



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DEFEITOS EM VINHOS – PARTE 4 – POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



07

**DEFEITOS EM VINHOS – PARTE 4 - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“MUDANÇAS NECESSÁRIAS NA  
LEGISLAÇÃO DA ESPANHA”  
- POR JORGE LUCKI**



09



10

**“VINHO PORTUGUÊS, DE ALMA BRASILEIRA”  
- POR SUZANA BARELLI**

**03 VINHO DA SEMANA**

**07 ARTIGO**

**09 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. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

**\*\* 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 !

## LEYDA RESERVA SAUVIGNON BLANC 2020 – VALLE DEL MAIPO - CHILE

Fundada em 1998, a vinícola foi pioneira na vitivinicultura no vale do Leyda. Interessados no microclima da região, os criadores construíram uma tubulação que desviou parte do fluxo do rio Maipo por oito quilômetros, o que viabilizou o cultivo de uvas de qualidade. O sucesso foi tanto que, anos depois, outras vinícolas se instalaram no Vale do Leyda, que se transformou numa denominação de origem em 2002 e uma das mais promissoras para o plantio de uvas brancas.

A chilena Viviana Navarrete, uma das profissionais mais competentes da América do Sul, é responsável, desde 2007, pelos vinhos da Viña Leyda, uma das mais importantes vinícolas do Chile. Ela especializou-se em vinhos de clima frio, mostrando as características e as expressões únicas desse terroir.

Com vinhas costeiras, muito próximas ao Pacífico, a Bodega Leyda produz Sauvignon Blanc de tirar o fôlego em todas as linhas. Para o Reserva 2020 as uvas vieram dos vinhedos El Maitén, distante 12 quilômetros do mar, e do impressionante El Granito, encravado em paredões esculpidos pelo bater das ondas por milhões de anos, a meros 4 quilômetros do oceano, um dos lotes ativos mais extremos do planeta. O solo granítico e o clima marinho garantem a fruta tensa, energética e intensa.

**Corte de uvas:** 100% Sauvignon Blanc. Amadurece em tanques de inox sobre suas borras finas.

**Notas de Degustação:** cor amarela bem clara, com reflexos esverdeados. Os aromas são intensos e mostram muito frescor e mineralidade, sentindo-se a presença marcante de frutas cítricas e de polpa branca, com destaque para maçã-verde, limão-siciliano e toranja, além de um toque tropical de maracujá azedo. Em boca a carga frutada se confirma expressiva, com notas cítricas salivantes a fruta tropical, confirmando ainda o toque deliciosamente salino. Boa persistência e frescor.

**Reconhecimentos Internacionais:** 91 Pontos Guia Descorchados.

**Estimativa de Guarda:** pronto para consumo, prefiro beber neste estágio ainda bem jovem, mas o vinho vai bem até 2024 em guarda.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com filé de peixe grelhado com molho tártaro, fish and chips, ceviche, pasta primavera, filé de frango grelhado à fiorentina, maionese de camarão, bouillabaisse. Acompanhou muito bem um Ravioli de Brie e Pera preparado pela “Il Canto Pasta”.

**Serviço:** servido entre 7 e 9°C, numa taça grande estilo Bordeaux.

**Faixa de Preço – \$\$**

**GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 – Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796.**

**LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310**

**LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.**





## BOUZA RIESLING VIÑEDO PAN DE AZUCAR 2013 – CANELONES - URUGUAI

– A Bodega Bouza é uma vinícola-boutique gerida por uma família que acredita que produzir pequenas quantidades leva a uma qualidade melhor. Seus vinhedos ocupam 22 há, com 13 há em Las Violetas e 9 hectares em Montevideu, produzindo cerca de 90 mil garrafas por ano. A vinícola possui uma boa estrutura de enoturismo, com um restaurante onde se pode saborear a comida regional e onde também se pode provar e comprar vinhos de edição limitada. A coordenação enológica cabe ao respeitado enólogo Eduardo Boido, que enfatiza seu trabalho com cinco variedades bem adaptadas ao terroir local: Tannat, Merlot, Tempranillo, Albariño e Chardonnay. Há promissoras experiências com Riesling e Pinot Noir. Como não é todo dia que se bebe um Riesling de 8 anos, o escolhido foi este rótulo.

**Corte de uvas:** 100% Riesling.

**Notas de Degustação:** Marcado por aromas de frutas cítricas e de ervas, com notas salinas, este Riesling feito num estilo mais leve e fresco, mostra um equilíbrio perfeito entre álcool e acidez. Amarelo caminhando para halos dourados, mas ainda cristalino, apresenta aromas de boa intensidade. O paladar repete o perfil aromático, chamando a atenção pela cremosidade, frescor e volume de boca. Não lembra nem de longe os suaves alemães. Um Riesling seco e que desceu “redondo” pela garganta, numa noite muito quente.

**Estimativa de Guarda:** pronto para consumo, e mostrou que estes 8 anos em guarda evoluíram para uma bela complexidade. Ainda creio que aguenta mais 2 anos.

**Notas de Harmonização:** Ótimo para beber como aperitivos ou acompanhar mariscos, uma massa com frutos do mar, ou com molho de cogumelos, queijos meio maduros. Harmonizou maravilhosamente com queijos, salames e defumados, terrine de campagne servido com pãezinhos quentes e azeite.

**Serviço:** servido entre 8 e 10° C, numa taça estilo Bordeaux. (Apesar do dia muito quente valeu a pena servir um pouco menos refrescado para se perceber a bela complexidade do vinho!)

**Faixa de Preço – \$\$\$\$**

**ROYAL VINHOS - Loja Cruzeiro - Uma tradicional adega, localizada no Mercado do Cruzeiro. End.: Rua Ouro Fino, 452 - Lojas 22 e 23 / Bairro Cruzeiro - Mercado Distrital – Tel.: (31) 3281-3539 - Belo Horizonte | MG**



## ERASMO 2007 – VALE DO MAULE – CHILE

As vinhas da Reserva de Caliboro foram plantadas em 1998 e o primeiro vinho feito em 2001. O nome Erasmo vem de um camponês admirado na região, espécie de guru, que ensinou a todos os segredos da natureza local.

O Conde Francesco Marone Cinzano contratou a consultoria do renomado enólogo italiano enólogo Maurizio Castelli, mas se preocupou em respeitar e preservar as tradições locais de Maule na produção do vinho.

Podemos dizer que no cultivo a Caliboro é um orgânico autêntico e não de manual, não seguindo regras, mas sim tradições. Hoje possuem 55 hectares cultivados organicamente e sem irrigação, plantados com Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tempranillo, Alicante Bouschet, Mourvedre, Petit Verdot, Barbera, Grenache, Syrah e Carignan.

Os vinhos são muito bem elaborados e consistentes ano a ano, com um quê gastronômico italiano. São menos doces que o padrão chileno, com bons taninos e acidez e com menos madeira nova.

**Corte de uvas:** 100% Tempranillo.

**Notas de Degustação:** Rubi escuro com leve denúncia da idade. Aroma intenso e de boa complexidade, de fruta fresca, ameixas, com madeira aparecendo pouco, nota balsâmica, lavanda. Paladar de bom corpo, com 14,4% de álcool, taninos e acidez ainda bem presentes, um vinho com grande personalidade.

**Estimativa de Guarda:** pronto para consumo. Creio que estava na noite certa para ser bebido.

**Notas de Harmonização:** Ótimo para acompanhar carnes grelhadas, carnes assadas, massas com molho e pratos condimentados.

**Serviço:** servido entre 15 e 17° C, numa taça estilo Degustação, para efeito de comparação com outras safras servidas na Degustação Vertical (2007, 2009, 2010, 2011, 2012 e 2013).

**Faixa de Preço – \$\$**

**Trazido para Degustação por um Grupo de Amigos em Confraria reunida no Espaço Enogastronômico do Vinotícias.**



## DEFEITOS EM VINHOS – PARTE 4

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Terminando de falar sobre os defeitos em vinhos, apesar de que poderíamos acrescentar mais tópicos, nesta semana vamos abordar temas ligados a Acetaldeído, Taninos Verdes, Turbidez, Doçura adicionada para mascarar Defeitos e Desequilíbrio Geral em vinhos.

Os defeitos de um vinho podem ser facilmente identificados por certos aromas, cores e gostos, mas em algumas situações, é necessário ir mais além para identificar as suas causas. Então vamos aos defeitos analisados neste artigo....

**ACETALDEÍDO (OU ETANAL OU ALDEÍDO ACÉTICO)** - O acetaldeído (ou etanal ou aldeído acético) é uma molécula volátil da família dos aldeídos e, como todos os aldeídos, é um agente redutor. Este composto contribui para o sabor e complexidade dos vinhos, mas em alto teor, pode ter um impacto negativo no vinho.

O acetaldeído, naturalmente presente no vinho, é um composto químico produzido pelas leveduras (algumas produzem mais que outras) durante a fermentação alcoólica e pela oxidação durante o envelhecimento. Nesta fase, o ar em contato com o vinho irá oxidar o etanol (álcool) a etanal, mas em dose inferior à produzida pelas leveduras. A alta temperatura e especialmente o alto pH são dois fatores que aceleram a formação do etanal.

O etanal é também a principal molécula que se combina com o SO<sub>2</sub> (dióxido de enxofre ou dióxido de enxofre, códigos europeus E220 a E228). Quando o SO<sub>2</sub> é adicionado a um vinho (ou mosto, sendo que a sulfitação antes da fermentação alcoólica aumenta a produção de etanal pelas leveduras.), uma fração dele se combinará com açúcares ou aldeídos, sabendo que 1 mg de etanal combina 1,5 mg de SO<sub>2</sub>. O restante, denominado fração livre, é essencial porque contribuirá para a estabilidade do vinho por meio de sua ação antioxidante e antimicrobiana. Conclusão: para limitar o uso de SO<sub>2</sub> no vinho, é fundamental limitar a presença de etanal. Assim, entre os viticultores mais exigentes, a concentração de SO<sub>2</sub> livre é um terço ou metade do SO<sub>2</sub> total. Como um lembrete, o SO<sub>2</sub> total é a soma do SO<sub>2</sub> combinado (inativo porque já se combinou com aldeídos, cetonas ou açúcares) e SO<sub>2</sub> ativo (ou livre).

Fatores que promovem a formação do etanal - Em geral, temperatura muito baixa, muita sedimentação, deficiências nutricionais nas leveduras, pouca levedura ou muito açúcar, promovem a formação de etanal durante a fermentação alcoólica. Nos vinhos tintos ricos em taninos, o etanal assim produzido é parcialmente eliminado pela combinação com os taninos. Como resultado dessa reação, os vinhos tintos tendem a conter menos etanol e SO<sub>2</sub> combinados do que os vinhos brancos (Fontes IOC).

Durante a fermentação malolática (FM), o etanal será quase totalmente consumido pela bactéria (*Oenococcus oeni*). Mas eles começarão a quebrar o ácido málico antes de atacar o etanal quatro a oito dias depois. É esse período que deve ser levado em consideração antes de decidir pelo sulfito.

Conteúdo etanal e defeito - O Etanal é utilizado para estabilizar a cor dos vinhos e ajudar a suavizá-los durante o envelhecimento. Permite formar ligações entre monômeros de flavonóides (formando taninos) e antocianinas. Em um vinho tradicional, seu conteúdo varia de 20 a 80 mg / l. No vinho amarelo, por exemplo, pode chegar a 600 a 700 mg / l. A oxidação de um vinho pode resultar no aparecimento de um cheiro de maçã fresca ou um sabor de nozes, que corresponde à formação de acetaldeído.

Etanal e alcoolismo - Quando você toma uma taça de vinho, ingere álcool (etanol) que se encontra no sangue. Uma grande parte (95%) desse etanol será eliminado pelo fígado em quase 2 horas para uma bebida padrão. O etanol será então transformado em acetaldeído (etanal), uma substância muito tóxica (30 vezes mais tóxica que o próprio álcool) e então em ácido acético por enzimas nas células do fígado. Se não fosse efetivamente convertido em acetato, resultaria em toxicidade grave.

Além disso, quando o consumo de álcool é excessivo, o corpo tem dificuldade em eliminar essa substância e uma alta concentração de acetaldeído geralmente causa muitos efeitos colaterais como náuseas, dores de cabeça (ressaca!) ...

Curiosamente, parte da população, principalmente os asiáticos, não possui o gene necessário para a fabricação da enzima responsável pela degradação do acetaldeído em ácido acético. Em princípio, ela deve evitar todo o álcool!

**TANINOS VERDES** - Quando evocamos taninos verdes para um vinho, é para designar uma falta de maturação das uvas (daí a importância da colheita com uvas plenamente maduras, especialmente para vinhos que se bebem cada vez mais e mais jovens).

Assim, ao colherem as uvas prematuramente, os taninos conferem ao vinho um caráter vegetal, um caráter acentuado, até adstringente. Você também deve saber que os taninos precisam de um certo tempo para se desenvolver. Este defeito frequentemente juvenil indica um vinho tinto muito adstringente, com taninos muito presentes (mesmo ásperos) dando a impressão de ralar a língua e o palato.

Muitas vezes acontece que um vinho engarrafado bloqueia antes de ser aberto – é o que se chama “bottle shock”. Após o processo de engarrafamento, as garrafas

são transportadas para o setor de envelhecimento e empilhadas horizontalmente, para manter a rolha úmida. Nesse local, o vinho passa por uma série de transformações físico-químicas. O seu aroma torna-se mais fino e agradável e sua cor sofre modificações devido às alterações das antocianinas, responsáveis pela coloração vermelha do vinho tinto jovem.

As transformações que acontecem no vinho tinto no período de repouso são provenientes das esterificações dos ácidos fixos e voláteis e da precipitação da matéria corante. Antigamente, pensava-se que isso era devido à ação do oxigênio, que penetrava na garrafa antes e depois do engarrafamento.

Contudo, é importante notar que, mesmo a pequena quantidade de ar introduzida na garrafa por ocasião do engarrafamento (1 a 2 cm<sup>3</sup>/L) provoca modificações prejudiciais à qualidade do vinho, conhecida como “doença-da-garrafa” e que pode durar alguns meses. Por isso, não é recomendável consumir o vinho logo após o engarrafamento.

O setor de envelhecimento de vinhos deve ser um local limpo, bem higienizado, ventilado, com pouca incidência de luz, umidade moderada e temperatura baixa e constante.

Finalmente, é importante informar que a legislação brasileira não determina um período obrigatório para a conservação das garrafas de vinho tinto.

De qualquer forma, trata-se de uma condição temporária que se caracteriza pela separação ou inexistência de sabores de frutas. Ocorre na maioria das vezes após o engarrafamento, ou quando os vinhos são agitados na viagem. Alguns dias de descanso é a melhor solução.



**TURBIDEZ** - Defeito problemático (vinho turvo ou mesmo turvo\*): é um defeito cada vez mais raro, geralmente devido à má vinificação, sabendo-se ainda que quase todos os vinhos hoje são filtrados. Vinho turvo também pode ser um sintoma de quebra do vinho ou doença \* que leva à alteração das cores e perda de clareza. Mas cuidado! A imprecisão, a falta de clareza ou cristalinidade de um vinho pode ser consequência de um vinho deliberadamente não filtrado, um vinho orgânico por exemplo. Neste caso, o vinho não apresenta defeito. Um aviso no rótulo alerta o consumidor.

\* Uma turvação leitosa (ou turvação protéica) é, portanto, causada pelo excesso de proteína no vinho ou devido a certas doenças bacterianas no vinho (instabilidade química).

A turbidez, que é a redução da transparência de um líquido devido à presença de material não dissolvido, é quantificada por um nefelômetro. É usado para medir a perda de intensidade de um feixe de luz através do líquido, resultante da reflexão da luz por partículas em suspensão. A turbidez é expressa em NTU (NEPHELOMETRIC TURBIDITY UNIT), em francês, unidade de turbidez nefelométrica.

**DOÇURA PARA MASCARAR DEFEITO** - Termo depreciativo que designa um vinho com uma doçura ligeiramente enjoativa devido ao excesso de açúcares residuais. Falamos também de um vinho doce, “preparado na cantina” ... Outra interpretação: um vinho com doçura artificial indica um vinho cujos defeitos foram mascarados pela adição de açúcar.

**DESEQUILÍBRIO GERAL** - vinho que em sua categoria não chega a nada, em todas as características que avaliamos no vinho: falta de acidez natural, profundidade insuficiente, brilho insuficiente, não suficientemente expressivo, não suficientemente macio, insuficiente espumante... Em suma, é um vinho sem graça, um vinho que provavelmente está em declínio. Espero ter contribuído para você identificar os defeitos em vinhos!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)



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

## “MUDANÇAS NECESSÁRIAS NA LEGISLAÇÃO DA ESPANHA” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 01/10/2021

Os produtores mais conscienciosos, já há alguns anos, defendem um sistema de classificação baseado no modelo da Borgonha.

Recebi, semanas atrás, e-mail de um ouvinte do Momento do Brinde, boletim diário que faço na rádio CBN, perguntando se era verdade que a maioria dos vinhos espanhóis eram vendidos a granel e boa parte seria endereçada à França e a Itália para serem misturados aos vinhos locais. E, se não fosse verdade, quais seriam e em quais regiões seriam produzidos os melhores “made in Spain”.

Embora o trânsito de vinhos entre os países da União Europeia seja permitido e usado para compor garrafas das categorias inferiores, vinhos de mesa, a dúvida do ouvinte faz sentido e tem origem na imagem dos vinhos espanhóis nestes últimos tempos no Brasil, deteriorada em função dos rótulos vendidos em promoção-descontos de 50% a 60% (?) - nos supermercados e empresas voltadas ao e-commerce, como Wine e Evino. São marcas desconhecidas que os importadores “criam” e oferecem como alternativa aos baratos chilenos da linha “Reservado”. Esses vinhos, vendidos na faixa de R\$ 30,00 a R\$ 40,00, é o que o consumidor brasileiro consegue comprar hoje em dia e são os grandes responsáveis pelo aumento significativo do consumo da bebida no país – segundo a OIV, Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, o consumo de vinhos no Brasil subiu 18% em 2020, de longe o maior crescimento entre os 48 países membros da entidade.

No relatório levantado pela Product Audit, empresa especializada (e altamente confiável) em análise do mercado de bebidas em geral, com as estatísticas de importação de vinhos até 30 de junho passado, referente aos últimos 12 meses, consta o valor médio por caixa que entrou no país. Não é surpresa que o menor valor por caixa de 9 litros (12 garrafas) na origem (FOB) seja do Chile (US\$ 22,5). O segundo mais baixo é da Espanha, com US\$ 23,9; ou seja, menos de US\$ 2 por garrafa. Vale ressaltar, é o valor médio por caixa. Importadoras brasileiras têm recebido constantemente ofertas de garrafas de vinhos espanhóis a € 0,80; que são colocadas no varejo na faixa entre R\$ 30,00 a R\$ 40,00 citada.

Tendo a maior área de vinhas plantadas do planeta e sendo o terceiro maior produtor em volume - as parreiras são plantadas mais espaçadas, ao contrário de outros países, como a França, onde a distância entre as videiras é em geral de um metro-, a Espanha tem invejável vocação para produzir vinhos, dos mais comerciais a topos de gama. A imagem do vinho espanhol como vinho barato, no entanto, é preocupante. Os dados publicados pelo OEMV (Observatorio do Mercado Vitivinícola Espanhol) até agosto de 2015 situavam o preço médio de venda do vinho espanhol em €1,02; muito inferior ao dos tradicionais países exportadores europeus.

Enquanto nos países do Novo Mundo há liberdade para se plantar o que cada um quiser, quanto quiser e como quiser, na Europa... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-imagem-do-vinho-espanhol-como-vinho-barato-e-preocupante.ghtml>

## “VINHO PORTUGUÊS, DE ALMA BRASILEIRA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 28/09/2021

Investidores brasileiros concretizam o sonho de ter a sua própria vinícola em Portugal; vários fatores explicam essa atração pelos vinhedos portugueses.

A Menin Douro Estates é a mais recente vinícola portuguesa de dono brasileiro a trazer seus vinhos para nosso país. Seu primeiro rótulo, o Douro's New Legacy Reserva 2018, tem tiragem limitada e preço ambicioso: cada uma das 3.625 garrafas é vendida por R\$ 1.990 no mercado brasileiro. De propriedade dos empresários Rubens Menin, dono da construtora MRV Engenharia, entre outros negócios, e de Cristiano Gomes, com carreira em finanças, o vinho mescla a exuberância do Douro, com elegância e frescor.

É um tinto único, elaborado apenas na safra 2018 pela dupla de enólogos portugueses Tiago Alves de Sousa, consultor, e João Rosa Alves. Naquela safra, com os vinhedos recém-comprados, a decisão foi elaborar os vinhos para conhecer o potencial da propriedade. As melhores 12 barricas foram selecionadas e deram origem a este vinho. Cerca de 60% de suas uvas vieram de uma vinha com 100 anos de idade, com variedades plantadas misturadas. Os 40% restantes são de touriga nacional, plantada há 45 anos. O vinho amadureceu em barricas de carvalho, 90% delas francesas e 10% americanas... Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,vinho-portugues-de-alma-brasileira,70003852264>

## “A NOVA CARA DO MOËT&CHANDON (QUE VIROU O CHAMPAGNE N.º 1 DO BRASIL)” - MARCELO MIWA

NEOFEED - 03/10/2021

Entre os franceses da região de Champagne, o Moët & Chandon superou a Veuve Clicquot em valor e volume no Brasil. Saiba as mudanças pelas quais passa a marca e como virou o jogo no País

Em 2014, as vendas do champagne Moët & Chandon eram minguadas no Brasil, enquanto as do Veuve Clicquot colocava o País entre os 10 maiores mercados no mundo para a marca da LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), do bilionário francês Bernard Arnault, um dos homens mais ricos do planeta.

Em um curto período de tempo, isso mudou completamente. Em 2020, a Moët, que também pertence ao grupo LVMH, despontou como a marca da região francesa de Champagne número 1 no Brasil tanto em volume (17% maior que Clicquot) quanto em valor (24,5% maior), de acordo com dados da consultoria Ideal BI.

Segundo Catharine Petit, diretora geral da Moët Hennessy Brasil, o resultado no mercado brasileiro ilustra as mudanças que estão ocorrendo dentro da empresa. A espanhola Berta de Pablos-Barbier, por exemplo, assumiu a posição de CEO no início deste ano, sucedendo a Stéphane Baschiera, que comandou a casa de champagne nos últimos oito anos.

A nova CEO deu início a uma reformulação da imagem da Moët, que começou com um novo logotipo, em junho deste ano, que deu maior nitidez para o nome e trocou a referência ao ano de fundação da vinícola (“fondé en 1743”, por “France 1743”).

A simplificação no rótulo reproduz a abordagem que a marca deve ser tratada a partir de agora, com estilo mais inclusivo e próximo dos consumidores e sommeliers. Atualmente, a garrafa de Moët & Chandon Brut Impérial pode ser encontrada a partir de R\$ 325, enquanto a Veuve Clicquot Brut parte de R\$ 342 em lojas e-commerce no Brasil.

Na taça, a Moët também se mostra mais frutada e fresca, frente à maior densidade e notas de fermento da Clicquot, o que faz da primeira mais fácil de se beber. O consumidor brasileiro confirma esta predileção pelas versões mais frutadas, a ponto do segundo rótulo da marca mais vendido por aqui ser a versão Ice, ainda mais frutada que a Impérial, e com leve doçura residual, para ser servido com gelo dentro da taça.

No aspecto produtivo, a Moët também se mostra mais democrática, utilizando partes praticamente iguais das três principais variedades da região: a Chardonnay, a Pinot Noir e a Pinot Meunier, de 288 das 320 vilas que compõem a região da Champag... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/insiders/a-nova-cara-do-moet-chandon-que-virou-o-champagne-no-1-do-brasil/>



## “COMO SER O CLIENTE IDEAL NO RESTAURANTE” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO - 02/10/2021

Estamos constantemente sendo informados da falta de pessoal no setor de hospitalidade. O COVID parece ter aberto os olhos de muitos garçons para o fato de que eles não precisam realmente trabalhar em um horário tão anti-social por um pagamento insuficiente.

É muito claro, portanto, que, como clientes de restaurantes, precisamos modificar nossas expectativas. Podemos ser atendidos por alguém completamente novo no trabalho, ou alguém decididamente mal treinado e / ou inexperiente.

Com isto em mente, pensei que seria interessante obter opiniões profissionais sobre as coisas mais irritantes que podemos fazer como clientes de restaurantes. Devido ao meu interesse particular por vinhos, perguntei a várias pessoas com considerável experiência em serviços de vinhos.

Embora, como um restaurador, você não precise se especializar em vinhos para sentir que a pior coisa que um cliente pode fazer é reservar e não aparecer. Como diz Guy Palmer-Brown, diretor de vinhos da nova NoMad London, “uma das piores coisas, que parece ainda ser comum em toda a indústria, é o não-banho. É um problema crônico que parece estar piorando, especialmente para os restaurantes independentes.”

Muitos restaurantes estão em um estado tão precário no momento que o hábito que algumas pessoas têm de fazer várias reservas ao mesmo tempo e depois escolher honrar apenas uma parece especialmente cruel e pode fazer a diferença entre operar um serviço de refeição de forma lucrativa ou não.

O que mais irrita Donald Edwards, o sommelier chefe do La Trompette em Chiswick, oeste de Londres, é quando as partes decidem mudar de mesa depois que a água e o vinho foram servidos e - um pecado capital - perdendo as boas-vindas, especialmente estendendo um almoço para a hora sacrossanta entre cinco e seis, quando a equipe de espera trabalhando em dois turnos finalmente tem a chance de se sentar.

Tim Johnston tem décadas de experiência na direção de Juveniles, em Paris, com seu foco particularmente forte em vinhos. O que mais o irrita são os clientes verificando o preço de varejo dos vinhos de sua lista em seus telefones e reclamando do aumento. O Juveniles estão longe de ser o estabelecimento mais voraz nesse aspecto e é realmente ingênuo esperar que os donos de restaurantes cobrem o mesmo que um varejista de vinhos. (Dito isso, existem alguns outros estabelecimentos em Paris, e na maioria das grandes cidades, cuja política de preços do vinho realmente me irrita.)

Outra coisa que irrita Palmer-Brown é um fenômeno que, segundo ele, está aumentando: “pedir coisas complementares no momento da reserva, como” é o aniversário do meu amigo. Você pode nos dar algo do restaurante de graça?”, como se os profissionais de hospitalidade já não estivessem de joelhos após a pandemia. ‘

De Nova York, Laura Maniec-Fiorvanti escreve, “nossos restaurantes Corkbuzz Union Square e Chelsea Market estão indo tão bem quanto o esperado. A crise de pessoal é de fato uma crise. Os restaurantes tiveram que se adaptar, mudando o horário de funcionamento, fechando dois dias por semana, aumentando os preços e mudando os procedimentos de serviço.”

O fato de tantos restaurantes terem decidido fechar na segunda-feira à noite, os menos lucrativos, dando uma folga ao seu pessoal pressionado, na verdade não é totalmente útil para eles. A única coisa que os profissionais de hospitalidade gostam de fazer nas folgas é comer fora e verificar a oposição - ou em outro lugar onde eles possam querer trabalhar. Hoje em dia pode ser extremamente difícil encontrar restaurantes interessantes que abram às segundas-feiras.

Maniec-Fiorvanti continuou por e-mail: “Eu diria que a paciência é uma virtude que muitos clientes não têm. Suas expectativas de que alguém deveria entrar em contato com eles imediatamente não são realistas com a escassez de mão de obra. Estamos fazendo o nosso melhor. Outra coisa a considerar é que, se alguém em nossas equipes teve contato com o COVID, tudo muda em um instante. Precisamos que toda a equipe faça testes rápidos antes de voltarem ao trabalho, apesar de usarmos máscaras e só termos convidados vacinados dentro de casa. Nós vamos passar por isso, mas tem sido um desafio. Bondade para com os funcionários, donos de restaurantes e a indústria da hospitalidade é realmente o que é necessário.”... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/how-be-ideal-diner>



## VAMOS A MONTANHA 2021 – FÓRUM ENOLÓGICO - 11 A 14 NOV 2021

O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho ([www.academiadovinho.com.br](http://www.academiadovinho.com.br)) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

**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).

O VAM vai visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas, novamente organizado por Alberto Cury. A programação principal acontecerá de 11 a 14 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 10 e 11 de Novembro em Florianópolis e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 14 a 22 de Novembro pelos Planaltos de Santa Catarina e Paraná e suas vinícolas.

### VALOR DA TAXA DE INSCRIÇÃO no VAM (11 a 14 de novembro):

- R\$ 670,00 para os participantes que ficarem hospedados no hotel do Evento (Hotel São Joaquim Park)
- R\$ 780,00 para os participantes que optarem por outra forma de hospedagem.

### Esta TAXA DE INSCRIÇÃO dá direito à participação nas seguintes atividades:

- 11/11- Happy-Hour de Boas-vindas com queijos e espumantes, no Hotel São Joaquim Park
- 12/11 SEX. Jantar TSV (Traga Seu Vinho) no restaurante Pequeno Bosque
- 13/11 SAB. Evento de encerramento na Vinícola Pericó (inclui transporte de ida e volta).

**Atenção: a Taxa de Inscrição não inclui o valor referente à hospedagem, a qual deve ser contratada diretamente com a Operadora Zenithe Travelclub.**

Veja informações detalhadas de hospedagem no link abaixo: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2021/site/embed/VAM%202021%20Hospedagem%20NOV%20010921.pdf>

### • AS INSCRIÇÕES JÁ ESTÃO ABERTAS!

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: VAM2021 – Site Oficial: [www.vam2021.com.br](http://www.vam2021.com.br)

**INFOS & RESERVAS:** Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 - (31) 99834-2261 (German) | Contato: [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



## 10 E 11.NOV.2021 - PRÉ-VAM FLORIANÓPLIS

- A finalidade deste Pré-VAM, por um lado é o conagraçamento em Florianópolis durante o dia antes ao início do VAM em São Joaquim, com as diferentes chegadas de voos de diversas cidades de origem no Brasil, sem ter que estar preocupado em subir a São Joaquim em tempo para as Boas Vindas da tarde da 5ª feira.

E por outro lado, desta forma fica resolvido o traslado para subir a São Joaquim, já numa condução em grupo todos juntos na manhã da 5ª feira, aproveitando este traslado para fazer parada no caminho e conhecer os lindos vinhedos da Vinícola Thera, próximo a Urubici onde fazer almoço harmonizado.

## 14 A 22.NOV.2021 - POS-VAM "VAMOS ... AOS PLANALTOS CATARINESES E PARANAENSES

- Como motivo que em JUN deste ano de 2021 esta região dos VINHOS DE ALTITUDE em SC tem recebido finalmente a denominação de IP (Indicação de Procedência), iniciando em São Joaquim, após o VAM 2021, e finalizando em Curitiba será realizado este PósVAM! Trata-se de um roteiro que pretende visitar ou degustar os vinhos destes dois Planaltos. O PLANALTO CATARINENSE com as suas duas sub-regiões: A de São Joaquim ao Sul, ficando mais 2 noites, onde conhecer outras vinícolas as que estejam previstas no VAM 2021. E a do Caçador e Vale do Contestado ao Norte, passando por Campo Belo do Sul onde visitar a vinícola **Abreu&Garcia**, em Videira a **Santa Augusta**, em Treze Tílias a **Kranz**, esta última cidade com 2 noites, e também em Água Doce a **Villaggio Grando**. Finalmente passar ao PLANALTO PARANAENSE, com 4 noites em Curitiba, visitando na RMC (Região Metropolitana de Curitiba) as vinícolas **Legado e Família Fardo**, assim como alguma atividade com a VINOPAR, a Associação dos Viticultores do Paraná. Uma das Cervejarias Artesanais de Curitiba e realizar algum jantar harmonizado e especial num dos seus conhecidos restaurantes da cidade.



Maiores Informações e Reservas: Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Contato: Germán Alarcón-Martín. [german@zenithe.tur.br](mailto:german@zenithe.tur.br) Cel./WA: [\(31\) 99834-2261](tel:(31)99834-2261)



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**PROTETOR SOLAR PARA A VINHA, VITICULTORES CALIFORNIANOS PROCURAM SOLUÇÕES PARA O AQUECIMENTO GLOBAL**

No coração de Napa Valley, Califórnia, uma seca histórica segue-se aos mega incêndios de 2020 neste ano. Diante dessas provações, os produtores de vinho estão tentando se adaptar e inovar.

De vários vinhedos próximos, dezenas de caixas de uvas recém-colhidas são colocadas em uma mesa de classificação, sob o olhar atento do vinicultor René Schlatter. Pinot noir “tão doce quanto você quiser”, ele observa enquanto prova uma baga.

“Mas este ano o rendimento é menor”. Nesta cidade localizada no coração do Vale do Napa, a colheita de 2021 é antecipada, duas semanas antes da média usual.

“Fumaça pesada permaneceu na área por semanas.” lembra René Schlatter. “Foi isso que prejudicou a safra de 2020”

Jean Hoefliger, sócio no domínio AXR e consultor para vários domínios circundantes, faz a mesma observação: “Quando as condições climáticas são difíceis, a videira tende, como o ser humano, a proteger-se e a não exagerar. Em alguns vinhedos, temos 40% menos rendimento em comparação com os anos anteriores.”

**Água é como ouro** - E por um bom motivo, o oeste americano está sofrendo uma das piores secas de sua história. Diante da falta de chuvas e dos limites de consumo de água impostos pelo município, todos buscam soluções.

Em Merryvale, René Schlatter conta com dois poços instalados em sua propriedade e se considera um homem de sorte. “A água aqui é como ouro. Para quem não tem, não é sustentável. ”

**Vinhas em pleno sol** - “Na indústria do vinho, o fogo em si muito raramente destrói os vinhedos, na maioria das vezes eles são um bom firewall.

Outros viticultores menos abastados tiveram que importar água em cisternas neste verão. “A uva é uma fruta de alto valor agregado, principalmente na região”, explica Jean Hoefliger. “E a tecnologia é acessível. A maioria dos locais tem sistemas de medição de fluxo de seiva, medições de evapotranspiração, que nos permitem irrigar até a gota. ”

**Pulverizadores nas vinhas** - Mas mesmo com essas tecnologias avançadas, foi necessário redobrar a inventividade durante o tempo quente, como naquele dia em que o termômetro atingiu 41 ° C. “Esta manhã visitei uma área onde foram instalados misters. Isso permite baixar a temperatura ambiente da planta”. Outra solução implementada por alguns viticultores é aplicar uma espécie de “filtro solar” nas vinhas: uma argila branca com que são revestidas as folhas das vinhas, para “limitar a transpiração”.

**Fogo e vinha: a França está pronta?** - O Vale de Napa é uma região vinícola única pela diversidade de seu terroir, seu clima e sua proximidade com o muito próspero Vale do Silício, localizado a duas horas de distância. Os vinhos da região são prestigiosos, as garrafas aqui são vendidas por no mínimo 50 dólares. “Se existe um lugar onde existem os meios e a vontade de combater o aquecimento global, é aqui.” diz o enólogo René Schlatter.

Os vestígios das alterações climáticas são bem visíveis na encosta: a poucas dezenas de metros de uma das suas vinhas nas alturas da cidade, troncos de árvores ainda carbonizados fazem-nos lembrar que no ano passado as suas plantas escaparam ao pior. Mega fogos devastaram parte da região, as chamas atingiram a beira da estrada contígua à sua propriedade. Mas, no final das contas, deixou-o intacto. “Na indústria do vinho, o fogo em si muito raramente destrói vinhedos, na maioria das vezes eles são um bom firewall... Leia mais em: <https://www.larvf.com/creme-solaire-pour-la-vigne-brumisateurs-les-vignerons-californiens-cherchent-des-solutions-face-au-rechauffement-climatique,4773074.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Anaïs Renevier – 01/10/2021)

**NOS ESTADOS UNIDOS, A PANDEMIA REDUZIU A OFERTA DE BEBIDAS DESTILADAS E CHAMPAGNE**

Declínio no fornecimento de álcool nos Estados Unidos durante a pandemia. Na lista de 43 produtos limitados à venda, encontramos marcas de bourbon, whisky, champanhe, conhaque e tequila.

As dificuldades de abastecimento global devido à pandemia do coronavírus estão causando uma escassez direcionada de bebidas alcoólicas nos Estados

Unidos.

Na Pensilvânia, as autoridades limitaram desde 17 de setembro a venda de certas marcas a duas garrafas por pessoa por dia, “devido a interrupções persistentes na cadeia de suprimentos e escassez de produtos”, disse uma porta na quinta-feira, durante reunião da administração da Comissão Estadual do Alcool.

Essa limitação se aplica a clientes de lojas que vendem bebidas alcoólicas, mas também a bares e restaurantes em estados que, como a Pensilvânia, detêm o monopólio da venda de certas bebidas alcoólicas. “Regularmente, colocamos limites (de venda) de garrafas em produtos para os quais sabemos que a demanda excede a oferta, de modo a distribuir o produto da forma mais justa possível”, acrescentou o porta-voz Shawn Kelly, acrescentando que a medida seria de “curto prazo”.

Na lista de 43 produtos limitados à venda, encontramos marcas de bourbon, whisky, champanhe, conhaque e tequila. Segundo a mídia americana, vários estados como Vermont, Ohio, New Jersey ou Alabama estão passando por dificuldades, algumas desde julho, enquanto diversos estudos mostram um aumento no consumo de álcool desde o início da pandemia.

**Escassez** - “Isso é em parte um problema da cadeia de abastecimento global”, disse o administrador da Diretoria de Controle de Bebidas Alcoólicas do Alabama, Mac Gibson, em um comunicado no final de julho. “Algumas marcas e alguns distribuidores têm dificuldade em encontrar vidros, outros terão problemas com as tampas das garrafas”, explicou.

Os produtores americanos também enfrentavam escassez de mão de obra, problemas de entrega e aumento da demanda por restaurantes e bares que reabriam ao mesmo tempo após o fim das restrições causadas pela pandemia. Produtos importados da Europa também tiveram problemas com transporte transatlântico e desembarque em portos americanos.

“Não é falta de álcool, mas de marcas” que “não afetaram as vendas” em Vermont, no entanto, disse Wendy Knight, vice-chefe da Comissão de Bebidas Espirituosas e da Loteria Estadual. “Por exemplo, embora estejamos sem Bacardi (um rum light), temos outras 21 ofertas de rum”, disse ela.

As autoridades do pequeno estado da Nova Inglaterra aproveitam assim a oportunidade para “encorajar os clientes a experimentar as bebidas espirituosas de Vermont ou a visitar uma destilaria local”. (Com AFP).... Leia mais em: <https://www.larvf.com/aux-etats-unis-la-pandemie-a-reduit-l-offre-de-spiritueux-et-de-champagne,4772978.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe de Redação – 01/10/2021).