

Degustação MIOLO

INFORMATIVO MIOLO WINE GROUP 2011 | ANO 11 | NÚMERO 21 | DEZEMBRO 2011

Editorial

Grupo Miolo, a concretização de um sonho

Uma importante etapa na história da Miolo foi consolidada em 2011. Concluímos, em outubro, a operação de fusão iniciada há exatos dois anos, a partir da aquisição conjunta da Vinícola Almadén com as famílias Randon e Lovara. Assim, criamos a Miolo Wines S/A, controladora de todos os empreendimentos do grupo, reunindo participações das famílias Miolo, Randon e Benedetti/Tecchio.

Estamos nos preparando para consolidar em 2020 nossa posição como líder nacional na produção de vinhos finos e espumantes e figurar entre os três maiores grupos de vinhos da América do Sul. Com a fusão, estamos mais fortes para atender um mercado brasileiro cada vez mais promissor e aumentar nossa participação no mercado internacional.

Por essa e todas as demais conquistas deste ano, estamos orgulhosos e confiantes em um 2012 de muito trabalho, responsabilidade e dedicação. Estamos com os olhos no futuro, amparados por uma estrutura forte e uma história bem sucedida que nos trouxe muitas alegrias e que fortalece nossa convicção de estarmos no caminho certo.

Adriano Miolo
Superintendente
Miolo Wine Group



Miolo investe e amplia portfólio de espumantes para brindar o ano novo com você!

A Miolo chega ao final de 2011 com muitos motivos para comemorar. Nesta época, em que todas as atenções voltam-se para os espumantes, os consumidores Miolo só terão boas notícias. O grupo este ano ampliou as opções de escolha dos seus clientes com o lançamento de espumantes da marca Almadén nas versões Brut e Demi Sec.

Com isso, a empresa se posiciona no mercado com três marcas fortes: A Miolo fortalecerá seu conceito de marca de vinhos Premium. A Terranova, com conceito jovem e inovador. A Almadén será potencializada no seu conceito de excelente relação custo benefício. “Todas as linhas têm mantido um crescimento constante. Nosso objetivo é fortalecer cada marca e aumentar a participação de mercado”, explica o diretor comercial Alexandre Miolo.

A empresa projeta, para 2011, crescimento 30% nas vendas do produto no mercado interno. A linha superpremium – que engloba o Bueno Prestige e o Millésime – registrou crescimento ainda maior, de 50%. “A qualidade do produto tem conquistado consumidores que preferem comprar um espumante brasileiro de altíssima qualidade a champagnes franceses com preços bem mais altos”, explica. Outros produtos de destaque são os da linha Cuvée Tradition, elaborados através do método champenoise, e que têm um dos melhores custo-benefício da categoria.

Escolha o espumante que mais se identifica com você para brindarmos juntos todas as realizações de 2011 e para esperarmos um 2012 ainda melhor!



Miolo inova em tecnologias de produção atenta à questão da sustentabilidade.

Em busca de técnicas que promovam melhorias ambientais e econômicas, o grupo Miolo investiu neste ano em tecnologias de produção pioneiras no Brasil.

Os vinhedos dos projetos Miolo (Vale dos Vinhedos-RS), Almadén (Livramento-RS), Seival Estate (Campanha - RS) e Ouro Verde (Vale do São Francisco-BA), passaram a ser monitorados por meio do TPC (Controle Térmico de Pragas), processo de imunização de culturas agrícolas à base do ar quente. Além de ser mais eficiente, a nova técnica dispensa em grande parte o uso de agrotóxicos.

Na Almadén, de forma piloto, foi implementada a colheita mecânica em cerca de 200 hectares de vinhedos. No total, foram investidos R\$ 500 mil para a compra da máquina e adaptação do parreiral. “Os vinhos ganham em qualidade, e a colheita, em agilidade”, afirma o engenheiro agrônomo da Miolo, Ciro Pavan.



Michel Rolland destaca qualidade da safra 2011.

O enólogo francês Michel Rolland, um dos mais importantes no mundo do vinho, esteve no Brasil em julho para lançar os novos vinhos da MWG e para celebrar os nove anos de parceria com a empresa. O evento de lançamento ocorreu no espaço Casa da Fazenda, no Morumbi, em São Paulo. Os vinhos apresentados foram harmonizados com pratos típicos da gastronomia brasileira, preparados pelo Chef Ivan Achcar.

Os vinhos apresentados foram: RAR Viognier 2010 e RAR Pinot Noir 2010, Bueno Paralelo 31 safra 2009, Bueno CuvÉE Prestige 2009, CuvÉE Giuseppe Chardonnay 2009, Miolo Lote 43 2008, Miolo Merlot Terroir 2009 e Gran Lovara 2006, Miolo Millésime 2009, Terranova Brut Rosé, Terranova Late Harvest, brandy Osborne, Sesmarias 2008, Castas Portuguesas 2008 e Cabernet Sauvignon 2008.

Rolland aproveitou sua vinda ao Brasil para degustar os vinhos da safra 2011. O winemaker afirmou que esta foi a melhor safra desde que iniciou o trabalho de consultoria na empresa, em 2002. "Os vinhos novos estão fantásticos graças ao clima e à forma de manejo adotada pela Miolo nos últimos anos em toda a cadeia produtiva", disse.

"Graças aos investimentos superiores a R\$ 100 milhões feitos pela Miolo nos últimos 10 anos e as orientações do Michel Rolland, a empresa está preparada para ser um grande player mundial", diz Adriano Miolo.



Miolo no mundo!

Em 2011, a Miolo avançou no exterior e consolidou a sua marca como referência em vinho e espumante brasileiro de qualidade. As atividades internacionais envolvendo degustações e negócios com importantes lojas e redes de varejo levaram a Miolo a elevar suas exportações e encerrar o ano com presença em 30 países. Confira no mapa as principais conquistas:

Inglaterra:

A Miolo ampliou sua participação na carta de vinhos do restaurante Fifteen, do chefe e apresentador britânico Jamie Olivier. Além do Lote 43, a carta da casa conta ainda com o Miolo Reserva Pinot Noir, o Miolo Merlot Terroir e o Millésime. A Miolo é a única representante brasileira na carta de vinhos da Fifteen.

França:

A Miolo marcou presença na 30ª edição da Vinexpo e prospectou novos negócios com cinco países e reforçou sua parceria com Holanda e Estados Unidos. Venezuela, México, Bélgica e Suécia poderão ser os próximos destinos a receber os seus vinhos e espumantes.

Dinamarca:

A Miolo fechou negócio com uma das maiores redes de varejo da Dinamarca, a Coop Dinamarca. Os rótulos escolhidos foram os da linha Miolo Reserva.

China:

A China é o primeiro país a ter loja exclusiva da Miolo. A loja foi inaugurada em Shanghai, maior cidade do país, que promete ser o sexto maior consumidor mundial da bebida até 2014. A iniciativa foi da empresa local Ningbo Ke Peng, importadora exclusiva da Miolo.

Canadá:

A Miolo conquistou dois novos importadores no Canadá e aumentou em 140% as vendas para o País.

Nova York:

A Miolo foi uma das cinco vinícolas escolhidas como Embaixadoras do Vinho Brasileiro para uma degustação especial com um dos maiores consultores de vinhos da atualidade, Jay Miller, parceiro do crítico Robert Parker.

Espanha:

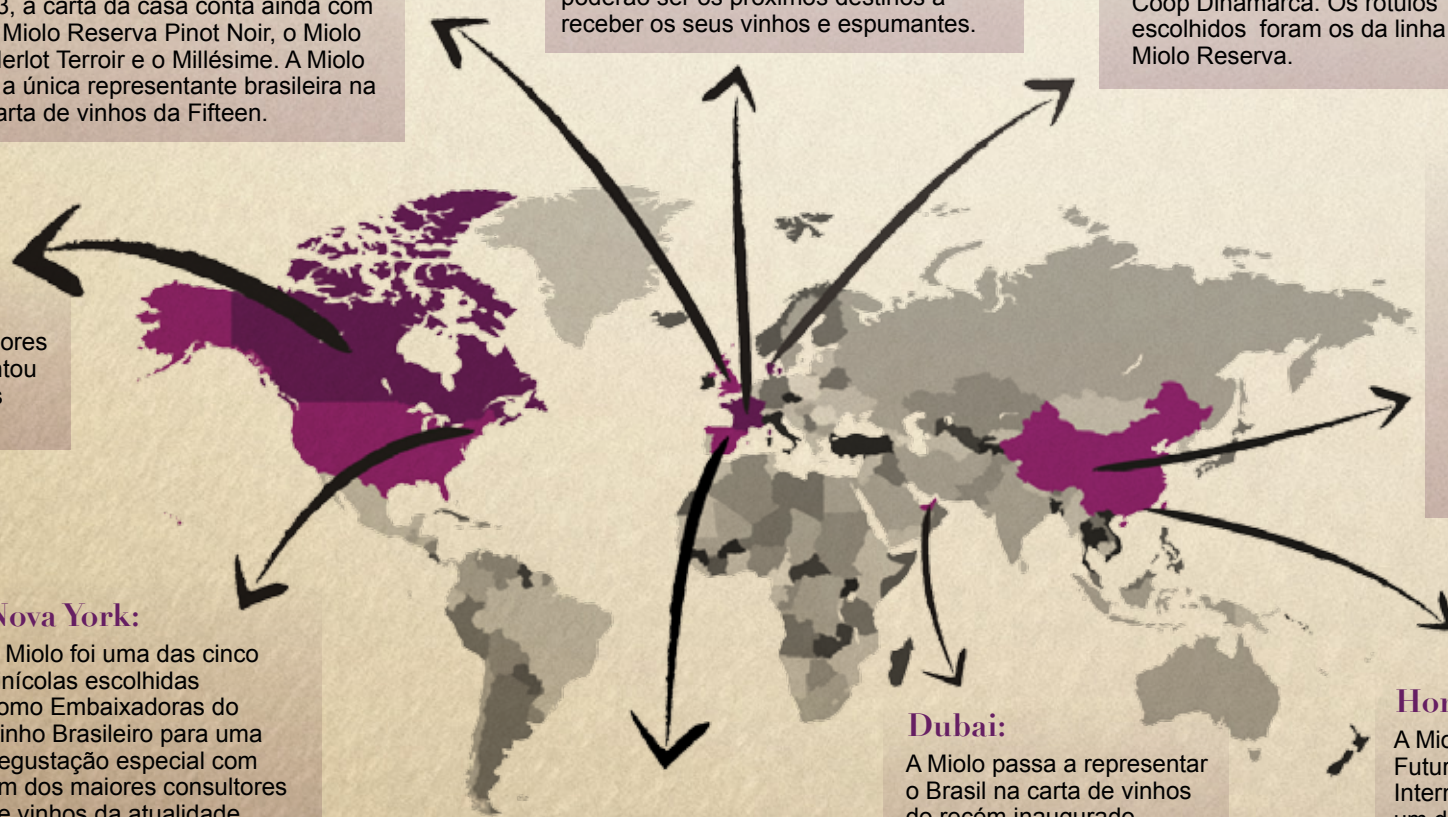
A Miolo começou a vender seus vinhos na El Corte Inglés, uma das principais lojas de departamento espanhola.

Dubai:

A Miolo passa a representar o Brasil na carta de vinhos do recém inaugurado restaurante Toro Toro, do grupo A Luxury Collection Hotel, especializado em comidas latinas.

Hong Kong:

A Miolo participou do Wine Future e da feira Hong Kong International Wine Fair, um dos maiores encontros do mercado vitivinícola do mundo, que teve a presença de nomes importantes do mundo do vinho como Robert Parker e Jancis Robinson.



Escola do Vinho Miolo forma 2ª turma de Winemakers



WINEMAKER

Miolo Wine Group

O programa Winemaker, da Escola do Vinho Miolo, formou a sua segunda turma em junho de 2011. Os enólogos amadores elaboraram um vinho 100% da variedade Merlot de uvas colhidas por eles no vinhedo Winemaker, que fica no Vale dos Vinhedos em Bento Gonçalves, dentro da região delimitada de

Denominação Origem controlada.

O 1º encontro da turma ocorreu em agosto de 2010, quando tiveram aulas de viticultura e realizaram a poda seca nos vinhedos. Em novembro, estudaram o ciclo vegetativo da videira e realizaram a poda verde. No mês de março, colheram e selecionaram as melhores uvas que deram origem ao vinho Winemaker. A definição pelo vinho varietal e as técnicas e decisões de envelhecimento foram pauta do último encontro.

Em Fevereiro de 2012, os vinhos serão entregues a cada Winemaker, cada um com seu rótulo personalizado!

A próxima edição do Winemaker, único curso de formação de enólogos amadores da América do Sul, inicia em Agosto de 2012 e já está realizando as pré-inscrições. Os interessados devem entrar em contato pelo email gabriela@miolo.com.br.



Projeto Terranova inaugura o primeiro roteiro Enofluvial.

A Miolo mais uma vez inovou na área de enoturismo criando o passeio do Vapor do Vinho pelo Rio São Francisco em parceria com a Bahiatursa. Esse é o primeiro roteiro enofluvial do Brasil.

Durante duas horas e meio de passeio, o barco faz paradas em locais turísticos do Rio e do lago Sobradinho. O tour inclui degustação à bordo de comidas típicas e de vinhos e espumantes Terranova. O barco de dois andares e com capacidade para 100 pessoas realiza três passeios por semana.



Miolo Participa de feira da FIFA

Entre os dias 26 e 30 de Novembro, a Miolo Wine Group esteve na Soccerex, feira de network promovida pela FIFA, nos anos que antecedem a copa do mundo, a maior festa do planeta.

O grupo esteve presente com o Wines of Brazil, projeto do Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho) para mostrar ao mundo os vinhos

e espumantes da empresa. As festas também foram regadas a vinho brasileiro, pela primeira vez na historia da Soccerex. O evento aconteceu no Copacabana Palace, no Rio de Janeiro.

Degustação
MIOLO