



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**COMO O CLIMA AFETOU A PRODUÇÃO DE VINHO EM TERMOS GLOBAIS -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



07 **COMO O CLIMA AFETOU A PRODUÇÃO DE VINHO EM TERMOS GLOBAIS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"MELHORES DO ANO - VELHO MUNDO"-
POR JORGE LUCKI**



08



13

"MARGAUX X PALMER, O DESAFIO DA ELEGÂNCIA" - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

06 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

14 A 25 DE JANEIRO - 19:15

São dez encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 10 semanas do formato regular do curso inicial. O curso é aberto a profissionais, amadores e aos apaixonados por vinho que desejam ampliar seus conhecimentos sobre a bebida, conhecer sua história, produção, aromas e sabores.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

22 DE JANEIRO - 19:15

Verão é época de pratos ligeiros e de vinhos leves e refrescantes, servidos a baixas temperaturas, capazes de dar prazer e alegria, sem prejudicar a atividade do dia a dia. É esse o espírito da degustação harmonizada montada por Celio Alzer, celebrando essa estação tão característica da cidade do Rio de Janeiro.

Evento limitado a 30 participantes

Valor Individual: R\$225,00 (sócio) e R\$292,00 (não sócio).

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO OS VINHOS DA SERRA E DO PLANALTO CATARINENSE

30 DE JANEIRO - 19:15

A vitivinicultura catarinense voltada aos vinhos finos ainda não completou 20 anos. No entanto, essa juventude vem convivendo com muito estudo, inovações e tecnologia. Os vinhos finos de Santa Catarina podem ser localizados em duas grandes regiões: a Serra e o Planalto Oeste. São Joaquim é o principal município da Serra, concentrando a cultura dos vinhos de altitude, a partir de uvas que passam por invernos frios e têm grande exposição ao sol. Ali, diversos produtores vêm tendo muito êxito com castas italianas e com processos sofisticados de vinificação, além de cultivos orgânicos. Isso e muito mais será mostrado por Rogerio Dardeau.

Valor Individual: R\$203,00 (sócio) e R\$264,00 (não sócio).

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

4 DE FEVEREIRO A 15 DE ABRIL - 19:15

O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana, nas quais serão abordados*: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. O vinho na cozinha, combinação entre vinhos e comidas. Métodos de avaliação sensorial. Ficha analítico-descritiva (método Giancarlo Bossi). Avaliação dos caracteres organolépticos do vinho (visual, olfativo e gustativo). Amadurecimento e envelhecimento do vinho. Evolução dos vários componentes dos vinhos.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

28/01/2019 - 20:00

Introdução ao Mundo do Vinho, porta de entrada nesse fascinante mundo, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Objetivo, levar informações e curiosidades gerais sobre este universo tão vasto, porém de forma muito leve e descontraída. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. Ressalta-se que em todas as aulas são degustados vinhos, de diferentes tipos e origem, para ilustrar de forma prática os pontos mais importantes abordados em cada uma. Da mesma forma, a aula dedicada à enogastronomia é acompanhada por exemplos concretos de como funciona esta maravilhosa (ou desastrosa) relação. As aulas são ministradas por profissionais da própria ABS-SP, com grande experiência na análise e degustação de vinhos e muitos anos de prática didática nos vários cursos oferecidos regularmente pela ABS-SP.

Valor Individual: R\$1.800,00 à vista ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br



Costumo apreciar a vida do vinho, e como ele conecta você com sua própria vida! Gosto de pensar como o vinho é algo vivo! Eu gosto de pensar como foi o desenvolvimento do vinhedo durante o ano, como as uvas cresceram, maturaram, se choveu, se o sol brilhou! Gosto de pensar nas pessoas que selecionaram e colheram as uvas. Se esse é um vinho velho ! Gosto de pensar em quantos vinhos morreram nas garrafas! Penso em como ele pode evoluir, como posso abrir uma garrafa hoje e ela ser completamente diferente do mesmo vinho aberto em outro dia, pois ele está vivo! E ele está constantemente evoluindo, ganhando complexidade e deve ser bebido na hora certa. É assim que penso na nossa convivência com os amigos! Se nossa amizade não for vivenciada, inevitavelmente começará a declinar...

Que 2019 seja repleto de Paz, Saúde, Alegrias, Saúde, Gratidão e claro,

Muitas taças de Bons Vinhos !!!



CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 E 29 DE JANEIRO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. No Curso Básico de Informações de Vinhos você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS. Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras

O Participante do Curso recebe a apostila “ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” e degusta no mínimo **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro).**

Datas e programas passíveis de alteração.

Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para **maiores de 18 anos.**

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!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

MEYER-NAKEL S SPATBURGUNDER 2011 – AHR - ALEMANHA

Todos sabem de minha paixão pessoal pela uva Pinot Noir, em especial quando se trata da Borgonha, mas este Meyer-Nakel, que foi um dos melhores vinhos degustados em 2018 é alemão. O ano foi pródigo, desenvolvidos os trabalhos com 9 Confrarias mensais e 4 trimestrais, atingimos a marca de 837 rótulos degustados em 2018, com grande parte deles comentados no Vinotícias como vinhos da semana.

A vinícola foi fundada por volta de 1870 e era conhecida como Weingut A. Meyer por quatro gerações. Em 1950, através do casamento de uma filha Meyer e Willibald Nakel, a propriedade ficou conhecida como Weingut Meyer-Nakel. Em 1983, Werner assumiu a propriedade e, com a safra de 1987, conquistou as melhores honras para o melhor Pinot Noir na Alemanha, de acordo com a publicação alemã Vinum. Isto foi repetido em 1994 e 1995. Desde 1987, a propriedade tem sido continuamente listada como uma das 100 melhores vinícolas da Alemanha pela revista DM. A vinícola consiste em 21 acres e produz aproximadamente 5800 caixas por ano.

Notas de Degustação: Cor rubi intensa apesar da guarda de 7 anos. No nariz mostra grande intensidade de frutas maduras como groselha, amora, além de camadas de especiarias doces com tostados da barrica e notas terrosas de cogumelos. O paladar confirma o nariz, com grande equilíbrio, sabor frutado e longa persistência, convidando ao segundo gole de imediato. Uma pena ter só uma garrafa na adega! 100% Pinot Noir!

Guarda: Já pode ser bebido, a guarda recomendada é até 2023.

Reconhecimentos Internacionais: Jancis Robinson: 17 Em 20

Notas de Harmonização: ótimo para harmonizar com Terrine de Carne de Porco; Cubos de Carne bovina ao molho de cogumelos; Carne de Caça em preparações com trufa; Queijo Gruyère curado.



Temperatura de Serviço: 16°C.

Em BH - Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários. Telefone: (31) 3287-3618.

COMO O CLIMA AFETOU A PRODUÇÃO DE VINHO EM TERMOS GLOBAIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Curiosamente, a produção de vinho global está em queda, mas o consumo está em alta!! A produção global de vinhos caiu em 2018, com uma perda de 15% na Europa. Comparando com a produção mundial de vinhos, em 2017 houve a queda histórica na produção de vinho de 8,6% globalmente, conforme relatado pela OIV (Organização Internacional da Vinha e do Vinho). Na Europa em geral, a produção caiu 15%. Surpreendentemente, os incêndios florestais no norte da Califórnia tiveram pouco efeito sobre a produção de vinho, e Napa Valley está praticamente com a produção de volta ao normal. A produção dos EUA caiu apenas 1% em 2017.

Olhando para a produção global de vinhos em 2017, a Itália é o principal produtor de vinho do mundo. França segue forte em segundo lugar, seguida pela Espanha. Em geral, a produção da Espanha caiu 20%, a França 19% e a Itália 17%. Eu estive na Espanha, percorrendo os caminhos de Don Quixote, e tive chance de testemunhar alguns destes impactos. De forma geral, tudo se deve em parte às más condições climáticas, incluindo geadas no final do inverno e tempestades de granizo.

A Austrália manteve sua posição e a América do Sul se recuperou do devastador impacto El Niño de 2016. A África do Sul se manteve firme na produção, apesar de suas longas condições de seca.

Mas pensando bem, na prática, o que isso significa para nós? Com as quedas de produções e o consumo crescente de vinho pelo mundo, haverá alguns aumentos de preços. Independentemente de onde você more, é provável que todos sintamos algum impacto pessoal devido à diminuição da produção mundial de vinho. Para os vinhos de combate, aqueles que a maioria bebe no dia-a-dia, e que cabem no nosso orçamento, o impacto será sentido mais cedo ou mais tarde. Em vinhos de guarda, digamos, como um Bordeaux, isto pode levar alguns anos até que experimentemos a extensão total do impacto no bolso, mas certamente teremos consequências. 2017 vai ser realmente uma safra interessante.

Uma grande surpresa em 2018 foi provar vinhos espumantes produzidos na Inglaterra. Nós ainda sabemos pouco sobre os vinhos ingleses. Mas o importante é que na Inglaterra e País de Gales existem 502 e 133 vinícolas respectivamente. A rainha Elizabeth II produz seu próprio vinho no Castelo de Windsor.

O “setor inglês” do vinho, no entanto, começou a se organizar apenas recentemente. Em setembro de 2017, duas associações de produtores se fundiram para formar a “Wine of Great Britain”, uma organização oficial e global da indústria do vinho, que visa promover o setor de vinhos e seus vinhos em torno da marca WineGB.

Na realidade, a produção de vinhos foi introduzida pelos romanos, ocupantes efêmeros da ilha. Depois da retirada dos romanos, por conta da Queda do Império, a cultura da vinha na Inglaterra foi administrada, como em toda a Europa, pelos mosteiros. No século XVI, o rei Henrique VIII dissolveu esses mosteiros e, portanto, suas terras, marcando o declínio da viticultura inglesa. O golpe de misericórdia foi dado no século XIX por epidemias de mofo e filoxera, e depois pelo virtual desaparecimento dos impostos de importação sobre vinhos estrangeiros.

Com isto, sem produção de vinho, o mercado se abriu para o mundo, até que recentemente, com a mudança climática, os produtores ingleses estão voltando ao negócio, deixando de lado uma qualidade medíocre, e na década de 1970, o vinhedo britânico começou a ser recomposto. É preciso reconhecer que a Grã-Bretanha conseguiu tirar proveito do aquecimento global. Com a ajuda do sol, o sul de Inglaterra tornou-se numa região vitícola famosa pelo seu ambiente efervescente.

A maioria dos vinhedos fica no sudeste da Inglaterra (Surrey, Sussex e Kent) e Hampshire (sul), mas o aquecimento global abriu novas oportunidades. Um estudo científico identificou recentemente 34.800 hectares de terra na Inglaterra e no País de Gales considerados adequados para o cultivo de uvas por causa de “estações mais quentes”, como em Essex (nordeste de Londres) ou em Suffolk (leste da Inglaterra).

As vinícolas inglesas, no entanto, ainda parecem pouco otimistas contra os produtores gigantes de espumantes, já que este estilo é o primeiro objetivo de produção. O espumante inglês ainda é caro, comparado ao italiano Prosecco que é um sucesso na ilha. Além disto, se há o benefício do calor do clima, há o possível resultado nefasto do Brexit.

Em 2018, outra boa surpresa foi observar a qualidade dos vinhos nacionais, que cada vez conseguem cativar os brasileiros, notadamente os vinhos produzidos no Sul de Minas e Norte de São Paulo, a partir da técnica de dupla poda na condução dos vinhedos.

Aproveite dos vinhos nacionais neste Natal e Ano Novo. Há grandes surpresas em suas taças! Saúde !!!

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

“MELHORES DO ANO – NOVO MUNDO” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 21/12/2018

Na sequência da semana passada, esta coluna aponta os melhores vinhos europeus que degustei em 2018.

Consciente da responsabilidade que é eleger os vinhos que vão ser publicados, essa exaustiva mas prazerosa tarefa é, para mim, uma importante retrospectiva do ano que se encerra.

Em paralelo, relembro os momentos, as pessoas com os quais os compartilhei.

Isso vale para os das duas colunas da direita, e, em especial, à que denominei “soberanos” - muito mais do que tornar público o que de melhor bebi, permite homenagear aqueles que me proporcionaram momentos tão especiais. São vinhos sublimes, mas não teriam a mesma dimensão se as pessoas com as quais os compartilhei não fossem muito especiais.

Muita saúde e um ótimo 2019. Até fevereiro. Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6034365/melhores-do-ano-velho-mundo#>

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

“2018, O ANO EM QUE O VINHO ROMPEU BARREIRAS” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA/VINHOS - 15/12/2018

Colunista da Folha, Luiz Horta traça um panorama da bebida neste ano e faz previsões para 2019. Confira.

2018: ano de relaxar - O ano foi ótimo para vinhos, não sei do lado comercial, mas vi a bebida sair do seu pedestal. O vinho deixou de ser símbolo de status, resumido naquela cena acabrunhante do sujeito que chega ao restaurante com sua imponente magnum (a garrafa de 1,5 litro) de um Bordeaux caro e a coloca no centro da mesa, cuidando para que todos vejam bem o que ele tem.

Bares de vinho - Este ridículo foi substituído pelo vinho em taça, bebido por prazer, sem esnobismo, em bares relaxados, em que as pessoas estão se divertindo com a uva fermentada assim como fazem com a cerveja. Os vinhos orgânicos e naturais ganharam grande espaço. E as cartas de vinhos apareceram em todos os lugares, não só nos de luxo. Uma leva de jovens sommelières (sim, no feminino) deu o arranque nesse consumo -vinho agora é festa, não ostentação. Que continue!

2019: verão com vinho - No próximo ano, espero que os fatos de 2018 aumentem. Prevejo um crescimento no consumo de vinhos que podem ser bebidos gelados — finalmente vamos ter verões com vinho. Vinho de verão é besteira, o que existe é a temperatura certa; há ótimos tintos para beber frios também. Brancos matadores de sede, como os sauvignons blancs aqui da região (brasileiros, argentinos, chilenos), serão o frescor do calor.

Também tende a aumentar o número de drinques à base de vinho, como mimosas, sangrias, porto tonic, e criações de mixologistas com xerez. Aliás, os fortificados como xerez, Porto, Marsala e Madeiras podem ser redescobertos e entrar no gosto do novo bebedor. Basta que os provem com queijos e vai se abrir um mundo novo de gostos...

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/cenarios/2018/12/1985269-2019-promete-ter-o-verao-do-vinho-em-2018-bebida-se-tornou-mais-democratica.shtml>

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos 'As Crônicas Mundanas de Glupt!' e 'Vinhos que cabem no seu bolso'. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

“SETE RAZÕES PARA BEBER O SEPTIMUM” - POR BETO GEROSA

BLOG DO VINHO - 17/09/2018

Sete é aquele número mágico meio bombril, serve tanto para a religião como para literatura ou mesmo a publicidade. São sete as maravilhas do mundo antigo e moderno, as pragas do Egito, os dias da semana, as notas musicais, as cores do arco-íris, os buracos da cabeça, os anões da literatura infantil. A lista é longa e atende todos os gostos. Sete é o número impresso no rótulo do vinho que é tema deste post: Salton Septimum (em latim, né, por que é sempre mais dramático).

O 7 não está no rótulo por acaso. Homenageia sete irmãos da primeira geração da família do fundador da vinícola, filhos de Antonio Domenico Salton. Sete também são as uvas usadas: teroldego, cabernet sauvignon, merlot, marselan, tannat, petite syrah e cabernet franc. A produção é limitada. São apenas 6.798 garrafas. Quase lá. Se fossem 7.000 seria perfeito. Vamos combinar, é uma boa sacada. Parece que o espírito de seduzir o consumidor, uma característica marcante de Angelo Salton, ex-presidente da empresa e um dos sete irmãos (1952-2009), permanece vivo. Mas o sete não é só uma jogada marqueteira. Sem um bom produto não há publicidade que pare de pé. O vinho tem qualidades. É uma aposta no potencial de um tinto exclusivo de safras de excelência.

SETE RAZÕES PARA BEBER UM SALTON SEPTIMUM

1)- É BOM. A primeira é aquela que sempre guia este blog e deveria nortear qualquer escolha de quem curte a bebida: o vinho é bom. O que é diferente de dizer que é um “bom vinho nacional”. Ser brasileiro não determina a qualidade ou o defeito de um vinho. O complemento nacional ao adjetivo bom das avaliações de vinho em geral carrega sempre um componente preconceituoso e elitista. Um olhar atento é capaz de perceber um virtual advérbio “apesar” escondido no meio da frase. Não é o caso aqui: Salton Septimum é um bom vinho. Ponto. Um vinho com personalidade, estilo e pegada. Por acaso, é um vinho nacional.

2)- PARA BEBER E GUARDAR. Esta é a segunda safra do vinho. A primeira, lançada em 2009, está praticamente esgotada. A de 2012 vai para o mesmo caminho. No site da empresa não há garrafas do 2012 à venda na loja virtual (em parceria com o e-commerce Wine). Mas se encontra por aí. Vale ter em casa para abrir agora (já está bem redondo) ou aguardar o efeito do tempo (as garrafas esperaram 12 meses para sair ao mercado). O tanino abraçado com a acidez dão estrutura e potencializam a evolução com o passar dos anos.

3)- VINHO DE ENÓLOGO. Um blend é sempre uma construção do enólogo. Pode ser comparado a uma receita onde as sete uvas são os ingredientes e a decisão do corte e das porcentagens, da fermentação em barricas, o tempo de madeira (12 meses, francesa) são os temperos. O resultado aqui é um vinho equilibrado. No caso, um trabalho do enólogo Lucindo Copat.

4)- VINHO DE CORTE. As sete uvas utilizadas, teroldego, cabernet sauvignon, merlot, marselan, tannat, petite syrah e cabernet franc mostram o potencial dos vinhedos da região de Campanha Gaúcha, cada vez melhores. A diferença entra a safra de 2009 e 2012 é saída daancelota e a entrada da petite syrah. As uvas não se sobrepõem, e sim compõem uma matriz de sabores e aromas agradáveis. (No contrarrótulo do vinho – imagem ao lado – há uma descrição oficial das características que cada variedade aporta ao vinho. Uma informação didática, e bacana para o consumidor. Não convém repetir aqui a percepção do enólogo. Você encontra o descritivo oficial repetido como papagaio em outras resenhas do vinho por aí.)

5)- ELEGÂNCIA, SABOR e FRESCOR. É um vinho elegante, que exhibe notas de frutas maduras integradas com a madeira, especiarias, mostra maciez dos taninos, boa acidez, nervo e final de boca fresco, o que indica potencial de guarda. Tem um estilo mais contemporâneo de vinhos estruturados, potentes, porém com frescor. Luciana Salton, diretora da empresa, resume de forma superlativa: “um vinhaço”. O enólogo Gregório Salton, carrega nas tintas e define como “avassalador”. Um vinhaço avassalador, então, na opinião dos donos da bola.

6)- HISTÓRIA. É um rótulo que celebra uma tradição e uma empresa fundada em 1910, a Salton. E para isso buscou fazer o melhor. Ao contrário do que se pensa, a indústria do vinho no Brasil não começou ontem... Trata-se de uma vinícola com um olho no consumidor do dia a dia, que produz vinhos finos de volume, como a linha Salton Classic, a 25 reais, e espumantes dos mais variados estilos e preços, e outro no apreciador mais exigente. No início dos anos 2000 surpreendeu a crítica com rótulos mais ambiciosos, como o Talento (também um blend), lançado em 2004 com a safra 2002 (R\$ 108,00) e o Desejo (100% merlot), que veio ao mercado em 2005 com a safra do ano anterior (R\$ 108,00).

7)- CONTINUIDADE. A sétima razão é para fechar um ciclo. A próxima safra do Septimum Salton será a de 2018. E o enólogo agora é o Gregório Salton. Será uma ótima oportunidade comparar os vinhos, os enólogos diferentes e os anos separam as safras. E encontrar suas sete razões. Ou não. Leia também: Vinho nacional de qualidade é um paradoxo? A aposta da Salton (2015) - Salton Septimum 2012 - Produtor: Salton - Região: Campanha Gaúcha, Rio Grande do Sul - Uvas: teroldego, cabernet sauvignon, merlot, marselan, tannat, petite syrah e cabernet franc - R\$: 170,00. Leia mais em: <http://vinho.ig.com.br/2018/11/20/vinho-rose-gostoso-de-beber-bom-com-comida-e-lindo-de-se-ver.html>

Beto Gerosa - escreve sobre vinhos e o prazer de bebê-los. Opinião independente e bem humorada. Dicas de vinhos nacionais e de todo o mundo. As histórias dos vinhos e de seus criadores. Degustações, harmonizações e serviços. betogerosa63@gmail.com.

“DA UVA AO VINHO – PARTE I” - POR RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO – O MUNDO DO VINHO – 08/2018

O enólogo toma decisões a cada etapa da produção de um vinho - e cada uma influencia o produto final. Mesmo em uma única região, os caminhos podem ser muito diferentes. Por serem tantas as opções e seus efeitos, a abordagem deste tema será feita em dois artigos. Este trata da recepção da fruta e da elaboração de vinhos principalmente brancos, e o próximo, principalmente de tintos. Sem esgotar o assunto, obviamente.

Atividades pré-colheita, como poda de inverno (define o número de brotos), poda verde (diminui o número de cachos que amadurecerão), desbastes de folhagem e pré-seleção de cachos no vinhedo logo antes da colheita, interferem na qualidade e na quantidade de fruta produzida - concentração, gama de sabores e capacidade de envelhecimento do vinho. A data de início da colheita pode ser a decisão mais importante do ano. Influencia o equilíbrio entre os principais elementos estruturais do vinho: acidez, potencial alcoólico, textura e qualidade dos polifenóis (principalmente taninos). A colheita pode ser feita em várias passadas, para se obter fruta com componentes diferentes.

Colheita manual ou mecanizada também influenciam a qualidade da fruta. Pode, ainda, haver seleção de cachos e/ou de bagos na recepção, e resfriamento ou não da fruta antes do processamento.

Para a produção de brancos, as uvas podem ser prensadas em cachos ou desengaçadas. Desengajar pode iniciar a oxidação da fruta. Pode ou não haver um período de maceiração com as cascas, para extrair componentes aromáticos, pigmentos e polifenóis. A prensagem pode se dar em ambiente inerte, não inerte mas com proteção contra oxidação, ou até com oxidação forçada, com posterior precipitação provocada dos componentes oxidados. Tipos de prensa e níveis de pressão interferem na qualidade do mosto. Para a elaboração de champagnes e espumantes de alta gama, por exemplo, há regras estritas quanto aos rendimentos de prensagem, pressões e eliminação de partes do mosto.

Segue-se a decantação do mosto para eliminar componentes em suspensão. Há diferentes gradações de sedimentação, e é frequente o uso de enzimas para acelerar o processo. O grau de limpeza desejado varia com o estilo do vinho, e impacta também o conteúdo de nutrientes para as leveduras, podendo obrigar a adições destes. A fermentação pode se iniciar espontaneamente ou por inoculação de leveduras propícias ao estilo desejado, podendo-se, por exemplo, usar as que realçam aspectos florais e/ou frutados. Pode também ser feita fermentação durante alguns dias em contato com as cascas (em curtimenta). Pode-se proteger ou não o mosto contra oxidação, usando-se SO₂ e/ou gases inertes. O controle da temperatura de fermentação é fundamental. Baixas temperaturas preservam os aromas primários da fruta, e as mais altas podem gerar maior complexidade e capacidade de guarda, desde que se evite a volatilização de componentes importantes para os sabores.

A fermentação alcoólica pode ocorrer em tanques inertes, tonéis ou barricas de carvalho (225 a 1.200 litros), cada um influenciando o vinho de maneira diferente. Após a fermentação alcoólica, a fermentação malolática pode ser realizada ou inibida. Se ocorrer, reduzirá a acidez total do vinho. Segue-se um período de afinamento na vinícola, que pode ocorrer em tanques inertes, tonéis ou barricas. Recipientes menores propiciam maior extração de compostos aromáticos da madeira e a micro-oxigenação do vinho. O período de permanência em barrica / tonéis também influencia o produto final. Durante o afinamento, se houver, o vinho pode ganhar cremosidade e complexidade se permanecer em contato com as borras finas da fermentação, prática largamente utilizada.

Antes do engarrafamento, pode-se adicionar ao vinho mosto de mesma origem, para que o açúcar deste propicie melhor equilíbrio, mais corpo, ou simplesmente açúcar. É um processo mais rápido que a interrupção proposital da fermentação. Em seguida o vinho deve ser estabilizado, clarificado e filtrado. Os processos mais agressivos de finalização proporcionam maior límpidez e estabilidade, mas podem eliminar compostos importantes dos sabores. **Rodrigo Fonseca** – É engenheiro, chef e sócio do restaurante francês Taste Vin e sócio da PREMIUM Importadora de Vinhos.

“FERNANDO PAIVA, O PRODUTOR DE 74 ANOS QUE TROCOU OS SULFITOS POR FLORES DE CASTANHEIRO” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 15/12/2018

Há poucos produtores em Portugal com a sua ética de trabalho e a sua determinação em fazer vinhos bons, puros e saudáveis. Um verdadeiro “senhor do vinho” e um exemplo tanto para quem começa a dar os primeiros passos neste ramo como para quem já é veterano.

Fernando Paiva é um produtor de Amarante que nunca entra nas cogitações para os prémios de melhor viticultor, melhor enólogo ou personalidade do vinho que as revistas da especialidade atribuem todos os anos. A sua produção é pequena (este ano, para a sua marca Quinta da Palmirinha, só vinificou 7 mil litros), não pertence a nenhuma “família vintage” (não me lembro de designação mais elitista do que esta criada pela SIC), anda apenas no circuito mais alternativo do sector e não tem nem dimensão, nem margem financeira para investir em publicidade e eventos sociais. Na verdade, é um ilustre desconhecido. No entanto, há poucos produtores em Portugal com a sua ética de trabalho e a sua determinação em fazer vinhos bons, puros e saudáveis, por filosofia e não por mimetismo. Um verdadeiro “senhor do vinho” e um exemplo tanto para quem começa a dar os primeiros passos neste ramo como para quem já é veterano.

Aos 74 anos, continua a ser o único produtor biodinâmico certificado em Portugal. E por estes dias foi notícia por ter sido o primeiro a usar flor de castanheiro nos vinhos em substituição de sulfitos, o conservante mais usado na indústria vinícola. Com idade para se reformar, parece um jovem sempre disposto a dar um novo passo em frente, na ânsia apenas de fazer vinhos ainda melhores e mais puros.

Já vamos à flor de castanheiro, mas antes vale a pena recordar a sua “história”. Fernando Paiva é um produtor tardio. Tinha 56 anos quando decidiu olhar com mais interesse para os cerca de 3,5 hectares de vinhas que havia herdado dos pais. Acabara de se reformar como professor de História e de Português em Amarante e, após ter participado numa formação, em Celorico de Basto, com um dos gurus da agricultura biodinâmica, o francês Pierre Masson, ficou sensibilizado para a possibilidade de passar a produzir uvas e vinhos num ambiente mais natural, holístico e saudável. No início, teve dúvidas. Questionava-se sobre se a agricultura biodinâmica poderia ser generalizada ao ponto de poder assegurar a alimentação da humanidade. Mas acabou convencido.

Em 2007, depois de alguns anos de aprendizagem, começou a fazer biodinâmica a sério, respeitando todos os preceitos filosóficos e agrários desta corrente. Desde o uso dos famosos preparados 500 (um punhado de bosta que é usado no solo para aumentar a vida microbiana e facilitar a absorção dos minerais por parte das videiras) e 501 (uma mão cheia de cristais de quartzo moídos que são enterrados num corno de vaca desde a Páscoa até ao Outono e que, pulverizado sobre a vinha, depois de ser agitado numa grande quantidade de água durante uma hora, ajuda à frutificação e à maturação dos cachos), à aplicação de macerações hidroalcoólicas de folhas de consolda, urtiga, cavalinha e eucalipto para aumentar a resistência das videiras a certas doenças. Também povoou a quinta de galinhas, para irem oxigenando a terra e comendo as ervas infestantes, e instalou colmeias, para tirar partido do efeito polinizador das abelhas. E passou a respeitar o calendário desenvolvido por Maria Thun com as actividades que devem ou não devem ser realizadas em cada dia do ano, de acordo com as energias cósmicas que chegam à Terra.

A agricultura biodinâmica não se consegue explicar e justificar com o rigor da ciência. É algo mais do domínio da filosofia e da religião: acredita-se ou não. Apesar de ser agnóstico, Fernando Paiva acredita. Uma coisa é certa: todas as experiências conhecidas mostram de forma inequívoca que as vinhas tratadas de forma biodinâmica se tornam mais saudáveis.

Por consequência, os vinhos tendem a ficar também mais puros. Acontece que o caderno de encargos dos vinhos biodinâmicos permite, por exemplo, a aplicação até 120 mg de sulfitos em cada litro de vinho. É um valor muito alto. Num vinho normal, metade desta dose pode ser suficiente.

Fernando Paiva sempre usou menos. Mas só o facto de ter de usar sulfitos (dióxido de enxofre) colidia de algum modo com o seu afã de fazer vinhos cada vez mais puros e saudáveis. Quando, há três anos, ouviu na rádio que o Instituto Politécnico de Bragança estava a testar em queijos um produto natural feito a partir da flor de castanheiro que conseguia os mesmos efeitos antioxidantes e antimicrobianos dos sulfitos, ligou logo à investigadora responsável, Isabel Ferreira, a propor-lhe experimentar o produto também nos vinhos. O desafio foi aceite e nesse ano Fernando Paiva fez 100 litros com flor de castanheiro. Gostou do resultado e em 2016 experimentou em 600 litros. Em 2017 passou para três mil e na última vindima usou flor de castanheiro no vinho todo.

É num castanheiro situado junto a uma das suas vinhas que, pelo mês de Julho, Fernando Paiva recolhe as flores. Seca-as e depois transforma-as em pó. ...Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/12/22/fugas/opiniao/fernando-paiva-produtor-74-anos-trocou-sulfitos-flores-castanheiro-1855202>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“MARGAUX X PALMER, O DESAFIO DA ELEGÂNCIA” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 19/12/2018

- O que é elegância em um vinho? Um vinho elegante não difere muito, em sua descrição, de uma pessoa elegante, que, independente de sua força, se exprimirá com leveza, requinte, finesse, graça e harmonia. E se este vinho/pessoa elegante for um senhor de quase 70 anos, terá também altivez, dignidade e muitas histórias para nos contar.

Provei com exclusividade o mais elegante dos Premier Crus Classés de Bordeaux, o Château Margaux, e seu archi-rival, o Château Palmer, às cegas e em algumas das melhores safras de Bordeaux de todos os tempos - 1983, 1970, 1961, 1955 e 1945. Não custa lembrar da magnitude desta prova, já que os 1961 e 1945 são raridades e estão entre os melhores vinhos já feitos no planeta. Preços? Só o google poderá responder.

A COMUNA DE MARGAUX - Bordeaux é uma região muito extensa e com muitas denominações de origem, que estão divididas em três níveis: regional (Bordeaux), subregional (que traz no rótulo o nome da sub-região. Ex: Saint-Émilion) e comunal (que traz no rótulo o nome da comuna, uma espécie de sub-região da sub-região). Margaux é uma das melhores comunas de Bordeaux, na sub-região do Haut-Médoc.

Embora Margaux tenha apenas um Premier Cru Classe, o Château Margaux, que lhe dá nome, seus 1.400 hectares de vinhedos têm a maior concentração de Grand Crus Classés de Bordeaux, com 24 Châteaux, além de 20 Cru Bourgeois.

Enquanto a comuna de Pauillac (onde ficam os Premier Crus Classés: Château Latour, Ch. Lafite Rothschilds e Ch. Mouton Rothschilds), tem solo mais argiloso, Margaux tem uma proporção maior de cascalho e calcário. Enquanto argila dá força ao vinho, o cascalho/calcario é associado à elegância. Como resultado avas em Margaux amadurecem 3-5 dias mais cedo que em Pauillac e proporcionam vinhos um pouco menos concentrados e mais frescos.

A decantada elegância deu aos vinhos de Margaux a fama de vinhos ditos “femininos” (menos poderosos). Discordo, primeiro pelo sexismo aí contido, depois pois se os vinhos de Margaux são obviamente elegantes, não por isso têm menos estrutura, densidade e longevidade. Está aí o Ch. Margaux 1945 (além do famoso Ch. Margaux 1900), potente e vivíssimo para provar minha tese.

O Château Margaux - Embora a propriedade exista desde o século XII, com o nome inicial de La Mothe, o famoso castelo estampado no rótulo do Ch. Margaux só foi construído em 1811. O Château mudou de dono várias vezes até que em 1977 foi comprado André Mentzelopoulos. A este empreendedor grego, falecido em 1980, se deve o início de uma nova era para este vinho. Hoje à frente dos negócios está sua filha Corinne, que em 1983 colocou em sua equipe o jovem de 27 anos Paul Pontallier, que em 1990 viria a assumir a direção do Château e se tornar uma das figuras mais respeitadas de Bordeaux.

Os 78 hectares da propriedade são plantados com 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Petit Verdot e Cabernet Franc e 15% de Sauvignon Blanc, com rendimentos médios de 40 hectolitros por hectare. Das 380 mil garrafas produzidas anualmente em média, entre 40% e 70% são do Gran Vin (Ch. Margaux), as demais são do Pavillon Rouge (seu segundo vinho) e de seu branco, o Pavillon Blanc. O Gran Vin fica, conforme a safra, em entre 18 e 24 meses em barricas 100% novas, de média tosta, em parte fabricadas no Château e em parte compradas de cinco tanhoarias.

O Château Palmer - Injustamente classificado em 1855 como Troisième (terceiro) Cru Classé, o Château Palmer teria lugar entre os primeiros, ou ao menos entre os segundos. Na comuna de Margaux o Ch. Palmer é certamente o segundo melhor vinho e em algumas safras desafia a soberania do depois do Ch. Margaux.

Até 1748 esta propriedade era parte do Ch. d'Issan, quando 50 hectares foram vendidos e batizados com o nome dos novos proprietários, Château Gascq. Pouco mais de meio século depois, um novo dono, o general inglês Charles Palmer, e o novo e definitivo nome, Château Palmer. A era de ouro deste vinho, no entanto, só começaria em 1843, quando a família de banqueiros parisienses Péreire (rivais dos Rothschilds) comprou a propriedade e construiu o atual e grandioso castelo e investiu na melhoria de qualidade do vinho. Desde 1938 o Palmer pertence a um consórcio de negociantes de Bordeaux, capitaneados pelos grupos Sichel e Mähler-Besse.

Uma característica do Palmer é ter muito Merlot. Até os anos 1960 os vinhedos chegavam a 60% de Merlot, mas hoje seus 52 hectares são plantados com 47% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon e 6% Petit Verdot, com rendimento entre 45 e 48 hectolitros por hectare. Das 250 mil garrafas produzidas anualmente em média, cerca de 50% são do Gran Vin e o restante de um segundo vinho, que até 1998 chamava-se Réserve Du Général e hoje chama-se Alter Ego. O Gran Vin fica cerca de 20 meses em barricas 45% novas de tosta leve.

O tira teima - Provamos totalmente às cegas, sem saber produtores nem safras, 10 taças embaralhadas contendo as mesmas 5 grandes safras de cada Château - 1983, 1970, 1961, 1955 e 1945. Vejamos os resultados... Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/margaux-x-palmer-o-desafio-da-elegancia>

Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com

Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello)

Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello)

<http://www.marcelocopello.com/blog>

26.ABR A 10.MAI.2019. ENOGASTRO GRÉCIA & TURQUIA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA.

2019 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da Grécia e Turquia. Segundo a História, as vinhas e o vinho apareceram pela primeira vez na Grécia, por volta de 4000 A.C., quando Dionísio, filho de Zeus, era o deus da vegetação e do vinho e era adorado com festas e eventos em várias ocasiões. Existem descrições detalhadas dos processos de produção de vinho em inscrições que datam de 2500 a.C.. A mais antiga prensa de vinho do mundo foi conservada na ilha de Creta onde foram encontradas gravetos de parreira em túmulos muito antigos. Na Ilíada, Homero também descreve muitas cidades e regiões da Grécia como produtoras de vinho e elogia as suas tradições na produção desta bebida.

Cultivado ao longo da costa do Mediterrâneo, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego. A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras em outras regiões européias. O vinho surgiu então na Itália, seguindo à península ibérica. Os gregos fundaram Marsella e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contato entre a bebida e a futura França. Segundo historiadores, o vinho da antiguidade era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente.

No país são cultivadas cerca de 250 variedades de uvas, sendo para vinhos e frutas secas. O vinho grego é de boa qualidade, sendo uma bebida refrescante. Venha conhecer em detalhe esta história e degustar vinhos que retratam os aromas e sabores da Grécia e depois os da Turquia.

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

QUAIS VINHOS E CHAMPANHES BEBER NO NATAL E FINAL DO ANO

Natal, ano novo, as férias são sinônimo de refeições elaboradas e vinhos de prazer. Quais vinhos escolher? O champanhe é essencial? Vinho branco ou vinho tinto? Busca por originalidade, novidade, economia ... larvf.com ajuda você a preparar as férias.

A árvore de Natal, presentes, família, amigos ... Todos esses elementos são atributos essenciais da temporada de férias. Mas a lista está incompleta se esquecermos de mencionar a refeição e, claro, os vinhos que a acompanham.

Durante estes momentos de celebração, parênteses em que a busca do prazer e da partilha muitas vezes tem precedência sobre a disciplina orçamental, o vinho e o champanhe, em particular, têm um local de escolha para garantir um bom ambiente e valorizar a comida.

O CHAMPANHE É O VINHO MESTRE DA CERIMÔNIA - Entre a véspera de Natal e a de Ano Novo, é a trégua das dietas! É hora de delícia, pratos cuidadosamente elaborados, vinhos e champanhês cuidadosamente selecionados. Aperitivo estendido, petits fours, aperitivos, pratos, queijos, sobremesas ... As horas gastas na mesa não são contadas e as calorias consumidas ainda menos.

O cardápio costuma ser gigantesco: frutos do mar, salmão, foie gras, peru com castanhas, capão, torta de natal são alguns dos padrões deste farandole gastronômico. Muitas vezes, o champanhe é o mestre de cerimônias, abrindo a grande seleção de vinhos que acompanharão os pratos.

Para ajudá-lo a selecionar os vinhos que agradarão seus convidados e combinar com seus pratos, a Revue du vin de France (arvf), com fornece regularmente dicas e seleções. Excelente época de férias e boa degustação!. Leia mais em: <https://www.larvf.com/fetes-de-fin-d-annees-vin-champagne-accords-mets-vins.2001121.4249350.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – REDAÇÃO - 12/12/2018).

COMO ESCOLHER UM VINHO PARA PRESENTE DE NATAL?

Um dos momentos de maior insegurança é escolher um vinho para uma pessoa especial - mais complicado ainda se ela aprecia a bebida e entende do assunto. Entretanto, no decorrer desses anos da ADEGA, tivemos a oportunidade de conviver com centenas de enófilos, presenteá-los, aconselhá-los e discutir seus presentes com eles. Isso acabou por gerar um modelo mental para escolher vinhos para presente que transformamos em dicas para ajudar você a escolher o presente engarrafado ideal neste fim de ano.

GOSTO PESSOAL DO PRESENTEADO - Você reparou ou sabe (por seus encontros ou conversas) que a pessoa a ser presenteada tem uma predileção por um determinado tipo de vinho. Pode ser uma denominação de origem, um varietal (tipo de uva), uma vinícola, ou até mesmo um enólogo específico. Sendo assim, você pode:

Escolher um vinho que impacte por sua escala de importância na categoria - poderia ser pelo preço, safra especial, nota elevada de críticos etc

Ou por ser, ao mesmo tempo, bom e inusitado, como presentear um amante de Pinot Noir da Nova Zelândia com um Pinot Noir de uma região recentemente descoberta, como o Oregon, nos Estados Unidos, por exemplo.

Ao escrever o bilhete, cite o fato de o vinho ser de uma categoria de gosto do presenteado, sobretudo se seu objetivo for o segundo (proporcionar uma experiência diversa e curiosa sobre novas regiões). Mas, se seu objetivo for valorizar seu presenteado pelo preço do vinho, nunca faça menção a isso, obviamente.

GOSTO GASTRONÔMICO - Se você conhece o prato predileto de seu presenteado, ou aquele que ele melhor prepara na cozinha, pode escolher um vinho que harmonize perfeitamente com este prato específico. Para ter mais certeza, uma consulta em Melhor Vinho com o nome do prato pode ajudá-lo, assim como a conversa com um bom sommelier.

CULTURA REGIONAL - O vinho, com seu conceito único de terroir, está intimamente ligado ao local onde suas uvas frutificaram. Nesse caso, as possibilidades são imensas, sendo a mais imediata a origem da família. Mas cuidado para não cair no óbvio de presentear com um vinho da região onde a pessoa vive. Nesse caso, opte por outro fator de escolha.

Além da descendência, você pode optar por dar um vinho de uma determinada região produtora por outros fatores. Se o presente é profissional, veja a origem da empresa onde o presenteado trabalha. Se for pessoal, você pode optar por presentear pela nacionalidade de um ídolo do presenteado. Que tal um vinho espanhol para um fã do tenista Rafael Nadal, ou da França se ele for fã de um ciclista vencedor do Tour de France? Outra forma interessante é presentear para lembrar de uma viagem inesquecível que presenteado fez.

TEMA - Este padrão de escolha também é extremamente "personalizável". Alguns vinhos estão relacionados a certos temas quer por sua opção de nome e rótulo, por uma

característica de seu produtor, ou até por homenagear alguém. Se o presenteado gosta de cinema, que tal um vinho da vinícola de Francis Ford Coppola? Que aliás, também serviria de presente a um fã de tubarões ou mergulho. Se o gosto for por golfe, que tal uma garrafa da vinícola de Greg Norman? Perceba que vários vinhos carregam associação à astronomia (ou até astrologia) como o Centauri da O'Fournier, por exemplo. Também há vinícolas de colecionadores de arte como The Hess Collection, ou vinhos com temas de música clássica como o Barolo Contrabbasso DOCG da Bava.

SAFRAS - Este fator é mesmo uma festa, e uma das maiores das personalizações. Você pode escolher presentear com um bom vinho (pois mesmo sem ser um grande vinho, sempre agrada) de uma safra que seja relevante para aquela pessoa. O ano do nascimento dos filhos, do casamento, do ingresso na empresa, ou o ano em que venceu um torneio de golfe, uma eleição, se formou ou foi promovido etc são bons motivos. O potencial desse padrão de escolha só não é infinito, pois as safras vão ficando cada vez mais antigas, raras e caras. Mas, você sempre pode trabalhar com fatos relevantes e recentes da vida do presenteado... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-escolher-vinho-para-presente_2544.html (Fonte – Revista ADEGA - Christian Burgos – 14/12/2018).

ALEJANDRO SANTO DOMINGO COMProu PARTE DO CHATEAU BORDALÊS PETRUS

Acredita-se que o bilionário tenha investido 200 milhões de euros na compra. No início setembro, um rumor abalou Bordeaux. A revista francesa Revue des Vins de France informou que o dono da Pétrus, a família Moueix, havia vendido uma participação de 20% em sua propriedade em Pomerol. Em seguida, o jornal Les Echos apontou que o comprador era Alejandro Santo Domingo, empresário do mercado financeiro e filantropo colombiano-americano, classificado em 499º lugar na lista de bilionários da Forbes World em 2018 e com uma fortuna pessoal de US\$ 3,9 bilhões.

Segundo o jornal, Jean Moueix informou que o acordo foi feito para ajudar a garantir o futuro a longo prazo da propriedade. A família foi procurada por outros meios de comunicação para confirmar a compra, mas não foi encontrada. No entanto, um porta-voz de Pétrus confirmou a notícia ao site The Drinks Business.

Segundo ele, o negócio, na verdade, teria ocorrido há um ano e até então não havia sido divulgado. A propriedade não quis confirmar o valor pago, embora acredite-se ter sido algo em torno de 200 milhões de euros (ou seja, o valor total da icônica propriedade estaria sendo avaliado em um bilhão de euros).

A família de Santo Domingo é acionista da gigante cervejeira Budweiser. Santo Domingo também faz parte do conselho do Metropolitan Museum of Art e é casado com a filha do duque de Wellington, Lady Charlotte Wellesley. Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/alejandrosanto-domingo-comprou-parte-do-chateau-bordales-petrus_11487.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 19/12/2018).

BONS VINHOS ABAIXO DE R\$ 50

A revista ADEGA atualiza lista com 16 ótimas sugestões de vinhos bons e baratos. Confira:

TINTOS

Miluna Rosso 2017 - San Marzano, Puglia, Itália - AD 88 pts - Muito bom - Grand Cru - Preço: R\$ 50,00
Aimé Cabernet Sauvignon 2016 - Ruca Malen, Mendoza, Argentina - AD 88 pts - Muito bom - La Pastina - Preço: R\$ 50,00
Quinta de Bons Ventos Tinto 2016 - Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal - AD 88 pts - Muito bom - Cantu - Preço: R\$ 43,00
Chakana Malbec 2016 - Chakana, Mendoza, Argentina - AD 88 pts - Muito bom - La Pastina - Preço: R\$ 50,00

BRANCOS

Chalet du Clermont Terroir Chardonnay 2018 - Cooperativa Vinícola Garibaldi, Serra Gaúcha, Brasil - AD 88 pts - Muito bom - Preço: R\$ 32,00
Casa Valduga Origem Chardonnay 2018 - Casa Valduga, Vale dos Vinhedos, Brasil - AD 89 pts – Ótimo - Preço: R\$ 47,00
Chalet du Clermont Chardonnay 2017 - Cooperativa Vinícola Garibaldi, Serra Gaúcha, Brasil - AD 87 pts - Muito bom - Preço: R\$ 32,00

ESPUMANTES

Salton Prosecco Brut 2018 - Salton, Serra Gaúcha, Brasil - AD 89 pts – Ótimo - Preço: R\$ 39,00
Garibaldi Prosecco Brut - Cooperativa Vinícola Garibaldi, Garibaldi, Brasil - AD 88 pts - Muito bom - Preço: R\$ 30,00

DOCES

Emilia Moscatel de Alejandria Dulce Natural 2013 - Nieto Senetiner, Mendoza, Argentina - AD 87 pts - Muito bom - Preço: R\$ 33,00.
Aurora Colheita Tardia 2012 - Aurora, Serra Gaúcha, Brasil - AD 86 pts - Muito bom - Preço: R\$ 18,00

ROSÉS

Aurora Reserva Merlot Rosé 2018 - Aurora, Serra Gaúcha, Brasil - AD 88 pts - Muito bom - Preço: R\$ 40,00
Aurora Reserva Merlot Rosé 2017 - Aurora, Serra Gaúcha, Brasil - AD 87 pts - Muito bom - Preço: R\$ 48,00
Cordilheira Andina Syrah Rosé 2016 - Bodegas y Viñedos De Aguirre, Vale Central, Chile - Obra Prima - AD 88 pts - Muito bom - Preço: R\$ 27,00

Tierra de Luna Rosado 2013 - Bodega Piedra Negra, Mendoza, Argentina - Porto Mediterrâneo

AD 87 pts - Muito bom - Preço: R\$ 33,00

Weingut Heinz Pfaffmann Portugieser Weißherbst 2013 - Weingut Heinz Pfaffmann, Pfalz, Alemanha - Weinkeller - AD 88 pts - Muito bom - Preço: R\$ 49,00. Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/bons-vinhos-abaxo-de-r50_3135.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 20/12/2018)

ESPUMANTES BRASILEIROS PARA COMEMORAR A VIRADA DO ANO!

Diante de tantas opções disponíveis no mercado, ADEGA trás todas as dicas para você acertar na hora da escolha. O Brasil já se firmou como um país produtor de vinhos. Vinícolas vêm produzindo tintos, rosés e brancos tranquilos com qualidade cada vez mais consistente. Entretanto, a vocação natural para produzir espumantes, que há tempos gozam de merecida fama e boa reputação, é inegável. Em solo brasileiro, elaboram-se espumantes de ótima qualidade e nos mais variados estilos. Ou seja, há espumante brasileiro para todos os gostos.

Considerando a legislação vigente, basicamente os espumantes são classificados conforme seu teor de açúcares totais (nature, extra-brut, brut, sec, demi-sec ou doce. Assim, em teoria, é permitido produzir espumantes a partir de quaisquer cepas, seja pelos métodos tradicional (segunda fermentação em garrafa), Charmat (segunda fermentação em grandes recipientes) ou Asti (de uma única fermentação). Além disso, os espumantes fruto de segunda fermentação (Tradicional e Charmat) têm que ter graduação alcoólica entre 10% e 13%. Já o Moscatel Espumante, tem que ser elaborado pelo método Asti somente a partir de uvas Moscatel e/ou Moscato, ter graduação alcoólica entre 7% e 10% e açúcar natural mínimo de 20 g/l.

Entretanto, tanto a D.O. Vale dos Vinhedos, quanto as I.P. Pinto Bandeira, I.P. Altos Montes, I.P. Monte Belo do Sul e a novíssima I.P. Farroupilha trazem disposições especiais com relação aos espumantes. Apenas aqueles rótulos que atenderem a essas especificações podem ostentar o selo da respectiva área.

Porém, a nossa diversidade de estilos quando o assunto é espumante não se resume somente aos aspectos legais que listamos abaixo. Foi pensando nisso que ADEGA resolveu separar os espumantes nacionais em quatro categorias maiores, levando em consideração somente aspectos gustativos, com o simples objetivo de facilitar a sua vida na hora de escolher o que vai beber, tornando esse momento o mais prazeroso possível.

CLASSIFICAÇÃO	TEOR DE AÇUCAR
Nature	Até 3g/l
Extra-brut	3g/l até 8g/l
Brut	8g até 15g/l
Sesc ou seco	15g/l até 20g
Demi-sesc ou meio seco ou meio-doce	20g/l até 60g/l
Doce	60g/l

ESPUMANTES FRUTADOS, MAIS LEVES E CHEIO DE FRESCOR (Nature, Extra-Brut, Brut) - São espumantes brancos ou rosados, muitas vezes de preço mais acessível, elaborados majoritariamente pelo método Charmat ou, então, pelo método Tradicional, mas, neste caso, com tempo menor de contato com as leveduras – costumeiramente inferior a 18 meses. Nessa categoria, em termos visuais, é comum cores de aspectos menos intensos. Os brancos transitam entre o amarelo-citrino e o palha, algumas vezes com reflexos esverdeados. Já os rosados, tendem a mostrar cores rosa-claro e rosa-salmão bem leves, às vezes puxando para o rosa-melancia.

Quanto aos aromas, geralmente são mais diretos, ou seja, mostram mais fruta, notas herbáceas e/ou florais e menos notas especiadas, de fermento e/ou de frutos secos. Já no paladar, além de muito refrescantes, são extremamente frutados, com pouca ou média persistência e boa cremosidade. Sendo assim, são ideais para aperitivos, coquetéis e para acompanhar pratos mais leves, sejam eles com vegetais, carnes brancas e/ou vermelhas, de preferência mais magras. São vinhos para serem tomados jovens, via de regra, com até três anos do engarrafamento.

Como identificar essa categoria na prateleira

Apesar de existirem rótulos mais exclusivos e elaborados pelo método tradicional, geralmente são feitos pelo método Charmat e tem preço mais acessível. Nessa categoria, temos uma infinidade de produtos. Elencamos alguns ótimos exemplos desse estilo que se destacaram em nossas degustações:

AD 88 pontos - AURORA PROCEDÊNCIAS CHARDONNAY BRUT - Aurora, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 34,60).

AD 88 pontos - CASA VALDUGA PROSECCO RESERVA BRUT 12 MESES 2013 - Casa Valduga, Vale dos Vinhedos, Brasil (R\$ 61,50).

AD 89 pontos - CAVE PERICÓ CHAMPENOISE NATURE 2012 - Pericó, São Joaquim, Brasil (R\$ 60).

AD 90 pontos - FAUSTO BRUT 2014 Pizzato, Vale dos Vinhedos, Brasil (R\$ 45).

AD 88 pontos - GARIBALDI CHARDONNAY BRUT - Cooperativa Vinícola Garibaldi, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 28).

AD 88 pontos - GUATAMBU ROSÉ BRUT 2014 Guatambu, Campanha Gaúcha, Brasil (R\$ 50).

AD 90 pontos - LA BRUT ROSÉ - Luiz Argenta, Altos Montes, Brasil (R\$ 66).

AD 90 pontos - LUCIA CANEI SALTON BRUT ROSÉ - Salton, Tuiuty, Brasil (R\$ 150).

AD 88 pontos - MONTE PASCHOAL BRUT ROSÉ - Irmãos Basso, Farroupilha, Brasil (R\$ 28).

AD 90 pontos - PONTO NERO CONCEPTUAL EDITION ROSÉ DE NOIR Domno, Vale dos Vinhedos, Brasil (R\$ 218,50).

AD 87 pontos - TERRANOVA BRUT ROSÉ TIRAGEM 2014 - Miolo Wine Group, Vale do São Francisco, Brasil (R\$ 28,50).

ESPUMANTES ESTRUTURADOS, MAIS COMPLEXOS E ENCORPADOS (Nature, Extra Brut ou Brut)

Aqui estão os vinhos que ajudam a construir a nossa fama de produtor de espumantes de qualidade mundial. Em termos gerais, estão um degrau (ou mais) acima em termos de estrutura, complexidade, profundidade e também cremosidade, sempre mantendo a característica de excepcional acidez. São espumantes brancos ou rosados, na maioria das vezes elaborados pelo método Tradicional (há alguns poucos Charmat que se encaixam nessa categoria), costumeiramente com períodos de contato com as leveduras igual ou superior a 24 meses. No visual, os brancos costumam ter cor amarelo mais definido, transitando do palha em direção ao dourado.

Já nos rosados, costumam mostrar cores lembrando pele de cebola. Com relação aos aromas, tendem a ter mais camadas e nuances, que vão desde a fruta de perfil mais maduro, até notas tostadas, de frutos secos, de fermento e de especiarias mais evidentes. No palato, mostram mais volume, cremosidade e profundidade, esbanjando força e estrutura, que os torna aptos a escotar pratos mais elaborados, complexos e/ou mais gordurosos, sejam eles de vegetais, frutos do mar, carnes brancas e/ou vermelhas. São vinhos que têm condições de evoluir muito bem em garrafa, podendo recompensar aqueles que apreciam espumantes envelhecidos.

Como identificar essa categoria na prateleira

Geralmente são elaborados pelo método tradicional e trazem especificado o período de contato com as leveduras em meses ou anos. Costumam ter preço mais elevado se comparado à categoria anterior. Esta categoria é bem menor, porém, ano a ano, novos produtores vêm se arriscando. Trazemos uma seleção que exemplifica bem esse estilo:

AD 90 pontos - 130 BRUT DÉGORGEMENT 2015 - Casa Valduga, Vale dos Vinhedos, Brasil (R\$ 91).

AD 90 pontos - CAMPOS DE CIMA BRUT 2012 - Campos de Cima, Campanha Gaúcha, Brasil (R\$ 55).

AD 89 pontos - DON GIOVANNI BRUT - Don Giovanni, Pinto Bandeira, Brasil (R\$ 91).

AD 90 pontos - ESTRELAS DO BRASIL BRUT 2010 - Estrelas do Brasil, Faria Lemos, Brasil (R\$ 60).

AD 89 pontos - MAXIMO BOSCHI BRUT SPECIALE 2009 - Maximo Boschi, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 99,20).

AD 90 pontos - SALTON GERAÇÕES JOSÉ BEPI SALTON - Salton, Tuiuty, Brasil (R\$ 105).

ESPUMANTES EXÓTICOS E DIFERENTES (Nature, Extra-Brut, Brut, Sec, Demi-sec ou Doce)

Essa categoria seria impensável há 10 anos. Sua existência é um ótimo sinal do amadurecimento de nosso mercado, tanto em relação ao produtor, quanto ao consumidor. Aqui tudo é permitido, é o lugar onde o produtor pode experimentar e dar asas à sua imaginação. É também onde o amante ou aficionado vai ser mais desafiado. Temos muito pouco produtos nessa categoria, porém tudo indica que, ano a ano, teremos mais e mais exemplares.

AD 92 pontos - PIZZATO VERTIGO NATURE 2013 - Pizzato, Vale dos Vinhedos, Brasil (R\$ 180,00).

AD 91 pontos - LÍRICA CRUA - Hermann, Pinheiro Machado, Brasil (R\$ 69,40).

ESPUMANTES PARA A SOBREMESA (Sec, Demi-Sec ou Doce)

Aqui entram todos os vinhos com maior teor de açúcar, principalmente os Moscatéis, um dos espumantes de qualidade mais consistente produzidos em solo brasileiro. Em se tratando de Moscatel, o vinho geralmente é branco (embora haja alguns rosados) e tem sempre perlage abundante. Em termos aromáticos, é exuberante, mostrando, via de regra, muita fruta branca seguida de notas florais e herbáceas. Leve e fácil de beber, o importante no palato é ser sempre refrescante, além de mostrar equilíbrio entre acidez e doçura.

Por terem maior nível de açúcar e, conseqüentemente, maior sensação de dulçor, são indicados para acompanhar sobremesas mais leves e/ou à base de frutas ou, porque não, como substituto do chá ou café no lanche da tarde. Como identificar essa categoria na prateleira: é só procurar Moscatel Espumante e/ou as palavras sec, demi-sec ou doce escritas no rótulo e/ou contra-rótulo. Aqui existe um mar de opções de qualidade, elencamos algumas que se destacaram em nossas degustações.

AD 88 pontos - CASA GALIOTTO MOSCATEL ESPUMANTE - Casa Galiotto, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 32).

AD 88 pontos - CASA VALDUGA RESERVA MOSCATEL ESPUMANTE 2014 - Casa Valduga, Vale dos Vinhedos, Brasil (R\$ 47).

AD 88 pontos - CORDELIER MOSCATEL ESPUMANTE - Fante, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 20).

AD 88 pontos - GARIBALDI MOSCATEL ESPUMANTE - Cooperativa Vinícola Garibaldi, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 24).

AD 89 pontos - MONTE PASCHOAL MOSCATEL ROSÉ - Irmãos Basso, Farroupilha, Brasil (R\$ 28).

AD 88 pontos - SALTON MOSCATEL ESPUMANTE - Salton, Serra Gaúcha, Brasil (R\$ 22). Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/espumantes-brasileiros-para-comemorar-virada-de-ano_11488.html (Fonte – Revista ADEGA – Eduardo Milan - 21/12/2018).