



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UMA HISTÓRIA DE 8000 ANOS! - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



07

**UMA HISTÓRIA DE 8000 ANOS! - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"CHATEAUNEUF-DU-PAPE ENCONTRA SEU EQUILÍBRIO" - POR ERIC ASIMOV**



09



11

**"COMO AVALIAR A QUALIDADE DE UM VINHO?" - POR RODRIGO FONSECA**

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

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

**05 VINHO DA SEMANA**

**07 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**14 VIAGENS**

**15 VINHO E CULTURA: DICA**

## RIO DE JANEIRO

### ABS-RIO-BARRA VINHOS ARGENTINOS DA VINÍCOLA ALTOCEDRO

28 DE JANEIRO - 19:30

As importadoras The Wine e Pasta Itália patrocinarão uma nova degustação de vinhos argentinos, em que o sommelier Fabio Xavier apresentará rótulos da bodega Altocedro, localizada na cidade de Mendoza.

**Valor Individual:** R\$50,00 (associados), Profissionais em dia com a ABS a inscrição é gratuita

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

### ABS-RIO-BARRA COZINHA DE VERÃO

28 DE JANEIRO - 19:30

As importadoras The Wine e Pasta Itália patrocinarão uma degustação de vinhos argentinos, em que o sommelier Fabio Xavier apresentará rótulos da bodega Altocedro, localizada na cidade de Mendoza.

**Valor Individual:** R\$50,00 (sócio). Profissionais em dia com a ABS a inscrição é gratuita

**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 BARBERA BARRICADO OU NÃO?

30/01/2019 - 20:00

A Barbera ocupa lugar importante entre as uvas tintas do Piemonte. Se não confere a mesma complexidade e potencial de envelhecimento que sua conterrânea, a Nebbiolo, aos vinhos que produz, tem, sobre essa última, duas vantagens: os vinhos feitos à base da Barbera estão prontos para consumo bem mais cedo e os preços que comandam nem de longe se equivalem aos dos grandes Barolo e Barbaresco ancorados na Nebbiolo. A história dos Barbera do Piemonte tem dois momentos distintos: antes e depois de começarem a passar por estágio em barricas de carvalho, em geral franceses. A partir do momento em que alguns produtores começaram a “barricá-lo”, não sem enfrentar muitas críticas dos mais tradicionalistas, os vinhos à base da Barbera ganharam nova dimensão e

prestígio muito maior entre os enófilos. É essa verdadeira revolução no modo de produzir os Barbera que será tema da apresentação e degustação do próximo dia 30 de janeiro.

**Valor Individual:** R\$95,00 (Associados) e R\$ 90,00 (Associados Participantes)  
**Inscrição:** (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

### 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. 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

## CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

05 E 12 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 Adeegas. 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.**

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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.



## TRIMBACH RIESLING 2014 – RIBEAUVILLE – ALSÁCIA – FRANÇA

Adeptos do estilo mais clássico alsaciano, os Trimbach estão entre últimos produtores a elaborar vinhos no tradicional estilo seco que caracterizou a região sem, no entanto, dar as costas à tecnologia e à modernidade. Seus vinhos são fermentados em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada e não sofrem fermentação malo-lática, nem passam por amadurecimento em madeira. Seu mais afamado vinho, Clos Sainte Hune, é a referência unânime quando se fala de Riesling alsaciano (para alguns, segundo Jancis Robinson e Hugh Johnson, é o melhor do mundo).

**Notas de Degustação:** Límpido, cristalino, com leve reflexo dourado. Intenso nos aromas cítrico e minerais. Na boca é delicioso, com ataque vivo cítrico, maçã verde, notas de mel e própolis, e fundo mineral. Um vinho de acidez viva e vibrante. Boa persistência, corpo médio e elegante.

**Guarda:** Já pode ser bebido pelo seu frescor. A vinícola recomenda entre 6 a 8 anos.

**Reconhecimentos:** WS: 91 (2012), JR: 15 (2012), GOSTO: 91 (2012)

**Notas de Harmonização:** ótimo para acompanhar carnes brancas, entradas leves e queijos, ostras e peixes brancos como um Linguado com Limão Siciliano e Avelãs. Um vinho muito elegante e versátil.

**Temperatura de Serviço:** recomendo servir um pouco mais fresco: 8 a 10°C.

**Importado e distribuído pela ZAHIL.** EM BH: ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.

## COLLECTION DES CESARS COTES DU RHONE 2015 – COTES DU RHONE – FRANÇA

Propriedade da família Monier desde 1809, que se estende por 230 hectares, sendo 50 ha de vinhas e 24 ha de várias culturas. A conversão orgânica ocorreu naturalmente e, desde a safra de 2009, os vinhos receberam o selo AB certificado pela Ecocert.

O Chateau tem grande atividade enoturística centrada em Festivais que oferecem concertos de amantes da música para os amantes do vinho.

**Notas de Degustação:** Rubi de intensidade média. Aromas de intensidade média de frutas vermelhas frescas (framboesa, cereja), toques de pimenta do reino, ervas e notas terrosas de cogumelo. Taninos macios num vinho leve, com boa acidez, repete no paladar o que mostrou no nariz. Corte de 80% Grenache e 20% Syrah. Fim de boca gostoso.

**Guarda:** Já pode ser bebido pelo seu frescor. Mas aguenta fácil até 2020.

**Notas de Harmonização:** ótimo para acompanhar carnes vermelhas grelhadas ou assadas. Vai bem com massas, pizzas e risotos.

**Temperatura de Serviço:** 16 a 17°C.

**Importado e distribuído pela ZAHIL.** EM BH: ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



# UMA HISTÓRIA DE 8000 ANOS!

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

Pergunta recorrente nos Cursos sobre Vinho é como a bebida de Baco teria se originado. A facilidade de fermentação do mosto (suco) da uva, a partir do momento do seu cultivo, é o que induz, de certa maneira, as pesquisas sobre os homens mais primitivos já consumirem uma bebida muito parecida a um estilo mais rústico de vinho.

As origens da viticultura remontam a mais de oito mil anos, quase dez séculos antes dos estimados anteriormente, revelam os resíduos encontrados na cerâmica neolítica encontrada na Geórgia, no sul do Cáucaso.

Os indicadores químicos mais antigos da produção de vinho datam de 5.400 a 5.000 anos antes da era cristã nas montanhas Zagros no Irã, dizem os cientistas. As escavações se concentraram em dois locais onde foram encontradas cerâmicas neolíticas que datam inicialmente de 8.100 a 6.600 anos atrás, Gadachrili Gora e Shulaveris Gora, localizados a cerca de 50 quilômetros de Tbilisi, na Geórgia.

A análise dos resíduos encontrados em oito frascos de vários milênios revelou a presença de ácido tartárico, a assinatura química de uvas e vinhos. Três outros ácidos - málico, succínico e cítrico, relacionados à viticultura - também foram detectados.

**DOMESTICANDO AS VINHAS SELVAGENS** - "Isso sugere que a Geórgia provavelmente está no centro do berço da domesticação de videiras e viticultura", disse Patrice This, diretor de pesquisa do Instituto Nacional de Pesquisa Agrícola (INRA). As videiras euro-asiáticas, que atualmente produzem 99,9% do vinho mundial, são do Cáucaso, disse ele. Segundo os cientistas, isso sugere que as videiras foram manipuladas e objeto de cruzamentos pelo homem para criar diferentes uvas por muito tempo nesta região da Eurásia.

A combinação de dados arqueológicos, químicos, botânicos, climáticos e de datação mostram que a variedade *Vitis vinifera* era abundante em torno dos dois locais de escavação na Geórgia. Nos tempos neolíticos, o clima era bastante semelhante ao das regiões vitivinícolas atuais da Itália e do sul da França. A maioria das variedades de uvas clássicas pertencem a esta variedade *Vitis vinifera* como a Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Syrah, Merlot, Grenache, Mourvèdre ou Riesling.

**VITICULTURA: NO CENTRO DA VIDA DA ANTIGUIDADE** - "Os estudos sugerem que a viticultura foi o principal elemento do estilo de vida neolítico, que viu o nascimento da agricultura, para se espalhar no Cáucaso e além do sul no Iraque, na Síria e na Turquia", apontou o professor Batiuk. "A cerâmica, que é ideal para fazer, servir e preservar bebidas fermentadas, foi inventada naquela época, com muitos avanços em tecnologia, culinária e arte", afirmou.

Esses pesquisadores explicam que, nessas antigas sociedades, beber e oferecer vinho era parte de quase todos os aspectos da vida. O vinho era como remédio, um estimulante das relações sociais, uma substância que altera o espírito ou como uma mercadoria de grande valor, tornando-se um componente essencial dos cultos religiosos, farmacopeia, culinária, economia e vida social em todo o Oriente Médio. Assim sendo, naquele tempo, o vinho passou a ser bebido e vendido pelos povos mesopotâmicos. Os vinhos eram acondicionados em odres - espécie de bolsas feitas de peles de animais - e então transportadas. Mais tarde, viria a ser vendida entre os sumérios e babilônios.

Os séculos foram passando e por volta do século III a.C. longas faixas de terra ao longo do Nilo já eram dedicadas ao cultivo de uvas. Os registros históricos da atividade estão presentes em papiros e um dos grandes achados arqueológicos aconteceu na Tumba de Tutancamon, com a descoberta da adega do faraó. Pela passagem do tempo as ânforas estavam secas, mas descreviam em seu "rótulos" a região em que o vinho fora feito, o nome do produtor, a safra, provavelmente a uva e um deles dizia ser "o melhor que o Egito já produziu". O que mostra que rotulagem e marketing de vinhos andam juntos desde os tempos mais antigos.

Os fenícios e os gregos são grandes responsáveis pela difusão do vinho pelas culturas mediterrâneas na Antiguidade. Suas ânforas tinham a aplicação de resinas para ficarem mais resistentes e permitirem as longas viagens comerciais, chegando a vários pontos da costa. Diferente do consumo do vinho no Egito, em que a bebida era reservada às oferendas aos deuses e faraós, os gregos difundiram o consumo do vinho em todos os segmentos sociais. Posteriormente, os romanos que incorporaram o vinho na sua dieta, criaram os barris de carvalho, facilitando o armazenamento e transporte do vinho para todos os cantos do seu império.

O vinho passou por vários processos até chegar ao estilo que conhecemos hoje em dia. Seja para selar nossas comemorações ou infortúnios, seus aromas e sabores guardam segredos que continuam estimulando nossa procura por entender este universo maravilhoso que une a arte e cultura de nossa civilização!!! 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

**MARCELO COPELLO**

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 25/01/2019

Escreveu e reproduziu algumas dicas:

“Os níveis de alergênicos, cancerígenos e outras toxinas geralmente sobem a dez vezes mais em vinhos de fermentação natural, com leveduras indígenas” Clark Smith

“Jamais beba vinhos que você não gosta ou coma pratos que você não quer, apenas para harmonizar” Marcelo Copello.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/os-5-grandes-de-uma-palavra>

Mais em [www.marcelocopello.com](http://www.marcelocopello.com) / [contato@marcelocopello.com](mailto:contato@marcelocopello.com)

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

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

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



## “CHATEAUNEUF-DU-PAPE ENCONTRA SEU EQUILÍBRIO” - POR ERIC ASIMOV

THE NEW YORK POST - WINES - 24/01/2019

Produtores no sul do Vale do Rhône estão criando sabores mais equilibrados neste vinho tinto, que por tanto tempo aparentava ser uma bomba de fruta. Essa mudança vem depois de um longo período em que reinou o vinho tinto exagerado. Bombas de frutas ultra-maduras - com falta de frescura e estrutura – procuravam obter a atenção das críticas poderosas, que muitos produtores esperavam. Estes vinhos exagerados eram cultivados em Châteauneuf-du-Pape, no sul do Vale do Rhône, na França.

Châteauneuf sempre foi um vinho grande, poderoso e áspero, capaz de ser majestoso, mas sempre um pouco esfarrapado. Como eu estava aprendendo sobre o vinho na década de 1980, eu bebi muito Chateauneuf, que era um vinho muito mais acessível do que Bordeaux ou Borgonha. Eu amei sua intensidade e sua complexidade. A fruta rubra e os sabores distintos foram desenvolvidos no melhor sentido da palavra, como na Provence e no sul da França. Quando eu bebi em Chateauneuf dos anos 80, eles estavam todos juntos com esse distintivo aromático de lugar. Em algum lugar ao longo do caminho, muitos Châteauneuf perderam esse apelo rústico. No final da década de 1990, muitos produtores começaram a buscar um estilo mais polido, mais brilhante e mais acastanhado, mas com 15 a 16% de álcool.

Alguns críticos adoraram essa evolução e os vinhos ficaram mais caros. Mas enquanto a região estava ganhando popularidade e riqueza, o vinho perdeu alguma coisa. Este estilo atingiu seu auge, talvez, com a safra de 2007, que alguns críticos chamavam de histórica. Nossa revisão do painel de vinhos de Chateauneuf 2007 contou uma história diferente. “Eu nunca tive uma safra como esta, tão desprovida de estrutura e taninos, e com muita fruta e terra”, disse um dos participantes, “mas ele acrescentou que achava que os vinhos seriam populares”.

No entanto, com uma diversidade maior de estilos, nos perguntamos se os produtores também reconsideraram seu caminho. Como 2007, a safra foi aclamada como uma safra em Châteauneuf, eu pensei que poderia ser um bom momento para visitar os vinhos.

Em uma recente tarde de janeiro, o painel provou 20 garrafas de Châteauneuf-du-Pape, todas da safra 2016. Para a degustação, Florence Fabricant e eu fomos acompanhados por Sabra Lewis, diretor de vinhos no Standard Grill no Meatpacking District, e Edouard Bourgeois, diretor de vinhos no Pressoir.wine, que organiza eventos e oferece consultoria.

Vinte garrafas não são uma degustação completa, mas oferecem uma caracterização transversal da safra. Compramos todos eles no varejo, mas temos um limite de US\$ 100 por garrafa, então os vinhos de luxo não foram incluídos, e alguns grandes nomes não foram selecionados.

Como é típico do sul do Rhône, quase todos os Châteauneufs são vinhos misturados, com 13 variedades de uvas permitidas. Praticamente falando, a maioria são misturas de quatro uvas, com grenache desempenhando o papel dominante, auxiliada por mourvèdre, syrah e cinsault.

Ainda assim, abundam exceções, incluindo dois dos nomes mais importantes de Châteauneuf, Château Rayas, que é 100% grenache, e Château de Beaucastel, que usa todas as 13 variedades, embora os quatro grandes façam 80% da mistura.

Eu não bebo tanto Châteauneuf como eu fiz uma vez, embora os vinhos em seu estilo moderno tenham sido muito populares. “É uma venda fácil”, disse Sabra, “e você pode encontrar bons produtores em uma ampla gama de preços”.

Todos nós concordamos que esta era uma excelente seleção de vinhos. E com base nesse pequeno vislumbre da safra, parece que uma correção de estilo pode estar em andamento.

Encontramos muitas garrafas bem moduladas apesar da maturação das uvas na vindima de 2016. Esses vinhos eram, de fato, caracterizados por sabores de frutas potentes, como esperado em um ano como esse, mas também eram equilibrados por saborosos temperos herbáceos, todos sublinhados por taninos que, se não exatamente austeros, ofereciam comprimento e estrutura.

“Eles estavam se mostrando bem”, disse Edouard. Poucos vinhos eram muito amarelados e poucos eram doces. Para mim, o maior problema foi um frutado unidimensional em alguns dos vinhos que não tinham a qualidade herbácea e terrosa do clássico Châteauneuf du Pape.

Uma coisa que não mudou para melhor é o preço. Estes são vinhos caros, com apenas três das 20 garrafas em US\$ 50, nenhum dos quais fez o nosso top 10. Apenas dois dos nossos 10 favoritos custaram menos de US\$ 65.

Há outra maneira de ver isso. Châteauneuf é um pico de expressão do sul do Rhône. Pagar US\$ 84 por um Beaucastel, nossa segunda garrafa, é consideravelmente menos do que você pagaria por um Hermitage Top ou um Côte-Rôtie do norte do Rhône, para não mencionar um dos principais Bordeaux, Borgonha ou Champagne.

Nosso favorito de consenso foi o Chante le Merle Vieilles Vignes de Bosquet des Papes, um cuvée feito de uvas de vinha velha que não foram desengajadas antes que as uvas fossem esmagadas. (Deixar as hastes é uma técnica antiquada que pode adicionar elementos salgados ao vinho.) Descobrimos que ela é intensa e complexa, poderosa e equilibrada.

O Beaucastel, nosso segundo escolhido, era saboroso, com um elemento de couro da velha escola que gostávamos. A terceira escolha o Cuvée Renaissance do

Domaine de Cristia, um vinho rústico, com sabores de frutas escuras e alcaçuz. Ambos os vinhos têm percentagens acima do normal de mourvèdre na mistura, 30% para Beaucastel e 40% para o Cristia. À medida que a mudança climática se instala, mais produtores estão aumentando seus componentes de mourvèdre, já que tendem a não ficar tão encorpados e alcoólicos quanto a grenache.

O No. 4 foi o La Dame Voyageuse, do Domaine de la Mordorée, uma mistura mais típica com 75% de grenache, mas que também oferecia complexidade e dimensão. Seguiu-se o Clos St. Antonin, um vinho poderoso e frutado, 100% de grenache, que ofereceu alguns sabores herbários complexos, e o Domaine du Vieux Télégraphe, um vinho tânico com sabores de frutas vermelhas e flores.

O Télégraphe, outro nome histórico de Châteauneuf, foi o vinho mais caro na degustação por US\$ 90. O domaine faz um segundo vinho, Télégramme, que é geralmente excelente e cerca de metade do preço.

Outros em nossa degustação que vale a pena procurar são o poderoso e poderoso Domaine de Ferrand; a tradição aveludada e intensa de Domaine de la Janasse; a robusta Domaine de Marcoux com sabor de alcaçuz; e o brilhante Boisrenard, com cheiro de framboesa, do Domaine de Beurenard... Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/01/24/dining/drinks/wine-review-chateauneuf-du-pape-2016.html> (Fonte – New York Post – 24/01/2019)

## “COMO AVALIAR A QUALIDADE DE UM VINHO?” - POR RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO - O MUNDO DO VINHO - 11/2018

Avaliação de qualidade envolve subjetividade e preferências pessoais. Mas não só, pois podemos analisar objetivamente, ou racionalmente, alguns fatores que, em conjunto, determinam o nível de qualidade do vinho. Ao avaliar, trocamos o 'prazer' pelo 'trabalho com prazer'. É essencial observar, principalmente: a complexidade e a intensidade (no aroma e no paladar), a qualidade dos taninos, a persistência e o equilíbrio. Outros fatores auxiliares, porém importantes, são tipicidade, textura e integração.

A complexidade advém principalmente das transformações químicas que ocorrem no vinho durante seu envelhecimento, parte delas influenciada pela absorção de microquantidades de oxigênio. Os vinhos que podem envelhecer bem têm profundidade e adquirem uma gama muito mais ampla de aromas e sabores com a idade, que em muito aumentarão o prazer hedonístico e intelectual da sua apreciação. São, em geral, os grandes clássicos. Os vinhos mais correntes são elaborados visando ao consumo rápido, nos primeiros anos de vida, quando os aromas e sabores frutados predominam, mas podem ser deliciosos em sua simplicidade.

A intensidade é mais facilmente perceptível no aroma, mas é principalmente no paladar que contribui para dar caráter distinto e personalidade ao vinho. Equivale a uma persistência e um impacto no meio de boca. Intensidade não existe em vinhos básicos, que ao serem bebidos desaparecem rapidamente, sem deixar rastros no paladar. Persistência tem a ver com os aromas e sabores que são percebidos pela parte posterior da língua, pela garganta, e pela via retro-olfativa após a ingestão do líquido. Os vinhos de qualidade superior têm longa extensão física e de tempo após serem engolidos. A presença dos taninos é, em muitos casos, importante para estender a duração, que pode até ser de mais de um minuto. O vinho 'não sai da boca' mesmo após ser deglutido.

A sensação de adstringência oferecida pela presença de taninos é a maior diferença entre brancos e tintos. A qualidade dos taninos, e não a quantidade, vai ter peso fundamental na determinação do status do vinho tinto. Um pinot noir, pouco tânico, precisa mostrar taninos aveludados, que acariciem o paladar. Já um Barolo, 100% nebbiolo, necessariamente terá taninos abundantes, que nunca deverão ser agressivos no paladar, mesmo em vinho relativamente novo. Devido às transformações químicas durante o processo de envelhecimento, os taninos tomam-se mais macios com o tempo. Talvez o principal motivo para os grandes vinhos de Bordeaux serem a referência para todos os produtores de cabernet sauvignon mundo afora se encontre nos taninos sedosos de um Bordeaux antigo; estes podem ser a expressão máxima de elegância de um tinto tânico.

O equilíbrio de um vinho refere-se à harmonia entre seus elementos estruturais - álcool, acidez, concentração, taninos (nos tintos) e açúcar (se houver). Acidez e adstringência respondem pela dureza e são compensadas pela concentração e pelo dulçor oferecido pelo álcool e pelo açúcar, que são a maciez. Individualmente, a acidez contribui com frescor e vivacidade, o que toma a próxima taça desejável. Os taninos oferecem a sensação de 'pega' no paladar, ao reagir com as proteínas da saliva e 'secar' a boca, com efeito sobre a apreciação do que se come. A concentração dá a sensação de corpo. O nível de álcool deve estar compatível com os outros elementos e não causar ardor no nariz nem no retro-gosto. O eventual conteúdo de açúcar não deveria ser usado para encorpar um vinho diluído, ou encobrir defeitos. Os tipos de equilíbrios são vários, e existem vinhos poderosos, elegantes, sutis, e delicados. A escolha do estilo vai depender do gosto pessoal e do prato a ser acompanhado.

A tipicidade confirmará a variedade e o clima da região de origem. Já a textura vai contribuir com a fineza do vinho. Ainda, a integração dos elementos intrínsecos, como álcool e taninos, ou adicionados, como a passagem por carvalho, vai deixar o vinho mais prazeroso. Finalmente, outros fatores influem a apreciação do vinho: o local em que é consumido, o momento, a companhia...E férias sempre melhoram o vinho!

**Rodrigo Fonseca** – É engenheiro, chef e sócio do restaurante francês Taste Vin e sócio da PREM1UM Importadora de Vinhos.

## “OS VINHOS DE POUCO ÁLCOOL PODEM SER TÃO MAUS COMO OS VINHOS DE ÁLCOOL ELEVADO” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 26/01/2019

Um vinho de 10 ou 11 graus é um vinho de uvas que não amadureceram bem. É um vinho sem matéria e complexidade. Beber um vinho destes é o mesmo que comer uma tangerina pouco madura.

Recentemente, provei e bebi dois tintos que se podem enquadrar na categoria dos chamados vinhos de sede. Vinhos de pouco álcool e frescos.

Um chama-se Saroto, projecto de dois jovens enólogos, Frederico Machado e Ricardo Alves, no Planalto Mirandês (Bemposta, Mogadouro), nos confins de Trás-os-Montes e do Douro nacional (ver proposta da semana). Não sei o ano do vinho, porque não consta no rótulo (foi engarrafado com o selo do IVV, como vinho de mesa, sem qualquer certificação, e as regras destes vinhos não obrigam a indicar o ano de vindima). Foi feito com uvas de uma vinha velha pisadas em lagar e a fermentação ocorreu espontaneamente e sem controlo de temperatura. No contra-rótulo é-nos dito que o vinho fez “estágio na adega” e que não foi sujeito a filtração. Tem 11% de álcool.

O segundo vinho chama-se Carralcoba e é um Caiño Tinto das Rias Baixas, Galiza, criado por Eulógio Pomares, o mesmo que produz os fantásticos Zarate, brancos atlânticos de Alvarinho. Também tem origem numa vinha velha (em Castrelo, Cambados) e é um DOC Rias Baixas de 2016. Foi vinificado em tonéis de castanho de 1200 litros e o seu volume alcoólico é de 11,5%.

Um e outro, são vinhos que podem muito bem já estar na carta de alguns restaurantes estrela Michelin deste mundo. No mínimo, deverão estar na barra de muitos bares que só servem vinhos da chamada vaga “natural”, seja lá o que isso for (enquanto não houver uma designação oficial e um modelo de certificação, é apenas um nome, um atributo mais próximo do marketing do que outra coisa). Ambos têm uma bonita imagem e uma boa história por trás para ser contada. E, muito importante, fogem do óbvio e do clássico. Mas são grandes vinhos?

Para evitar contra-perguntas retóricas (“Mas o que é um grande vinho, afinal?”), um grande vinho, no meu entender, não é apenas aquele vinho de que gostamos muito. Tem que ser mais do que isso. Tem que merecer um reconhecimento público abrangente, baseado em parâmetros de qualidade mais ou menos consensuais, na sua longevidade e também no seu historial, prestígio e até preço.

Muitos destes vinhos de sede não são produzidos com a aspiração de serem grandes, é preciso reconhecer. Respondem a uma procura do consumidor por coisas diferentes e originais, mas também a um desejo de produzir vinhos personalizados, íntegros e muito ligados à tradição e ao lugar. Em alguns casos, vinhos de memória, do tempo dos nossos pais e dos nossos avôs. Noutros, vinhos de parcela, de uma vinha só, de muitas ou poucas castas, mas sempre com identidade e alma. Só por isso, a proliferação destes vinhos deveria merecer o respeito de todos nós. Não só porque traz diversificação ao sector, mas também porque tem implicações no tecido agrário e social de regiões mais esquecidas. Muitos destes projectos envolvem jovens que deixaram a cidade e se instalaram no interior desertificado. São eles que estão a recuperar castas e métodos de vinificação esquecidos e, com o seu exemplo, a dar uma segunda oportunidade a lugares pobres e periféricos, ao mesmo tempo que vão alargando os horizontes do vinho e as escolhas de todos nós.

Na hora de provarmos um vinho, não podemos deixar de ter em atenção toda esta “história” - se a conhecermos. Ela também conta para a prova, porque nos pode ajudar a entender melhor o vinho. No entanto, há um critério que vai prevalecer sempre: o da qualidade. Quando provamos um vinho, são as nossas emoções primárias que vão determinar o nosso julgamento. Ou gostamos ou não gostamos. Ou gostamos muito ou gostamos pouco. Se a “história” do vinho nos sensibilizar, tenderemos a exaltar ainda mais a sua qualidade ou a minimizar a falta dela. Mas nunca a transformar um vinho mediano e simples num grande vinho.

Tanto o Saroto como o Carralcoba são vinhos que deveríamos conhecer e provar. Provar e comparar com outros de estirpe diferente, para melhor podermos avaliar. Se tivesse que escolher entre os dois vinhos, elegeria como o meu preferido o Carralcoba. Tem um aroma mais complexo, uma frescura atlântica e um maior carácter, porque é um vinho que até no seu volume alcoólico reflecte melhor o lugar. O Saroto é um vinho também agradável no aroma, fresco, ligeiramente menos seivoso e mais curto de boca. Faz jus ao nome. É um tinto, diria, de rabo cortado. Depois, sendo um tinto “selvagem” no método de vinificação, não me parece que expresse o lugar e as castas do Planalto Mirandês. Os vinhos desta zona são por tradição e influência climática mais maduros. Têm mais espessura. Um vinho tinto de 11 graus do Planalto Mirandês reflecte mais um estilo pessoal e uma tendência de consumo (e também uma certa reverência dos mentores do projecto ao estilo Dirk Niepoort, com quem trabalharam) do que uma tradição ou um perfil regional... <https://www.publico.pt/2019/01/26/fugas/opiniao/vinhos-alcool-podem-tao-maus-vinhos-alcool-elevado-1858895>

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>).

## 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](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### OS CHINESES VÃO NACIONALIZAR A MARSELAN FRANCESA?

Em menos de vinte anos, a uva francesa seduziu as maiores áreas por sua capacidade de se adaptar a climas difíceis, permitindo produzir vinhos de qualidade. Os chineses a estão plantando cada vez mais! Quando pesquisadores do INRA e do SupAgro Montpellier criaram a marselan em 1961, eles certamente não pensaram que essa variedade de uva, de um cruzamento entre Cabernet Sauvignon e Grenache Noir, logo se tornaria a estrela. Vinhedos chineses meio século depois. Deve-se dizer que a sua capacidade de se adaptar a climas quentes e secos e, especialmente, a terras férteis médias são ativos importantes em partes do Reino do Meio, não necessariamente propício para o cultivo da videira.

Introduzida pela primeira vez na China em 2001 em uma área de região Yantai, em Shandong, a marselan agora ocupa cerca de 280 hectares, a maioria em Xinjiang, Gansu, Ningxia e Hebei Huailai. "A marselan surgiu a partir de Yantai, considerada o Nappa na China, é encontrada em muitas outras regiões. Todos estão plantando a título de teste", diz Jean-Louis Escudier, Chefe de Missão no INRA Pech Rouge, que retorna de uma viagem de estudo da vinha na China ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-chinois-vont-ils-nationaliser-notre-marselan,4607164.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Béatrice Delamotte - 25/01/2019).

### A ERUPÇÃO É EM JAVA, MAS O GRANIZO CAI EM BLAYE!

O episódio de granizo que devastou milhares de hectares de vinhedos em Cognac e Bordeaux estaria ligado a um vulcão no outro extremo da Terra. Em 26 de maio, um episódio de violência sem precedentes atingiu os vinhedos do sul do Médoc, Blayais, Bourgeais e Cognac. Milhares de hectares de vinhas foram devastados. Este fenômeno excepcional despertou o interesse de Marie-Agnès Courty, geóloga do CNRS e especialista internacional em granizo, que queria recolher granizo para analisá-las.

Seis meses depois, seus resultados são surpreendentes. Nas pedras de granizo coletadas, "descobrimos nanopartículas de ferro, níquel e cromo apenas transformadas, certamente traços de uma erupção vulcânica." Mas há três semanas, o vulcão Meripi, na ilha de Java entrou em erupção ", diz Marie-Agnès Courty.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/eruption-a-java-et-la-grele-s-abat-sur-blaye,4607167.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin - 25/01/2019).

### COMO ATINGIR A TEMPERATURA CERTA DE SERVIÇO DOS VINHOS?

Para medir, é bom sempre ter um termômetro a tira colo. Recentemente, recebemos um questionamento do leitor Rubens Corrêa: "Como atingir a temperatura certa de serviço dos vinhos?"

Cada tipo de vinho tem uma temperatura ideal para ser servido. Quando muito frio, um tinto, por exemplo, pode apresentar mais adstringência e quase não exalar aromas. Por outro lado, quando muito quente, os cheiros ficam carregados com álcool e o paladar, às vezes, um pouco cansativo. Mas, se a temperatura estiver dentro de um escopo ideal, aí sim o vinho é capaz de expressar da melhor forma seus aromas e sabores.

Porém, como fazer para alcançar essas temperaturas? Primeiramente, você deveria se valer de um termômetro. Há vários modelos, inclusive alguns que medem a temperatura sem ser preciso abrir a garrafa. Mas, mesmo que você não tenha esse instrumento à mão, é possível chegar bem perto da temperatura ideal de serviço.

**DO CALOR PARA O FRIO** - Primeiramente, vamos partir do princípio que você tem uma garrafa à temperatura ambiente (imaginemos algo em torno de 23°C). Para que o líquido chegue a de cerca de 6°C, é preciso que ele fique na geladeira (cuja temperatura média varia de 2° a 8°C) por cerca de três horas. Para atingir o ponto ideal para um tinto (por volta de 16°C), o processo leva entre duas e três horas.

Para acelerar o resfriamento, é possível colocar a garrafa na congelador, mas cuidado para não deixar por tempo demais, congelar e expulsar a rolha ou mesmo quebrar o vidro. No freezer (a -16°C), um tinto atinge a temperatura de consumo em cerca de 15 a 20 minutos. Um branco, de 30 a 40 minutos.

Já espumantes costumam demorar ainda mais tempo tanto na geladeira quanto no congelador. Isso não somente por sua temperatura ideal de consumo ser mais baixa, mas como também pela espessura do vidro da garrafa ser um pouco mais grossa (para suportar a pressão). Com isso, espumantes podem levar até quatro horas na geladeira e quase uma hora no freezer.

No entanto, a forma mais fácil de resfriar uma garrafa é com um balde de gelo e água. Nesse ambiente, um tinto demora cerca de 10 minutos para atingir uma temperatura ideal, um branco, 20, e um espumante, 30. Por fim, atualmente, ainda há mantas térmicas que produzem efeitos similares.

**DO FRIO AO CALOR** - Se, por outro lado, você deixou a garrafa na geladeira por muito tempo e ela está fria demais, também é possível ajustar a temperatura antes de consumir o vinho. A primeira alternativa, obviamente, é tirar a garrafa da geladeira e deixar à temperatura ambiente. Em um dia ameno de 23°C, cerca de 20 minutos bastam para que um branco esteja no ponto ideal. Entre 30 e 45 minutos também são suficientes para um tinto leve e até uma hora e meia para uma bebida mais encorpada. Para acelerar o processo, você pode colocar a garrafa em água também à temperatura ambiente. Assim, em cerca de 15 minutos um tinto estaria perfeito.

Você ainda pode tentar despejar o líquido em um decanter banhado com água quente. No entanto, deve-se evitar água quente ou morna a todo custo para esquentar uma garrafa. Outra técnica é usar as mãos para esquentar a bebida já servida. Então, sem medo de contrariar as regras de etiqueta, segure a taça pelo bojo para transmitir um pouco do calor para o líquido.

Lembre-se: a não ser que você more no Alasca ou em regiões de extremo frio, depois de aberta, a bebida só tende a esquentar, portanto, é interessante começar a servir a temperaturas ligeiramente mais baixas do que o recomendado...

#### **TEMPERATURAS DE SERVIÇO:**

**Espumantes 6°C**

**Branco entre 6°C e 12°C**

**Branco doce 6°C**

**Rosés 8°C**

**Tintos leves entre 14°C e 16°C**

**Tintos encorpados entre 16°C e 18°C**

**Fortificados entre 16°C e 18°C.**

Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinhos-como-atingir-temperatura-certa-de-servico\\_11569.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinhos-como-atingir-temperatura-certa-de-servico_11569.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 26/01/2019).

#### **AUSTRALIANOS CRIAM MÉTODO DE DETECÇÃO DE PRAGA EM VINHEDO**

Estima-se que cerca de 70% dos vinhedos australianos são plantados em pé franco, ou seja, sem porta-enxertos e, são, portanto, suscetíveis ao ataque da filoxera. Tradicionalmente, a vigilância sobre a progressão da filoxera é realizada por terceiros, muitas vezes órgãos reguladores e não pelos próprios produtores locais. O atual método de detecção de filoxera chamado de “inspeção visual da raiz”, requer que uma pequena porção de raízes seja desenterrada e inspecionada por pessoal treinado usando uma lupa. Esse método é demorado e caro.

Portanto, pensando em encontrar um método mais simples, rápido, sensível e preciso a Vinehealth Australia lançou um projeto de pesquisa colaborativo, recentemente concluído, para desenvolver um sistema adicional de detecção de filoxera usando DNA extraído de amostras de solo. Espera-se que os resultados deste projeto sirvam de base para a identificação e a verificação do status de contaminação de uma determinada área e facilitem o acesso dos produtores, assim como melhorem as estratégias proativas de gerenciamento da praga.

O projeto desenvolveu um protocolo de amostragem de campo para coletar amostras de solo e validou um protocolo de diagnóstico usando qPCR (reação em cadeia da polimerase quantitativa) para a detecção e quantificação de filoxera (método de DNA). O limite de detecção estimado foi determinado como sendo de 2 filoxera por 200 gramas de amostra composta de solo seco.

A taxa de detecção da filoxera foi avaliada em diferentes épocas do ano ao longo de vários anos. Maiores quantidades de DNA da filoxera foram encontradas entre o final do verão e o início do inverno, chegando ao pico no outono, mas a detecção foi possível durante todo o ano usando qPCR. Uma comparação do método de DNA recém-desenvolvido com outros métodos de detecção de filoxera mostrou diferenças nas taxas de detecção em nível de paisagem, parcela, composto e vinha. Mas, segundo os pesquisadores, seria interessante usar os diversos métodos para garantir maior segurança quanto à ausência da filoxera em determinadas regiões.

A implementação comercial completa do método de DNA deve ocorrer assim que os comitês de segurança fitossanitária australianos derem seu aval... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/australianos-criam-metodo-de-deteccao-de-praga-em-vinhedo\\_11572.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/australianos-criam-metodo-de-deteccao-de-praga-em-vinhedo_11572.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 25/01/2019).