



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



CHATEAUNEUF-DU-PAPE – PARTE I – *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO



08

CHATEAUNEUF-DU-PAPE – PARTE I - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“TEMPRANILLO, A GRANDE DA ESPANHA” -
POR MARCELO COPELLO**



10



11

**“5 COISAS QUE VOCÊ DEVE SABER
SOBRE O VINHO DE AÇÃO DE GRAÇAS”
- POR DAVID McINTYRE**

**03 AGENDA: EVENTOS,
CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE CHAMPAGNE E ESPUMANTES

03/12/2019 - 19:30

Não é novidade para ninguém que champanhes e espumantes são bons em qualquer estação, dia e hora. Mas, sem dúvida, quando chega o fim do ano é que a lembrança do brinde e da comemoração está mais presente. Vamos brindar juntos?

Programação completa no site da ABS-RIO: <https://abs-rio.com.br/>

Valor: R\$402,00 (sócio) e R\$483,00 (não associado).

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

13/01/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para a primeira turma do Curso Intensivo de Férias de 2020. Seu conteúdo contempla todos os conhecimentos do Curso de Vinho e sua Degustação e é planejado especialmente para quem não tem tempo a perder. São 8 encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 8 semanas do formato regular do curso inicial.

Valor: R\$1.315,00* (1.290,00 curso + R\$25,00 Taxa de inscrição), parcelamento em até 3x no cartão.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP DEGUSTAÇÃO ESPECIAL ESPUMANTES CHANDON

27/11/2019 - 20:00

Teremos a oportunidade de degustar seis espumantes da Chandon. A apresentação será conduzida pelo Gerente de Comunicação Enológica do grupo LVMH no Brasil, François Hautekeur, profissional já bastante conhecido de todos.

Valor Individual: R\$ 30,00 (associados) e R\$ 20,00 (associado participante)

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



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

05 DE DEZEMBRO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastrônômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações 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. 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 Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 240,00

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 **8 vinhos diferentes**.

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! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

TARA ATACAMA VENTISQUERO 2014 – VALE DE ATACAMA – CHILE

É possível produzir vinhos de qualidade excepcional numa região de condições extremas como o deserto do Atacama? Observando as condições climáticas da região, fica difícil acreditar que, num lugar em que a chuva é quase nula – apenas 20 mm anuais –, as temperaturas são escaldantes e os solos têm alto teor de sal, é possível conseguir tal feito.

Segundo Felipe Tosso, enólogo-chefe da Ventisquero e um dos responsáveis pela linha Tara, tudo aconteceu meio que por acaso. Após estudos, foi constatado que a região possuía solo com altos índices de calcário, tradicionalmente propício para produção de uvas de qualidade – haja vista Chablis, na Borgonha.

A partir daí, iniciaram-se os experimentos, com o plantio de 0,5 hectare de vinhedo e muitas variedades. Mas, os problemas só estavam começando. Devido ao clima desértico, a irrigação constante é necessária, mas ocorre que tanto o solo quanto a água da região possuem alta concentração de sal, assim, ao regar as plantas, acabou-se por aniquilar as pequenas videiras pela salinidade extrema. Mas eles não desistiram. Segundo Tosso, foram buscar consultoria de um expert em irrigação e cultivo de uvas de mesa na região de Copiapó. Vencido esse desafio, as uvas foram replantadas em 2007 e o primeiro vinho produzido em 2010.

Notas de Degustação: cor rubi límpido e intenso, profundo. Aromas de frutas vermelhas e negras (ameixa e cereja), notas florais e de especiarias, além de toques minerais. Em boca, é bem estruturado, com ótima acidez, taninos macios. A Syrah é a base deste vinho (70%) com 30% de Merlot.

Estimativa de Guarda: está pronto, muito fresco e ainda aguenta mais 5 anos (ou mais!).

Reconhecimentos internacionais: AD92.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem carnes vermelhas, aves como pato e galinha d'angola, carne vermelha, aves, patos, condimentados e queijos.

Serviço: servir entre 16 a 17°C.

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



ALION 2013 – RIBERA DEL DUERO - ESPANHA

Verdadeiro clássico da Espanha, é um colecionador de prêmios e altas notas da crítica especializada. Um tinto rico, intenso e moderno, elaborado com a Tempranillo na região da Ribera del Duero, e que prima pela elegância. Maturado por 14 a 18 meses em barricas de carvalho francês 100% novas, traz a assinatura de Vega Sicilia.

O Alion foi lançado na safra 1991, inspirado pelo estilo “clássico moderno” do top Bordeaux, o proprietário Pablo Alvarez desejou adaptar este estilo de vinho ao clima único e aos solos do oeste da Ribera del Duero. Cerca de metade das uvas vêm das vinhas da Vega Sicilia, a outra metade das vinhas da Alion perto de Penafiel, com um detalher, ambas com mais de 30 anos de idade média. O vinho tem um estilo moderno, onde não há nada exagerado. Um amostra de pura elegância, harmonia, classe ... e prazer!

Notas de Degustação: Cor rubi mostrando leve borda granada. Intenso, elegante e complexo nos aromas, com notas de frutas vermelhas e especiarias. Frutas secas como amêndoas e alcaçuz se mostram no nariz. Na boca, o paladar é macio, com acidez gostosa, nota de chocolate e coquinho tostado no final. Um vinho muito elegante, bem equilibrado, com longo final.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas imagino que vai estar melhor em 5 anos.

Reconhecimentos internacionais: 94 RP (safra 2013)

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes assadas e grelhadas.

Serviço: servir entre 16 e 18°C.

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



MAGARI CÁ MARCANDA GAIA 2013 – BOLGHERI - ITÁLIA

Gaia é um produtor italiano que dispensa maiores apresentações. Ca'Marcanda é sua segunda propriedade na Toscana. Foi adquirida em 1996 e situa-se na região de Bolgheri, na qual reinam as uvas internacionais, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Cabernet Franc. O edifício da adega foi construído ostentando uma arquitetura contemporânea e equipamentos modernos que permitem uma vinificação de precisão.

Com isso, Gaja adota uma filosofia de mínima intervenção para elaborar vinhos de qualidade incontestável. Uma particularidade de Ca'Marcanda é a coexistência de dois tipos de solo: terre brune (terra escura), com predominância de argila e calcário; e terre bianche (terra branca), rico em calcário e areia. Eles conferem uma personalidade única aos vinhos do produtor.

O Magari é um delicioso corte de Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (25%) e Cabernet Franc (25%), um verdadeiro supertoscano de uvas estrangeiras, profundo e clássico, combinando riqueza, concentração e elegância, criando um vinho tinto extraordinário, talhado para competir com os melhores exemplares de Bordeaux.

Notas de Degustação: Tinto rubi repleto de aromas e sabores, com camadas de fruta escura, notas balsâmicas, grafite e alcaçuz. Na boca, tem uma gostosa textura taninos muito finos, macios e grande persistência. Uma verdadeira obra-prima.

Estimativa de Guarda: Pronto, mas vai melhorar com a guarda por mais até 10 anos.

Reconhecimentos internacionais: 95RP (safra 2016), 93JS.

Notas de Harmonização: vai muito bem com cabrito, cordeiro, carnes de caça e gnocchi com molho de trufa.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

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



CHATEAUNEUF-DU-PAPE – PARTE I

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Quando se fala de um vinho tinto francês, muitos lembram de Bordeaux, de Borgonhas, mas em seguida lembram dos Chateauneuf-du-pape, deixando para traz o Hermitage, um tinto 100% Syrah feito na área norte desta região, e considerado um dos grandes tintos do mundo do vinho.

Châteauneuf-du-Pape é uma denominação francesa conhecida por suas ousadas misturas tintas de Grenache. Oficialmente, a região produz vinhos tintos e brancos com até 13 uvas diferentes, apesar de existirem 20 variedades usadas na região para criar vinhos.

Se você quer conhecer mais sobre estes vinhos, chegou a hora de ler este artigo.

Um grande rótulo tinto de Châteauneuf-du-Pape explode com intensos aromas e sabores ricos de framboesa e frutas escuras. À medida que evolui, você perceberá notas de couro velho, toques de caças e ervas. O aroma típico das ervas é chamado pelos franceses de “garrigue”, uma vegetação que agrega sálvia, alecrim e lavanda, sempre presentes na região.

Além disto, é comum o sabor de morango doce e maduro que fica no fundo da garganta devido ao álcool elevado. O acabamento varia de doce a salgado, dependendo da safra.

Châteauneuf-du-Pape é considerado, na maioria das vezes, o ponto de referência do sul do Ródano. Foi a primeira denominação de vinho francês; criada em 1936. Existem 320 produtores de vinho no sindicato de vinhedos de Châteauneuf-du-Pape. A área possui 3134 hectares de vinhedos, que produzem em média 14 milhões de garrafas por ano. Quase 75% das vinhas são dedicadas a Grenache. Quase 30% das vinícolas são organicamente certificadas pela UE.

Châteauneuf-du-Pape fica em direção ao fundo do vale do Rhône, perto da fronteira da Provence. O nome significa “novo castelo do papa” e refere-se a uma época em que a sede da Igreja Católica Romana esteve em Avignon (entre 1309 e 1377). É um dos 19 crus oficiais ou “AOC” da região vinícola de Côtes du Rhône. Se você ainda não sabia, esses 19 crus representam as principais zonas produtoras de vinho da Côtes du Rhône. A região do Châteauneuf-du-Pape é composto por cinco comunas: Châteauneuf-du-Pape, Courhézou, Orange, Bédarrides e Sorgues (ordenadas do maior para o menor).

Terroir de Châteauneuf-du-Pape: Do ponto de vista de quem está de fora, Châteauneuf-du-Pape nada mais é do que um platô e algumas colinas baixas e ondulantes que deslizam para o rio Rhône (Ródano). Mas para um especialista, a região é uma miríade complexa de solos, encostas sutis e micro-terroirs que definem os melhores vinhos da denominação.

Solos: Existem três solos principais encontrados em Châteauneuf-du-Pape, incluindo galets roulés (pedras arredondadas sobre areia, argila vermelha rica em ferro), safres (solos dominantes em areia) e calcares de eclats (mais calcários e ricos em calcário e argilas). Vinhos mais robustos e com taninos mais altos tendem a vir dos solos argilosos. Vinhos mais aromáticos e elegantes tendem a serem criados nos solos com maior prevalência de areia.

Insolação: Châteauneuf-du-Pape recebe uma média de 2.800 horas de sol por estação de cultivo, tornando-a uma das mais ensolaradas regiões da França.

Platô de La Crau: Uma característica notável da região é o platô de La Crau. Essa área elevada abriga alguns dos “chateaux” mais famosos da região e é marcada por pedras redondas sobre argilas vermelhas ricas em ferro deixadas durante a Era Villafranquiana (entre a Era do Gelo e a Era do Plioceno - cerca de 1 a 3 milhões de anos atrás). Muitas vinhas em Châteauneuf-du-Pape estão cobertas de pedras (chamadas “galets”) que estavam originalmente no fundo de um rio antigo.

A produção de vinho em Chateauneuf-du-Pape evoluiu ao longo de vários séculos e hoje utiliza uma combinação de técnicas clássicas combinadas com a vinificação moderna. Você encontrará algumas diferenças estilísticas entre os produtores, o que é alcançado por meio das técnicas de vinificação.

Vinificando a Grenache nas Vinícolas: Tradicionalmente, os cachos de Grenache não são desengaçados (eles entram inteiros na fermentação). Deixar caules e engaços acrescenta um pouco de amargor, mas também aumenta a dignidade com a evolução da idade do vinho. Alguns produtores entretanto desengaçam parcialmente ou totalmente os cachos em safras difíceis, para produzir um vinho mais suave e frutado.

Vinificação: Carvalho versus Sem Carvalho? Há muito tempo a região usa cubas de concreto para fermentar vinhos e você também vê muitas cubas de aço inoxidável. Esses tanques mantêm as temperaturas baixas à medida que a fermentação esquenta. Alguns produtores optam por grandes tonéis de carvalho, embora isso não seja tão comum. A Grenache é muito sensível à oxidação.

SAFRAS RECENTES DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

2011 - Safra excepcional e de alto rendimento. Vinhos concentrados, densos e frutados.

2012 - Boa. Os rendimentos médios e as chuvas no final da estação causaram taninos mais amargos. Ainda, níveis aumentados de ácido sugerem capacidade para envelhecerem bem.

2013 - Muito Boa. Rendimentos reduzidos e temperaturas mais baixas ao longo da temporada. Procure por produtores de qualidade; estes irão envelhecer muito bem.

2014 - Muito Boa em alguns produtores. Foi uma safra complicada que exigiu muito trabalho nas vinhas. Procure por produtores de qualidade; estes devem envelhecer melhor.

2015 - Boa. Era uma safra frutada bombástica. Taninos menos vegetais e amargos em geral. Excelentes vinhos para beber.

2016 - Excepcional. Uvas de qualidade criaram grandes vinhos.

2017 - Boa. Menor safra em 40 anos (apenas 9,6 milhões de garrafas). Colheita extremamente difícil devido à seca.

2018 - Boa. Um ano chuvoso e frio.

Os vinhos tintos geralmente evoluem bem e podem ser bebidos entre 10 e 20 anos, dependendo do produtor, safra e estilo. Os vinhos brancos (sim, há os Châteauneuf-du-Pape brancos!) envelhecem até por cerca de 10 anos.

As principais dicas de harmonizações deste vinho são com pratos condimentados de legumes assados, como tagine de frango marroquino com azeitonas, dolmã de cordeiro (pimentões recheados com cordeiro à moda turca) ou filets de carne de vaca ou de cordeiro defumados.

São vinhos que valem a pena ser decantados por cerca de uma hora para jovens e menos para vinhos mais velhos. Sirva refrescado, abaixo da temperatura ambiente, para retardar a evaporação do álcool a cerca de 16–18°C.

E Châteauneuf-du-Pape Blanc?

O Châteauneuf-du-Pape Blanc é mais difícil de encontrar, porque apenas 7% das vinhas da região são de uvas brancas. Ainda assim, você encontrará muitos produtores que produzem pequenas quantidades que geralmente são uma mistura das uvas brancas, principalmente Grenache Blanc, Clairette e Roussanne.

Se você tiver a chance de visitar Châteauneuf-du-Pape, a maneira mais rápida de ver a maioria dos vinhos da região é através da loja de vinhos da denominação-Vinadea. Embora não seja uma loja de degustação gratuita para todos, geralmente há degustações disponíveis. A equipe é extremamente experiente em relação à região e pode ajudá-lo a planejar suas visitas às vinícolas. Com mais de 200 opções de visitas para escolher, você pode apostar que há muitos ótimos vinhos para explorar em Châteauneuf-du-Pape !!! 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

“TEMPRANILLO, A GRANDE DA ESPANHA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 14/11/2019

A Tempranillo é a grande uva tinta da Espanha e também bastante plantada em Portugal. Tempranillo se escreve com dois L e se pronuncia com LH.

Seu nome vem da palavra temprano, que em espanhol quer dizer “cedo”, e se deve ao fato da Tempranillo amadurecer cedo, antes da Garnacha, outra uva muito importante na Espanha. A Tempranillo é plantada em toda a Espanha e lá pode ter outros nomes, como Tinta del Pais, Ull de Lebre ou Cencibel, conforme a região. Em Portugal a Tempranillo chama-se Tinta Roriz no norte e Aragonês no sul.

A Tempranillo é bem versátil e gera desde rosés e tintos mais leves e jovens, até os tintos mais encorpados, com muitos taninos e aromas como tabaco, especiarias e couro. Guardem este nome, pois a maioria dos grandes tintos da Espanha tem como base a Tempranillo, seja pura, ou misturada a outras castas...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/tempranillo-a-grande-da-espanha>

Mais em www.marcelocopello.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – vinhocommarcelocopello | Instagram – marcelocopello | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“5 COISAS QUE VOCÊ DEVE SABER SOBRE O VINHO DE AÇÃO DE GRAÇAS” - DAVE MCINTYRE

THE WASHINGTON POST - WINES - 15/11/2019

Você está prestes a servir seu maior jantar do ano. Você pediu o peru e comprou várias latas de recheio de torta de abóbora, além do creme de sopa de cogumelos e cebolas fritas crocantes para a receita de caçarola de feijão verde da Vovó. Você ajudou os parentes com reservas de hotel. Mas e o vinho?

Aqui estão cinco coisas para lembrar - ou pelo menos ter em mente - sobre o vinho no seu banquete de Ação de Graças.

1. Realmente não importa. Você tem coisas mais importantes com que se preocupar! O peru descongelará a tempo? Encher ou vestir? Seu sobrinho adolescente cresceu e vai superar o canto da mesa de jantar, onde bateu os joelhos contra a perna no ano passado? O tio Leroy falará de política?

Quanto ao vinho, fique na sua zona de conforto e escolha adequadamente. Seus convidados apreciam o vinho ou apenas o bebem? Você precisa impressioná-los ou simplesmente saciá-los? Compre de acordo. (Talvez tenha uma garrafa especial para o tio Leroy.)

A sabedoria convencional se preocupa em combinar vinhos com o tradicional jantar de Ação de Graças por causa da grande variedade de sabores, desde salgados (perus) a picantes (recheio de linguiça) a doces (abóbora, molho de cranberry, etc.). Portanto, o enigma é: quais vinhos e quantos? Uma boa máxima é ter uma garrafa para cada duas pessoas. Mas quais garrafas?

2. Abra uma garrafa de todo tipo de vinho - Não se limite a um único vinho. Abra uma variedade. Talvez nenhum vinho combine com tudo na sua mesa, mas quase todos combinam bem com alguma coisa. Existem certas castas que têm reputação de versatilidade com várias cozinhas e pratos - pinot noir, riesling, barbera, por exemplo. Rosé também é um excelente parceiro para alimentos de alho quente e picante. Lembre-se de que o vinho não é a estrela desta refeição: guarde seus cabernets de culto e outras garrafas de troféu para outra ocasião.

3. Você pode se divertir com isso - Escolha um tema. O Dia de Ação de Graças original era uma celebração da colheita, então tente o Beaujolais Nouveau, lançado todos os anos, ou outros vinhos da safra atual. Vinhos jovens deste ano no hemisfério sul também serviriam.

Você pode apresentar vinhos locais, da Virgínia, Maryland, Nova York, Michigan, Missouri, Texas ou Colorado. Celebre a sua recompensa local na sua mesa e na sua taça.

E como essa também é uma celebração da família, pense em sua herança. Se seus avós vieram da Campânia ou Croácia, Líbano ou Geórgia, você pode encontrar vinhos dessas regiões. E, provavelmente, você pode encontrar um vinho americano feito por alguém com uma linhagem semelhante ou mesmo seu sobrenome.

Se você ainda está nervoso em combinar vinhos com seu banquete de peru, lembre-se disso:

4. Bolhas combinam com tudo - Vinho espumante é refrescante e limpa o paladar. Um gole de espumante irá prepará-lo para a próxima mordida, o próximo prato, a próxima sobremesa. Seja um prosecco, um cava, um diamante do Novo Mundo ou um verdadeiro champanhe, você decide o seu gosto e seu orçamento. Mas não limite necessariamente as bolhas ao seu aperitivo de boas-vindas. São frequentemente vinhos de comida séria. Os sabores de frutas vermelhas de um champanhe blanc de blancs podem encantar com um sabor azedo-amargo de amora e harmonizar com o peru e do molho. E cada mordida e gole será uma celebração.

5. Você entendeu isso - Não se preocupe. O vinho é outro tempero para o seu banquete de Ação de Graças. Não é a entrada ou o ato principal. Com um pouco de premeditação e sem muito estresse, pode ajudar a tornar seu banquete um sucesso. Certifique-se de ter o suficiente para si mesmo quando estiver preparando sua seleção...

Leia a reportagem completa em: https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/5-things-you-should-know-about-thanksgiving-wine-plus-5-bottles-to-pour/2019/11/14/3a1d1fe4-066c-11ea-8292-c46ee8cb3dce_story.html

13 A 28 DE ABRIL 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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 prefloxéricas (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 "Melles" (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

O AUMENTO DA TEMPERATURA FAVORECE A VITICULTURA NOS PAÍSES NÓRDICOS

Na Suécia, cerca de 30 viticultores comercializam sua produção. Na Dinamarca, são cerca de cem. Um punhado de fãs apaixonados está lutando contra o clima para produzir vinho na Suécia e na Dinamarca. Sua tarefa é facilitada pelo aquecimento e pela chegada de novas variedades de uvas.

Longe das vinhas milenares da Europa continental, o produtor de vinho Murre Sofrakis caminha pelas vinhas na província de Skåne, no sul da Suécia. Este último trabalha em sua propriedade, Klagshamn, com cerca de dois hectares, e na de Flädie, com a ajuda de seu companheiro e dois funcionários. Quando esse cara de barba negra e rosto esculpido lança 2001, ele pressiona 100 litros de 17 variedades diferentes de uvas. “Leva um pouco de tempo para encontrar a variedade certa, você precisa aprender a crescer e aqui você não tem a tradição”, diz ele.

Em Flädie, Murre pode contar com uma centena de “amigos do vinho”, voluntários que vêm ajudá-lo nas horas vagas. No final do verão, dois aposentados podam as videiras com tesouras de poda para permitir uma melhor exposição dos cachos antes da colheita.

Os enólogos nórdicos são principalmente amadores esclarecidos, mas estão começando a recrutar especialistas, geralmente no exterior. Por exemplo, Jixing Ding, um enólogo chinês de 31 anos de idade, atua como mestre da adega. As videiras nórdicas produzem principalmente um vinho branco produzido a partir de Solaris, uma variedade de uva híbrida alemã resistente ao frio e adaptada ao clima escandinavo, onde o período de amadurecimento das uvas é curto. “É muito fácil crescer e é resistente a doenças”, diz Torben Andersen, professor da Universidade de Copenhague e especialista em viticultura em países frios.

UMA VITICULTURA EMERGENTE - Em um país onde apenas 100 hectares são dedicados ao cultivo de videiras (contra 750.000 na França), o homem de 50 anos produz 20.000 garrafas por ano, quase um terço da produção do país. A economia do vinho local não tem nada a ver com a de Bordeaux, Napa Valley ou Piemonte Andino. De acordo com a Federação Sueca de Agricultores LRF, o faturamento médio de uma fazenda em 2016 foi de 600.000 coroas (56.000 euros).

Apesar das condições adversas, a viticultura está se desenvolvendo na região. Para Sveneric Svensson, presidente da Swedish Wine Association, essa tendência não pode ser explicada “pelas mudanças climáticas, mas pelo desenvolvimento de novas variedades de uvas que precisam de menos calor”. No entanto, “um aumento de um grau em um século ajuda (...), vemos mudanças que tornam o trabalho do enólogo mais fácil e mais habitável”, diz Andersen. Particularmente quente, o verão de 2018 deu um aumento significativo nos rendimentos. Na Suécia, cerca de 30 viticultores comercializam sua produção. Na Dinamarca, são cerca de cem.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-hausse-des-temperatures-favorise-la-viticulture-des-pays-nordiques,4648353.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 22/11/2019).

TOSCANA: A EVOLUÇÃO DOS VINHOS NA ÁREA DO CHIANTI

O aumento da densidade de plantio ajudou a limitar o rendimento de Sangiovese, uma variedade naturalmente produtiva. O Chianti Classico representa o Chianti original de 1716, localizado no coração da atual vinha de Chianti, classificada no início do século XX. Descobrimos uma faceta emocionante da história do vinho italiano. A Toscana faz sonhar amantes do vinho do mundo inteiro. No entanto, o Chianti não se senta sobre os louros. Ele até liderou uma revolução lenta desde a década de 1960.

Naquela época, a vinha de Chianti ainda era uma terra de cultivo e policultura, e as vinhas estavam longe de dominar a paisagem. A maioria dos vinhos tintos era leve, ácida, a variedade sangiovese era geralmente misturada com trebbiano até um terço e “melhorada” pelos vinhos do sul do país.

A crise viu a juventude abandonar o campo e vender muitas propriedades. Mas no final dos anos 60, a economia começou a mudar. Os subsídios europeus estimularam a reestruturação da vinha e quase 7.000 hectares foram plantados. Nasceu o sistema de denominações de origem italianas, depois o DOC (Denominazione di Origine Controllata) Chianti. Graças ao seu trabalho de pesquisa e inovação, as áreas mais virtuosas estão começando a construir uma viticultura Chianti de ponta, que perturba ou excede a regulamentação das denominações de origem.

A REVOLUÇÃO “SUPER TUSCANA” - Em 1975, o nascimento do Tignanello (Marchesi Antinori) marca um feito. É o primeiro sangiovese envelhecido em barril, o primeiro vinho Chianti misturado com variedades estrangeiras (20% Cabernet) e um dos primeiros a não conter uvas brancas. Um vinho fora da categoria,

então classificado como “super toscano”. Porque estava lá para Piero Antinori dar à luz um ótimo vinho Chianti. No entanto, era muito cedo para colher os frutos do trabalho agrônômico realizado e, portanto, contar inteiramente com os sangiovese.

“No final da década de 1970, a seleção clonal de Sangiovese não era qualitativa, as densidades de plantio eram muito baixas, então as castas de Bordeaux foram muito úteis para melhorar os vinhos”, diz Filippo Mazzei (Marchesi Mazzei). A Sangiovese atende às nossas expectativas, o que explica por que, de 1995 a 2010, a proporção de Sangiovese no nosso vinho Concerto aumentou constantemente (80% em 2015) ”.

No entanto, Filippo Mazzei mantém sua liberdade: “Não quero uma receita imposta, quero poder continuar a criar”. É particularmente o merlot de Siepi, colhido ao mesmo tempo que os Sangiovese da mesma safra. Ele também quer enriquecer o compromisso com em breve um hectare de malvasia nera e outro de colorino, mais em altitude... Leia mais em: <https://www.larvf.com/toscane-l-evolution-des-vins-dans-la-zone-des-chianti,4607455.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Sophie de Salettes – 17/01/2019).

FIXIN, A PEDRA PRECIOSA DA BORGONHA

Entre Marsannay e Gevrey-Chambertin, Fixin é o lar de vilarejos e primeiros crescimentos cujos solos pedregosos ainda são discretos diante da reputação dos municípios vizinhos. Seria uma pena deslumbrar-se com a estrada de bons vinhos, a ponto de esquecer de parar em Fixin. Porque também existem grandes terroirs da Côte de Nuits. A paisagem vinícola de Fixin ilustra os grandes traços de caráter da Côte de Nuits: uma encosta de leste a sudeste, fraturada intensamente, conectando a planície de Saone de leste a oeste com platôs de calcário cobertos de madeira ou gramados secar.

O relevo é cortado por vales: aqui, os pentes de Laveau, Fixin e Brochon. A vinha também se beneficia do clima oceânico fresco da região, perturbado pelas influências continentais ou do sul lideradas pelo eixo Rhône-Saône. Finalmente, o subsolo é composto de calcário jurássico e marga na colina e sedimentos mais ricos em argila e seixos ao pé da encosta.

No entanto, existe uma especificidade entre Couchey e Gevrey-Chambertin que é encontrada em Fixin. “Os entrosques de calcário dominam amplamente a encosta, especialmente em sua parte superior, que é bastante rara nas aldeias da costa, onde as fácies de calcário são geralmente mais variadas”, explica a geóloga Françoise Vannier, coautora de Emmanuel Chevigny d um estudo terroir na área de denominação (Adama).

Além disso, este setor é caracterizado pela presença de mariscos e argilas micáceas e quartzose que estão aflorando na parte inferior da encosta do vinho. Finalmente, o pé da colina é muito rico em seixos (espalhamento pedregoso de cones aluviais), o que confere a esse setor um potencial vitícola particularmente qualitativo para uma inclinação mais baixa. Assim, podemos dizer que as encostas de Fixin estão entre as mais interessantes de toda a Cote... Leia mais em: <https://www.larvf.com/fixin-la-pierre-precieuse,4646493.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Sophie de Salettes – 26/09/2019).

O QUE FAZ UM VINHO SER CONSIDERADO GASTRONÔMICO

Quem nunca se deparou com a expressão “vinho gastronômico” em uma resenha ou artigo sobre vinho? Sempre que lemos essa caracterização, ela parece fazer sentido, afinal sua compreensão é intuitiva, trata-se de um vinho que vai bem quando acompanhado de uma refeição. Mas existe uma definição clara do que seja um vinho gastronômico ou um grupo restrito ao qual somente uma especial categoria de vinhos tem acesso? Não.

O grupo dos vinhos gastronômicos é extremamente democrático e “politicamente correto”. Não há restrição quanto à cor, procedência, uva ou vinificação. Há espaço para as mais diversas classes. Então como reconhecer um vinho gastronômico?

Eles possuem algumas características semelhantes. Mas antes de enumerar esses pontos, é preciso destacar que praticamente qualquer vinho encontrará uma harmonização que o fará bem, contudo isso não é suficiente para que seja considerado um vinho gastronômico.

Vinho gastronômico é aquele que cresce diante de uma harmonização bem feita, assim como faz, recíproca e generosamente, o mesmo pelo prato que o acompanha. E talvez, derive daí mesmo a primeira característica dos vinhos gastronômicos: eles são versáteis. Possuem a capacidade de se harmonizar com um rol razoável de pratos.....

ACIDEZ É FUNDAMENTAL - Vinhos gastronômicos possuem características semelhantes como boa acidez, álcool e madeira moderados, por exemplo

Um elemento fundamental em um vinho gastronômico é a acidez. Ela aumenta a produção de saliva, ajudando a quebrar os alimentos. A acidez tem a capacidade de destacar os sabores dos pratos. Além disso, ameniza o sal, combate a gordura, “limpa” o palato e a língua e dá a estrutura necessária ao vinho.

A madeira é outro componente importante na construção dos sabores de um vinho. Mais uma vez, o vinho gastronômico se encontrará no meio do caminho. Nesse caso, até menos do que o meio. Ao mesmo tempo que o carvalho contribui decisivamente na criação da personalidade do vinho, adicionando e arredondando taninos, emprestando sabores tostados, caramelados etc, ele adiciona complexidade e corpo. Assim, um vinho com muita presença da madeira pode ser predominante sobre suas

companhias.

Finalmente, a combinação desses fatores deve consubstanciar-se em um vinho equilibrado. Mas aqui pode haver alguma divergência de conceitos. Há quem entenda que o vinho gastronômico deve possuir alguma aresta, seja de taninos, seja de acidez, que o faria não tão bom quando consumido desacompanhado, mas que, quando bem harmonizado, essa aresta seria aparada pela comida. Respeitosamente discordamos desse entendimento.

Para nós, o vinho gastronômico é aquele que cresce diante de uma harmonização bem feita, assim como faz, recíproca e generosamente, o mesmo pelo prato que o acompanha. Independentemente de ter ou não arestas....

OS TIPOS - Praticamente todo vinho tem uma harmonização que o faz melhor. No entanto, isso não faz dele, necessariamente, um vinho gastronômico

Aos mais atentos não deve ter escapado que um tipo de vinho, em particular, cumpre com os requisitos de vinhos gastronômicos com sobras: os espumantes. Isso porque, além de terem boa acidez, corpo médio, moderado teor alcoólico e pouca madeira, possuem mais um elemento importante na harmonização, o gás carbônico. Ele contribui com a acidez no enfrentamento de sais, ácidos, gorduras, limpando e estimulando o palato. Evidentemente, temos que ter a regra do equilíbrio sempre em mente. Mesmo com tantas qualidades, o espumante ainda pode ser massacrado por um prato muito pesado. Do resto, ele dá conta.

Na verdade, há outro ponto fraco nos espumantes, mas reservado aos Brut. Diferentemente do que estamos acostumados a ver em festas, sobretudo de casamento, eles não vão bem com doces. Pratos doces exigem vinhos doces. Preferencialmente, mais doces que o prato.

Então, para se alcançar o equilíbrio pretendido em uma harmonização, é preciso compreender as interações entre comida e vinho... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-faz-um-vinho-ser-considerado-gastronomico_9690.html (Fonte – Revista ADEGA – Carlos Cordeiro – 19/11/2019).

COMO A LUA INFLUENCIA O SABOR DO VINHO?

Pesquisadores acreditam que a posição da lua pode interferir no paladar da bebida. Pode parecer estranho, mas há algum tempo alguns estudiosos pesquisam o papel do calendário lunar no gosto do vinho. Em 1950, a alemã Maria Thun, desenvolveu um calendário que classificava os dias como fruta, flor, folha e raiz, de acordo com a posição da lua e das estrelas.

Naquela época, muitos acharam a ideia maluca, mas agora outros pensam que isso pode fazer sentido. Jo Aherne, por exemplo, produtor de vinhos da Marks & Spencer, de início não acreditava nesta história, mas um dia percebeu que tudo fazia sentido.

E ele não é o único a acreditar no poder da lua. Na Les Caves de Pyrène essa ideia também é forte. Doug Wregg, diretor de vendas do local, afirma que quanto mais pesquisa, mais aceita o poder do calendário. “Vinhos que têm bons aromas e sabores frutados em um dia são bem menos atrativos em outros. Eu acho que existem outras variáveis que também devem ser levadas em conta, mas sem dúvidas, o poder da lua está claro”, destacou Wregg.”

Um dia tudo ficou mais claro. Em algumas degustações, nossos vinhos foram muito apreciados e ganharam notas ótimas, em outras, eram um desastre e nós não conseguimos entender o porquê. Todos os vinhos haviam sido fabricados, guardados e engarrafados juntos. Até que alguém aqui da vinícola checkou o calendário lunar e descobriu que nossas degustações foram feitas em dias diferentes. No dia da fruta, o vinho era elogiado, e no outro, criticado”, explicou....

Lenda ou não, o fato é que muitos especialistas do mundo do vinho estão levando em conta a teoria e realmente crêem que o gosto do vinho não depende apenas deles, mas também de “uma força maior”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-lua-influencia-o-sabor-do-vinho_1735.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 18/11/2019).