



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**COMO EVITAR A DOR DE CABEÇA DO DIA SEGUINTE DEPOIS DE BEBER VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



07

**COMO EVITAR A DOR DE CABEÇA DO DIA SEGUINTE DEPOIS DE BEBER VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"PARA ENFRENTAR A CRISE, RESTAURANTES RENOMADOS COLOCAM O VINHO NO DELIVERY" - POR SUZANA BARELLI**



09



10

**"PESQUISA: CONSUMO DE VINHO DURANTE O ISOLAMENTO" - POR MARCELO COPELLO**

03 **VINHO DA SEMANA**

07 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

## BERNARD SERIES OLD VINES CHENIN BLANC 2016 – AFRICA DO SUL

O berço da Chenin Blanc está no Loire (França) e consta que a uva deve ter origem em torno de 1300 anos. Mas a África do Sul tem nela seu maior vinhedo, com alguns exemplares dignos de nota, como este Bernard Series, criado a partir de vinhas velhas com 45 anos de idade, plantadas na região Costeira de Agter-Paarl, Durbanville e Montes Inferiores.

É mais comumente associado ao Vale do Loire, na França, e seus altos níveis de acidez significam que pode ser vinificado em vários estilos diferentes: como vinhos de sobremesa deliciosamente doces, afetados por botrytis, vinhos leves e espumantes com mel e vinhos encorpados e ainda brancos vinhos.

A variedade teve seus altos e baixos ao longo de sua longa história. Os documentos oficiais franceses mencionam Chenin Blanc pela primeira vez em 845, e a variedade apareceu em várias partes do Loire sob uma infinidade de sinônimos desde então. A uva caiu de moda um pouco no início do século XX, mas o interesse renovado na década de 1980 revigorou a posição de Chenin Blanc como uma variedade de uva clássica e nobre.

A Chenin Blanc encontrou um lar no Novo Mundo, nas vinhas da África do Sul. Este país superou a França para se tornar o maior produtor de Chenin e continua sendo a variedade mais plantada no país. Chenin Blanc chegou à África do Sul em meados do século XVII e ficou imediatamente popular por sua produtividade e capacidade de gerar alta acidez, mesmo em condições quentes. Atualmente, uma mudança de atitude em relação a essa nobre uva tem visto um aumento na qualidade na África do Sul.

Vinhas velhas em Stellenbosch e Swartland estão produzindo vinhos ricos e concentrados, que tendem a ter um caráter mais tropical do que os do Vale do Loire, exibindo sabores de abacaxi, melão, goiaba e banana. O Bernard Series Chenin Blanc passa por madeira durante 12 meses, sendo que 50% em barricas de segundo uso de carvalho francês, com contato prolongado com as borras para obter riqueza, complexidade e profundidade.

**Corte de uvas:** 100% Chenin Blanc

**Notas de Degustação:** cor amarela com reflexos dourados que neste caso denotam a passagem por madeira. Os aromas da barrica se mostram ao mesmo tempo que o pêssego maduro, damasco, maracujá, melão, mamão e abacaxi maduro (quase compota), numa grande complexidade que vai se mostrando em camadas! Paladar seco, com ótima acidez, intenso e complexo, que repete o perfil aromático e mais notas de aveia, especiaria doce de baunilha. Um vinho em que sobra elegância e equilíbrio, com grande persistência.

**Estimativa de Guarda:** já está pronto para beber, mas pode guardar por mais 4 a 5 anos por conta do frescor que tem.

**Reconhecimentos Internacionais:** International Wine Challenge 2017 / Decanter World Wine Awards 2017: Bronze / International Wine & Spirit Competition, 2017 – Silver

**Notas de Harmonização:** Vai bem com peixes, mariscos, carnes brancas. Acompanhou muito bem um Arroz cremoso com salmão. Queijos leves a médio curados. Gruyere e Cheddar irão muito bem.

**Serviço:** servir entre 8 a 10°C

**Faixa de Preço - \$\$\$**

**Em BH a CANTU é representada por Ana Paula Diniz – Supervisora da Cantu Importadora | Tel.: (31) 98876-0694.**



## FLOR DE MAIO 2016 – ALENTEJO - PORTUGAL

A Magnum Carlos Lucas Vinhos produz o Flor de Maio no Alentejo, na região de Talhas, no concelho de Mora. O Alentejo é uma das grandes regiões produtoras em Portugal, com seus vinhos tintos ricos, exuberantes, de bom corpo e coloração escura, bastante aveludados e saborosos, prontos para beber desde jovens. Geralmente são vinhos com ótima concentração de fruta, fáceis de beber e gostar.

Apesar da cultura do vinho – e da vinha da região alentejana remeter a 2000 anos atrás (trazida pelos romanos) e seus vinhos serem até o século XVII os de maior fama de Portugal, nos tempos seguintes a viticultura do Alentejo viveu uma longa crise.

A região se tornou umas das mais importantes produtoras de vinho nos últimos anos e alcançou seu reconhecimento na década de 80. Isso, graças ao avanço da viticultura e dos processos de vinificação, aliados ao legado das parreiras centenárias. Ainda podemos encontrar resquícios dos processos tradicionais herdados dos romanos, como a fermentação realizada em talhas de barro.

**Corte de uvas:** 40% Trincadeira + 40% Aragonez (que corresponde a Tempranillo) + 20% Syrah. Este vinho não tem passagem por madeira.

**Notas de Degustação:** cor rubi escuro, brilhante. Aroma de boa intensidade de frutos vermelhos e escuros e toques florais. No paladar é um vinho fácil de beber e de gostar, com bom frescor e taninos macios. É um vinho agradável, com retrogosto frutado. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

**Estimativa de Guarda:** é um vinho pronto para ser bebido!

**Notas de Harmonização:** Vinho bem versátil, vai bem com carnes vermelhas (como iscas de filé), com cozido a moda de Portugal, aves, carne suína, pizzas, embutidos, massas leves e antipastos. Queijos leves a médio curados. Acompanhou muito bem uma batata rosti.

**Serviço:** servir entre 15 e 16°C.

**Faixa de Preço:** \$\$

**Importado pela CASA RIO VERDE – TELEVENDAS: (31) 3116-2301. Loja Lourdes - Praça Marília de Dirceu, 104 - Belo Horizonte/MG - Tel.: (31) 3275-1237**



## NEDERBURG PINOTAGE 2018 – AFRICA DO SUL

A uva Pinotage, criada em 1925 na Universidade de Stellenbosch, é o resultado do cruzamento de duas castas de uva: a Pinot Noir e Cinsault (que é chamada de Hermitage na África do Sul). Esta casta tornou-se um dos grandes destaques da região após o despontar do vinho sul-africano na década de 1990, sendo um símbolo da tradição do país.

Mas por pouco não foi perdido o experimento! As pequenas videiras criadas na casa do químico Abraham Izak Perold quase foram arrancadas pelo jardineiro do local, acreditando que eram ervas daninhas. O experimento foi salvo por um aluno que, sabendo da pesquisa, se antecipou e evitou seu corte, levando-a para a universidade para ser protegida.

É uma uva com casca grossa, polpa macia e cor intensa (um azulado tão intenso, quase preto), com maturação precoce, muito produtiva. Se não houver restrição desta produtividade o resultado serão vinhos muito simples.

A vinícola Nederburg, fundada em 1791 e localizada na região de Paarl, é a vinícola mais premiada da África do Sul. Nela, os visitantes podem conhecer o museu, a casa principal, os vinhedos e as montanhas Drakenstein.

**Corte de uvas:** 100% Pinotage. O vinho amadurece em barricas de carvalho de segundo e terceiro uso por 8 a 12 meses.

**Notas de Degustação:** cor rubi escuro. O nariz de boa intensidade mostra frutas escuras maduras como ameixas e cerejas. O paladar de tanino macio reflete os aromas. Uma boa integração entre a fruta e o toque madeira da barrica, que não predomina. Corpo médio e fácil de beber.

**Estimativa de Guarda:** é um vinho para ser bebido jovem, mas aguenta fácil 5 anos a partir da safra.

**Notas de Harmonização:** Vinho bem versátil, vai bem com carnes vermelhas, aves, carne suína, pizzas, embutidos, massas leves e antipastos. Queijos leves a médio curados.

**Serviço:** servir entre 15 e 16°C.

**Faixa de Preço:** \$

**Em BH – a CASA FLORA é representada pelo Ronaldo Bassalo – Tel.: (31) 8783-4132. CASA FLORA tem um show-room na Rua Laranjal, n.º 293, Carmo Sion - Tel.: 3317-2942.**



# COMO EVITAR A DOR DE CABEÇA DO DIA SEGUINTE DEPOIS DE BEBER VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Muitas pessoas que buscam orientação inicial nos nossos Cursos de Vinhos perguntam como evitar as dores de cabeça do dia seguinte, depois de uma bela noite regada a vinho! O melhor é que tudo pode ser evitado com algumas dicas relativamente simples.

**BEBA ÁGUA NA MEDIDA EM QUE BEBER VINHO** – um erro comum que os bebedores de vinho cometem é a falta de hidratação. É fácil de esquecer, porque você já está bebendo e imagina que sendo líquido, não precisa beber água. Quando há vinho envolvido, a hidratação é essencial e a água é o que você mais precisa. Habitue-se a beber um copo de água antes de tomar um copo de vinho. Você pode simplesmente usar o procedimento de pedir vinho e uma garrafa ou uma jarra de água como ato conjunto.

**SE BEBER, APROVEITE PARA COMER ALGUMA COISA SALGADA** – a maioria das pessoas que se inicia no mundo dos vinhos imagina que beber por si só seja algo prazeroso. Mas será muito mais se você acompanhar o vinho com comida, criando um casamento onde um ingrediente valoriza o outro e a soma dos dois seja muito mais do que o prazer de cada um isoladamente. Uma das dicas para evitar a “dor de cabeça do dia seguinte” é não beber sem comer alguma coisa, especialmente salgada.

**TOME DOIS COPOS DE ÁGUA ANTES DE DEITAR-SE** – costume recomendar beber dois copos de água antes de dormir, especialmente se você bebeu vinhos brancos ou espumantes. Talvez pela cor “mais clara dos brancos” você imagina que não precisa beber água antes de dormir, porque parece ter bebido um vinho mais “leve” que um tinto, mas o seu dia seguinte vai agradecer.

**NÃO MISTURE AÇÚCAR COM VINHO** - a única coisa pior do que uma dor de cabeça de vinho é uma dor de cabeça fruto de uma sobremesa muito doce e vinho. Uma fatia de Bolo de Chocolate ou Torta Floresta Negra parece ser algo maravilhoso para fechar uma refeição com vinho, mas a combinação de açúcar e álcool poderá potencializar uma dor de cabeça. Se você é sensível ao vinho, reserve o bolo de chocolate para acompanhar o café e evite o desejo de sobremesa enquanto beber vinho.

**OUTROS FATORES A CONSIDERAR** - Muitas pessoas associam que a escolha de um vinho barato, muitas vezes “ajustado” quimicamente, pode contribuir para a reação que resulta na dor de cabeça. Os vinhos mal feitos tendem a ter muito açúcar residual, enxofre, agentes conservantes ou álcool mais alto, para que tenham um sabor melhor.

Um dos grandes conservantes usados na produção dos vinhos são os sulfitos. Nos anos 80, a administração norte-americana de alimentos e medicamentos descobriu que cerca de 1% da população era alérgica a sulfitos. Por causa da preocupação de saúde da população sensível, os vinhos acima de 20 ppm (partes por milhão) devem ser rotulados com “contém sulfitos”. Os sulfitos são encontrados naturalmente nas uvas e o enxofre também é comumente adicionado em pequenas quantidades no início da fermentação e antes do engarrafamento.

Normalmente, os vinhos tintos têm entre 50 e 350 ppm e os brancos, entre 250 e 450 ppm (por causa da extrema sensibilidade à luz, calor e descoloração). O teste decisivo para sua sensibilidade aos sulfitos é comer o fruto seco. As mangas e os damascos secos contêm cerca de 4-10 vezes mais sulfitos que o vinho (1000-3000 ppm). Se você não sentir dor de cabeça comendo mangas ou damascos secos, provavelmente não é sensível aos sulfitos.

Outro fator que pode causar dores de cabeça é a presença de histaminas, em especial no vinho tinto. Os alimentos que foram fermentados ou envelhecidos têm níveis mais altos de histaminas, como tofu, tempeh, champanhe, espumante, vinho tinto, ketchup e carnes envelhecidas. As histaminas podem causar rubor inflamatório e vigília à noite. Como a maioria das histaminas é uma causa de reações alérgicas, tomar um anti-histamínico antes de beber pode ajudar a resolver o problema de dor de cabeça no dia seguinte.

Outra questão que vem à tona é o tanino presente no vinho tinto, que cria a reação de secagem na boca. Se por um lado faz com que os vinhos tintos durem mais tempo, muitos sofredores de dor de cabeça de vinho tinto apontam o tanino como o problema, porque os vinhos brancos contêm muito menos e não lhes dão dor de cabeça! O tanino vem das cascas, sementes e caules da uva e também da madeira com que se faz as barricas de amadurecimento. Muitos vinhos comerciais também adicionam taninos de fontes comerciais refinadas o que também pode potencializar dores de cabeça.

À medida que os alimentos envelhecem e as proteínas são quebradas, os níveis de tiramina aumentam. A tiramina é uma das principais causas de dor de cabeça para pessoas que sofrem de enxaqueca. A enzima causa o aperto dos vasos sanguíneos e pode ser encontrada em uma variedade de alimentos, como queijo maduro, presunto,

embutido, iogurte, molho de soja, feijão, coco, fermento, banana, framboesa, amendoim, abacaxi, abacate, berinjela e outros. Portanto, se você também é sensível a esses alimentos, essa pode ser a causa da sua dor de cabeça.

Pessoas com maior sensibilidade ao álcool e ao fermento devem ter cuidado com o vinho, pois ele contém os dois. Algumas pessoas dão a dica de tomar aspirinas, ibuprofeno ou acetaminofeno, mas como não sou médico, não posso recomendar. É claro que isso é por sua conta e risco e menos recomendado se você beber muito.

Em suma, teste suas teorias com cuidado e não seja rápido em culpar o vinho como responsável pela sua dor de cabeça quando você não estiver bebendo água suficiente. Esta é sem dúvida a grande dica para evitar a dor de cabeça do dia seguinte !!! Saúde !!!

(Baseado em informações sobre Dores de Cabeça e Vinho, encontradas na internet).



OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

## “PARA ENFRENTAR A CRISE, RESTAURANTES RENOMADOS COLOCAM O VINHO NO DELIVERY” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 10/05/2020

No início, a venda de brancos e tintos visava apenas a reduzir estoques, mas agora os restaurantes Varanda, Cantaloup, Vinheria Percussi e Esther Rooftop começam a enxergar o vinho como um produto para gerar receita. Ao pedir um bife de chorizo ou um assado de tira, entre as várias opções do Varanda em Casa, programa de delivery do restaurante paulistano Varanda, o cliente pode também escolher um vinho entre os mais de 400 rótulos da carta.

Se quiser indicação neste mundo de opções, será direcionado para um dos especialistas no tema no restaurante. Mas se a opção for por uma lista mais enxuta, ele pode escolher entre os 30 rótulos classificados como custo-benefício e disponíveis no site do programa de delivery.

Nos dois casos, as garrafas chegarão na temperatura correta de serviço, prontas para acompanhar o prato pedido e, sempre, com 20% de desconto sobre o valor cobrado na carta.

Oferta semelhante acontece no restaurante Cantaloup. Para girar os vinhos da casa, que também somam ao redor de 400 rótulos, o restaurateur Daniel Sahagoff analisou preços e custos e concedeu de 15% a 30% de desconto, conforme o vinho.

Para o Dia das Mães, por exemplo, fez uma parceria com a importadora Casa Flora e concedeu 25% de desconto para quatro rótulos harmonizados com o menu especial. Outras parcerias com importadoras de vinho devem acontecer em breve.

Os dois exemplos mostram que, passado o susto da quarentena e implementado os ajustes para o delivery, os donos dos restaurantes começaram a olhar os itens em estoque e a pensar em como transformar mercadoria em dinheiro.

“Abri um empório porque preciso fazer o estoque girar”, conta o chef Benoit Mathurin, do Esther Rooftop, casa criada em parceria com o chef Olivier Anquier no centro de São Paulo.

Em seu empório, as garrafas são vendidas com 25% de desconto em comparação com o preço da carta antes da chegada da Covid-19. Há também queijos e terrines, embalados a vácuo, para os seus clientes.

Uma das razões para o vinho ter ficado em segundo plano logo após a quarentena é que os preços cobrados pelos restaurantes são muito acima dos praticados nas lojas para o consumidor final..... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/para-enfrentar-a-crise-renomados-restaurantes-colocam-o-vinho-no-delivery/>

## “PESQUISA: CONSUMO DE VINHO DURANTE O ISOLAMENTO” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 07/05/2020

O ano de 2020 havia começado com perspectiva positiva. O boletim Focus, do Banco Central, apontava um crescimento de 2,3% no Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro para 2020 (a maior taxa desde 2013).

Em março deste ano, porém, a pandemia causada pelo coronavírus, levou os governos de diversos estados brasileiros decretaram o fechamento de quase todos os negócios, mantendo abertos apenas os serviços essenciais. Restaurantes, bares, hotéis e outras empresas on-trade foram fechadas, ficando sem receber público, operando apenas com delivery e take away.

O mercado brasileiro do vinho vem crescendo em volume ininterruptamente há mais de 20 anos. Estamos começando uma crise sem precedentes, mas temos a esperança que mesmo assim o consumo se mantenha, como foi na crise de 2014, ano em que tivemos um PIB negativo, mas o volume de consumo de vinho aumentou.

O questionário a seguir, respondido por 1.000 pessoas, complementa entrevistas com diversos players do trade e muitos consumidores, para tirar um retrato do mercado brasileiro neste momento. Ao final apresentamos uma breve análise e conclusões.

**A PESQUISA – COMO FOI FEITA:** Esta pesquisa foi realizada entre os dias 18 e 22 de abril, entre os seguidores das redes sociais de Marcelo Copello – cerca de 24 mil no Instagram e 62 mil Facebook. A pesquisa também foi disseminada no WhatsApp. O perfil dos participantes é de pessoas já envolvidas com vinho, em sua maioria entre 25 e 55 anos de idade, com ligeira maioria do sexo masculino.

As respostas chegaram 70% no dia 18, dia da postagem, e encerraram-se automaticamente ao atingir 1.000 mil repostas no dia 22.

DATA: 18 a 22 de abril

Participantes: 1.000 pessoas

Localização: 24 estados brasileiros representados

Perfil: consumidores já com algum envolvimento com vinho

Gênero: 60% homens, 40% mulheres

**ANÁLISE E CONCLUSÕES** - A pesquisa aponta claramente para um aumento do consumo, com 67% das respostas declarando um aumento entre 30% a 60%. O dado confere com as importações, que tiveram no primeiro trimestre do ano um crescimento de 15,4% em relação a 2019, mesmo com dólar alto. Os vinhos brasileiros tiveram aumento de 8,9% em sua comercialização no trimestre

No que diz respeito às preferências de consumo (tipo, casta e país), a pandemia parece não ter mudado o gosto do brasileiro. Manteve-se a preferência por tintos, por Chile e por Cabernet Sauvignon.

Na pergunta sobre compra, a maioria responde que tem comprado mais (57%), mas este percentual está abaixo dos que declaram consumir mais (67%). A explicação, confirmada em várias entrevistas, é que os consumidores estão baixando

seus estoques caseiros – consumindo mais que comprando.

No que se refere ao canal de compra, a liderança, como antes do COVID-19, continua sendo das grandes redes varejistas, que embora não revelem números, reportam ter crescimento de dois dígitos no período.

A pesquisa mostra ainda um grande crescimento do E-Commerce, que normalmente responderia por 10% das vendas e na pesquisa chegou a 35%... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/pesquisa-consumo-de-vinho-durante-o-isolamento-social>

## “OTIMISMO COM A SAFRA DESTA ANO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 08/05/2020

A expectativa é que se mantenha a saga dos anos encerrados em zero, em especial 2010, 2000 e 1990, quando os vinhos europeus, de forma geral, atingiram altíssimos patamares... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/brasil/coluna/jorge-lucki-otimismo-com-a-safra-deste-ano.ghtml>

## “O PODER POLARIZADOR DO VINHO LARANJA” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – WINES – 07/05/2020

Os melhores exemplos desses vinhos brancos, feitos com técnicas de tinto, são impressionantes e maravilhosos. Ainda alguns descartam este vinho antigo, agora na moda mais uma vez. À distância, o que divide os vinhos brancos dos tintos parece bastante claro. Sim, a cor é óbvia, mas também são os métodos de produção.

Para fazer vinho tinto, o produtor começa macerando o suco das uvas com a casca de pigmento. Isso adiciona não apenas cor ao suco, mas também taninos, que contribuem com textura e estrutura para o vinho que escurece. Quando a fermentação termina e o enólogo fica satisfeito, o vinho é retirado das peles para iniciar o processo de envelhecimento.

Os vinhos brancos convencionais são feitos de maneira diferente. Um produtor de vinho pode deixar o suco de molho por algumas horas ou um dia com as peles pálidas, mas não totalmente sem pigmento. O suco é levado muito mais rapidamente do que seria com os vermelhos, para começar sua fermentação com cor mínima e taninos indetectáveis.

E se o produtor trocasse as coisas? Digamos que você tenha uvas vermelhas, mas as processou usando as técnicas para fazer vinho branco. Muitos produtores de vinho fazem exatamente isso, deixando o suco em contato com a pele por apenas um curto período, apenas o tempo suficiente para obter uma coloração rosada. Milhões de garrafas desses vinhos são vendidos a cada verão - “Garçom, traga-me vinho rosé!”

Por outro lado, imagine que você tinha uvas brancas e queria fazer vinho usando o método dos tintos, mantendo o suco em contato prolongado com a pele pálida. Isso produz algo completamente diferente, um vinho visto com muito menos frequência do que o rosé. As pessoas ainda estão lutando com o que chamar esses tipos de vinhos.

Alguns usam a frase vinho âmbar, que descreve a cor de pelo menos alguns exemplos. Caso contrário, eles podem variar de rosa pálido a cobre rosado, castanho-avermelhado ou marrom escuro quase rubi.

Outros preferem a frase brancos em contato com a pele ou mesmo brancos macerados, que, embora tecnicamente corretos, carecem de qualquer tipo de poder evocativo.

A maioria, porém, adotou o vinho de laranja, um termo que despertou a imaginação de uma porcentagem generosa do público que compra vinho. Não é literalmente preciso, é claro, mas, nesse caso, nem os vinhos brancos são brancos nem os tintos são vermelhos.

Os vinhos alaranjados podem parecer modernos, como uma moda hipster que encanta os visitantes de Londres a Tóquio. Essa visão não seria razoável, dada a trajetória de 20 anos dos vinhos de laranja modernos.

Mas vinhos feitos assim são a forma mais antiga de brancos, remontando a séculos, se não a milênios. Em algumas partes do mundo, como a República da Geórgia, o vinho branco nunca deixou de ser produzido dessa maneira, apesar da formidável pressão política e cultural durante os anos de domínio soviético para adotar métodos mais convencionais de produção em massa.

As forças gêmeas da história e da moda se combinam para criar uma tensão notável em torno dos vinhos de laranja. Eles foram celebrados em lugares onde eles têm uma longa história, como a Geórgia e a Eslovênia, como emblemas de identidade cultural, ao mesmo tempo em que são demitidos em outros lugares por sua tendência insípida.

Eles foram aclamados como expressões inovadoras e condenados como imperfeitos, oxidados, repetitivos e sem graça. Tanto os elogios quanto as críticas foram merecidos.

Alguns vinhos de laranja são de fato insípidos. As pessoas se cansam deles rapidamente quando a novidade desaparece. Mas por que seria surpreendente encontrar exemplos ruins de qualquer tipo de vinho?

Outros são considerados defeituosos apenas porque seus taninos e taninos não filtrados são tão estranhos entre os vinhos brancos.

Os melhores vinhos de laranja são bem-sucedidos não porque são alaranjados, mas porque expressam nuances de beleza e cultura de maneiras profundas e distintas.

Vinhos como os de Josko Gravner e Radikon - que trabalham na região de Collio, em Friuli-Venezia Giulia, onde o nordeste da Itália toca a Eslovênia - foram os primeiros e mais influentes no renascimento desses vinhos. Eles ressoam não apenas porque são muito bons em termos qualitativos, mas também porque, em seus cálculos com séculos de história e conflito, falam de maneira poderosa, tanto emocional quanto intelectualmente..... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/05/07/dining/drinks/orange-wine-skin-contact.html>

## 21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.



Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

\*\* Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### O GUIA 2020 DE SAFRAS DA REVUE DU VIN DE FRANCE ESTÁ DISPONÍVEL GRATUITAMENTE

A RVF tem o prazer de oferecer a edição 2020 do Guide des Millésimes, cuja vocação é mostrar a capacidade de guardar vinhos, a fim de administrar sua adega da melhor maneira possível. Ao clicar neste link, baixe gratuitamente: o Vintages Guide 2020 edition: <https://cache.larvf.com/data/fichiers/5p/guidmil2020.pdf>

Desde a sua criação, este guia de safras visa mostrar a capacidade de manter os vinhos para gerenciar melhor sua adega. Sem ceder a generalidades, porque cada vinho tem sua própria vida e cada amante seu gosto, podemos adotar alguns princípios:

- A declaração de cuidados baseia-se nas capacidades detectadas durante o lançamento da safra, tendo em vista as inúmeras degustações de membros do comitê em todas as regiões da França. Essas revisões foram diferenciadas com base em suas experiências.

- A vida do vinho é um rio longo e calmo, mas cada safra não começa com os mesmos ativos. Se as condições climáticas são de extrema importância, a arte e o estilo do produtor podem influenciar as tendências gerais.

Portanto, podemos aconselhar a desenvolver os vinhos:

- Adega de Grande Guarda: entre 15 e 20 anos
- Guarda grande: entre 10 e 15 anos
- Envelhecimento médio: entre 5 e 10 anos
- Bebida: desbloqueie por 2 a 5 anos
- Pico: período durante o qual o vinho apresenta toda a sua complexidade.

Faremos a diferença para a mesma safra entre vinhos de diferentes categorias. As opiniões contidas neste livro se referem a vinhos de gama média, Crus bourgeois em Bordeaux ou Premiers crus na Borgonha ... Adiantamos essas dicas em um ou dois anos para vinhos com nomes genéricos, prontos anteriormente, e os atrasaremos em 'tanto para vinhos de categorias mais altas (crescimentos classificados, Grands crus ...) que exigem mais tempo de envelhecimento.

Obviamente, as condições de armazenamento em uma adega com temperatura e umidade controladas são essenciais, uma adega muito quente acelerará o envelhecimento, uma adega muito fria desacelerará a evolução. O gosto do leitor por vinhos jovens ou por garrafas velhas também moderará o que essas dicas podem ser imperativas, porque o principal é o prazer que pode dar ao vinho quando ele é aberto adequadamente. Não há regras, sem lembrar que podem haver exceções!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-guide-des-millesimes-disponible-gratuitement.4622780.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pierre Casamayor – 06/05/2020).

### LANGUEDOC: O BOOM DO VINHO ROSÉ PODE AJUDAR NA TRANSIÇÃO AGROECOLÓGICA DOS VITICULTORES

O Rosé agora representa 16% da produção na região do Languedoc. A produção está se tornando cada vez mais animada e festiva, sob o efeito de uma tendência global impulsionada pela Provence, que poderia facilitar aos viticultores o gerenciamento de sua virada agroecológica.

Em 2018, a imensa vinha Languedoc, que se estende de Nîmes à fronteira espanhola, descendo do sopé do Maciço Central até os dos Pirineus, produziu quase 2,5 milhões de hectolitros de vinhos rosados, um salto de 25% em dois anos.

Um "fenômeno" e uma "forte dinâmica", observou o novo presidente do comitê interprofissional dos vinhos Languedoc AOC (CIVL), Miren de Lorgeril, em uma entrevista coletiva nesta semana em Paris: "Vendemos rosé em o mundo inteiro e o ano todo", enquanto esteve confinado por um longo tempo ao churrasco de verão do francês em férias.

O Rosé agora representa 16% da produção da região, em comparação com 10% há 10 anos, o Languedoc continua sendo de longe o principal produtor na França, com cerca de 30% do total. "Estamos dobrando o volume da Provença, mas é a Provença que impôs um novo estilo, muito pálido e transparente, especialmente aos" millennials "", a geração atualmente com idades entre 20 e 40 anos, observa Ms. de Lorgeril.

**RESISTI AO ESTILO DE PROVENCE POR CINCO ANOS** - "Pessoalmente, resisti ao estilo provençal por cinco anos, mas se queremos vender rosé hoje, ele

deve estar no padrão do mercado”, acrescenta o produtor e o comerciante. “Os compradores não compram se o vinho não estiver muito pálido”, confirma Anaïs Ricone, da fazenda La Croix Gratiot. Os enólogos tiveram que começar a pressionar as uvas diretamente para afinar seu suco, enquanto sua tradição era produzir um rosé “sangrento” com tons mais assertivos, colocando-o no tanque onde foi deixado macerar.

O aumento de quase 70% nas vendas de vinhos AOC rosé engarrafados nos últimos seis anos é um “mecanismo de crescimento”, diz de Lorgeril. O que é bom para enfrentar os efeitos da transição agroecológica em andamento na vinha francesa. Reduzir fertilizantes químicos mecanicamente leva a perdas de rendimento.

“A transição é feita com mais facilidade, pois a empresa é serena em suas finanças”, explica Alexandre They, do castelo Vieux Moulin, vice-presidente da CIVL. De fato, a vinha do Languedoc já se apresenta como a primeira vinha orgânica da França, com 22.243 hectares, aos quais se somam 5.829 hectares em conversão orgânica. Ou 6% da vinha orgânica do mundo, estimada em 300.000 hectares pela CIVL.

No total, 30% da área da região está envolvida em uma abordagem agroambiental, orgânica ou sob o rótulo “Alto valor ambiental” (HVE), praticando medidas para proteger a biodiversidade ou reduzindo inseticidas por meio de confusão sexual nas borboletas ... A interprofissão estabeleceu o objetivo de “atingir 60% das áreas envolvidas em 10 anos”, segundo Alexandre They.

**QUEM DESENHARÁ?** - No entanto, ao admitir “um ponto de virada da sociedade” em torno da redução de produtos químicos exigida pelos consumidores, ele acredita que a “vinha francesa sem glifosato”, desejada pelo presidente da República em fevereiro na feira agrícola, não é para amanhã. “A vinha inteira não pode ficar sem glifosato da noite para o dia”, alerta... Leia mais em: <https://www.larvf.com/languedoc-le-boom-du-vin-rose-pourrait-aider-la-transition-agro-ecologique-des-vignerons.4622778.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – 19/04/2020).

### COMO SABER SE UM VINHO PASSOU POR BARRICAS DE CARVALHO?

Apesar de haver alguns aromas e sabores relativamente característicos da passagem por madeira, ainda assim não dá para afirmar com precisão. Apesar de cada vez mais os rótulos dos vinhos apresentarem todo tipo de informação para ajudar os enófilos na hora da compra, nem sempre um produtor especifica no contrarrótulo se o vinho passou ou não por barricas de carvalho (ou então alguma alternativa). Então, como saber se um determinado vinho estagiou (ou fermentou) em madeira?

A verdade é que não há uma fórmula exata para desvendar esse “mistério”. Apesar de haver alguns aromas e sabores relativamente característicos da passagem por madeira, ainda assim não dá para afirmar com precisão. Há circunstâncias em que compostos voláteis similares podem se formar e dar a impressão de que a madeira esteve presente mesmo quando não esteve. A única resposta segura estará com o produtor, no site e na ficha técnica do vinho, caso essa informação esteja explicitada.

No entanto, caso você queira brincar de adivinhar se um vinho teve ou não passagem por madeira, alguns indícios podem ajudar. Os pontos cruciais estarão nos aromas. Notas de baunilha, fumaça, café, caramelo, cedro, canela, coco, noz-moscada, leite etc. costumam ser típicas de vinhos (principalmente tintos) que passaram por estágios importantes em carvalho... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-saber-se-um-vinho-passou-por-barricas-de-carvalho\\_12264.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-saber-se-um-vinho-passou-por-barricas-de-carvalho_12264.html) (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO - 27/04/2020).

### G.D VAJRA SOBE A MONTANHA PARA FAZER GRANDES BAROLOS

Giuseppe Domenico Vajra fundou, em 1972, a G.D. Vajra, localizada em Vergne (uma das mais altas regiões de Barolo) no noroeste da Itália, onde as vinhas estão a uma altitude de até 400 metros. Giuseppe instituiu o projeto da vinícola com vinhedos que já pertenciam à família desde a década de 1920, mas que se tornaram economicamente viáveis para cultivo na década de 1960, quando o sistema DOC (Denominazione di Origine Controllata) foi introduzido. Atualmente, a empresa é administrada por Aldo Vajra (filho de Giuseppe), com a ajuda de sua esposa Milena e seus três filhos (Giuseppe, Francesca e Isidoro). A propriedade possui 40 hectares de vinhas, dos quais 10 são plantados com a casta Nebbiolo.

Vinhedos de alta altitude. Este é o caminho, impermeável e bonito, que nos leva a vinhos onde requinte e perfumes se unem de uma maneira única. Bricco dele Viole é o paradigma de clima. A vinha foi moldada com uma suave saliência para o sul, visível a partir de um raio de muitos quilômetros, e em certos dias de outono parece emergir como um promontório de um mar de neblina... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/gd-vajra-sobe-montanha-para-fazer-grandes-barolos\\_12271.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/gd-vajra-sobe-montanha-para-fazer-grandes-barolos_12271.html) (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO – 06/05/2020).