tournelle e sua lendária adega, em frente à Notre-Dame, não escaparam do machado do confinamento. A Silver Tower fechou suas portas. Como reage André Terrail, 40, seu jovem proprietário e presidente? Como um atleta talentoso, ele está sempre em movimento! Aqui está ele, reinventando o modelo econômico do restaurante.

O objetivo é agilizar a abertura de lojas no perímetro imediato do famoso edifício e sobretudo desenvolver as vendas e entregas online, a começar pelo vinho. André Terrail vai vender no dia 19 de novembro cem caixas de três ou seis vinhos em garrafa, todos desenterrados da fabulosa adega administrada há 38 anos pelo sommelier chefe David Ridgway.

Um exemplo: 24 caixas de três garrafas contendo um Gevrey-Chambertin Mes Cinq Terroirs 2016 de Domaine Denis Mortet, um Cathelin blanc de blancs cuvée 1996 assinado R. & L. Legras e um Châteauneuf-du-Pape 2009 de vinhas velhas de Domaine de la Janasse, todos carimbado com o selo do Tour d'Argent, será oferecido a um preço de 300 euros.

Para os conhecedores que são mais ambiciosos e capazes de se manter financeiramente, o Tour d'Argent oferecerá lotes mais robustos. Por exemplo, duas caixas de seis garrafas, cada uma contendo um Mouton Rothschild 2009... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-tour-d-argent-developpe-la-vente-en-ligne-de-vins-et-la-livraison-a-domicile,4707408.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Denis Saverot – 06/11/2020)

AS VINHAS E OS SEUS ANIMAIS PREDADORES

Alguns viticultores já não escondem os disparos “à vista” sobre certas espécies, durante os períodos autorizados, é claro. Na época da colheita, a colheita em pé faz as delícias da caça. Tudo é bom para se livrar dos javalis.

O que raposas, texugos, corças, veados, javalis, corvos e outros habitantes do nosso campo têm em comum? Este zoológico peludo e com penas adora uvas maduras. Quando chega a hora da colheita, os viticultores percebem os estragos. “Entre os javalis, corças, pombos, pegas e lebres, perdi o equivalente a 5.000 garrafas de Pessac-Léognan”, explica Jean-Christophe Mau do bordeaux, do Château Brown.

Nos Alpilles, o famoso Éloi Dürrbach (Domaine de Trévallon) estima perder o equivalente a 15.000 garrafas. “Principalmente brancos e Syrahs. Cabernets, gostam menos”, nota este bom paladar.

1.800 toneladas de uvas por ano: Paradoxalmente, é o próprio ecossistema “verde” dessas propriedades - Trévallon é construído em um pinhal, Brown cercado por um cinturão de floresta - que promove a proliferação de insetos... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-gibier-toujours-plus-friand-de-raisins,4706435.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Benoist Simmat – 05/11/2020).

PASSIONATE WINES, VINÍCOLA É UMA DAS CARAS NOVAS DA ARGENTINA

Sob o comando do enólogo Matías Michelini, a Bodega tem três linhas e um trabalho bastante original. Michelini, vinculado a várias vinícolas, como assessor, entre elas Zorzal, descarrega aqui livremente toda a sua criatividade e também seu apreço a Tupungato (Vale de Uco) e seu setor de maior altitude, Gualtallary.

As linhas principais de Passionate são Vía Revolucionária, Montesco e, no mais alto do catálogo, Michelini. Todas testemunham a personalidade dos vinhos de Michelini, que aposta em uma enologia de respeito pela origem, priorizando o frescor e a tensão da fruta. Um trabalho dos mais originais da América do Sul.

Quer conhecer mais os vinhos da Passionate Wines?... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/passionate-wines-vinicola-e-uma-das-caras-novas-da-argentina_12596.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 04/11/2020).