



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O AMADURECIMENTO DAS UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08 O AMADURECIMENTO DAS UVAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A CHAVE PARA POTENCIALIZAR AS EMOÇÕES DE UM VINHO" - POR JORGE LUCKI



10



14

"VINHO COM BRETT, DEFEITO OU QUALIDADE" - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

07 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

15 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS

04/07/2018 - 19:30

A identidade dos vinhos se constrói com o tempo, a partir da vivência dos produtores. A documentação desses perfis facilita, em muito, as escolhas, pelos consumidores. O Brasil já possui cinco indicações geográficas para vinhos finos: uma DO (Denominação de Origem) – a DO Vale dos Vinhedos; e quatro IPs (Indicações de Procedência) – a IP Pinto Bandeira, a IP dos Altos Montes, a IP c e a IP Farroupilha. Neste encontro, Rogerio Dardeau aprofundará o tema com degustações de vinhos selados, portanto representativos das próprias indicações.

Valor Individual: R\$157,00 (sócio) e R\$204,00 (não sócio)
Inscrição: (21)2285-0497|(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO PETITS CHATEAUX DE BORDEAUX

09/07/2018 - 19:30

Esta degustação, dirigida por Joseph Morgan, Bordeaux Wine Educator credenciado pelo Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, tem como objetivo mostrar aos associados da ABS a riqueza e a diversidade da região. Foram selecionados vinhos de Châteaux de grande tradição, entre eles um classificado como Cru Bourgeois, e com propriedades que nos mostram o dinamismo da região ao produzir vinhos com agricultura sustentável e orgânicos.

Valor Individual: R\$192,00 (sócio) e R\$249,00 (não sócio)
Inscrição: (21)2285-0497|(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP TINTOS DO VALE DO LOIRE

04/07/2018 - 19:00

Mais conhecido por seus castelos e por sua ampla gama de vinhos brancos à base da uva Chénin Blanc, que ali encontra seu melhor terroir, o vale do Loire produz também ótimos tintos em suas diferentes denominações de origem, com estilos que variam dos mais leves aos mais encorpados. O universo desses tintos de personalidade marcante, quase todos à base da Cabernet Franc, é o tema de nossa próxima degustação. Com apresentação e condução de nosso colega Eduardo Sartori, vamos explorar as nuances que essa casta pode oferecer nas mãos de bons produtores, numa região em que se expressa como em nenhuma outra no mundo. Não perca e inscreva-se logo!

Valor Individual: R\$90,00 (associados)
Inscrição: (11)3814-7853| abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP FORMAÇÃO EM VINHOS DE PORTUGAL COM DEGUSTAÇÃO

30/07/2018 - 19:00

A SBAV-SP, em parceria com a academia vinhos de Portugal, receberá Alexandre Lalas, crítico de vinhos, para um curso rápido sobre vinhos portugueses, que tratará de temas como a história do vinho em Portugal, as regiões, o clima, o processo de vinificação, as castas e

os estilos de vinho português. Após a conteúdo teórico serão degustados vinhos portugueses para a consolidação prática do conhecimento. **Não perca! Garanta já sua vaga!**

Valor Individual: R\$180,00 (não Associado) e R\$90,00 (associados)
Inscrição: (11)3814-7905
www.sbav-sp.com.br

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO DA VINÍCOLA GALVÃO BUENO NA SBAV-SP

17/07/2018 - 20:00

No dia 17 de julho, Michele Montanha, jornalista e Master of Science in Wine Management (OIV e Universidade de Paris) e Cordenadora de Marketing da vinícola comanda degustação na SBAV-SP. E com a chegada do frio, vamos aproveitar para degustar vinhos top da vinícola. O Desiree, Paralelo 31 e o Bueno-Cipresso Brunello di Montalcino – Safra 2005. É na Campanha Gaúcha, em Candiota, no Rio Grande do Sul, que se encontra a concretização de quase 20 anos da paixão que Galvão Bueno cultiva pelos vinhos.

Estate, hoje sob a supervisão do renomado winemaker italiano Roberto Cipresso, é considerada uma das melhores do Brasil.

Valor Individual: R\$100,00 (não Associado) e R\$50,00 (associados)
Inscrição: (11)3814-7905
www.sbav-sp.com.br

BELO HORIZONTE



Save
the
Date

DEGUSTAÇÃO VINOTÍCIAS DE VINHOS TOP'S

09/07/2018 - 20:00

Nada melhor do que uma degustação única! Pelos seus vinhos, pelas regiões degustadas e pelas comparações propostas. A degustação será desenvolvida em 5 tempos:

- Recepção com Champagnes.
- Comparando Borgonha e Bordeaux com Grandes Vinhos.
- Comparando Grandes Vinhos de Portugal e da Espanha.
- Provando Grandes Vinhos da Itália
- E para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa: Um evento imperdível para quem gosta de grandes vinhos.

LIMITADO A 10 VAGAS.

Reservas pelo Tel.: 98839-3341 Márcio Oliveira

EVENTO SERÁ CONFIRMADO COM 10 INSCRIÇÕES.

*datas e programas passíveis de alteração

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



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

PREMIUM

BELO HORIZONTE



DEGUSTAÇÃO PREMIUM WINES - VINHOS DE BORGONHA

24/07/2018 - 20:00

Márcio Oliveira, editor da Vinotícias, conduzirá uma degustação na sede da PREMIUM, em Belo Horizonte, ocasião em que os participantes terão a oportunidade de conhecer vinhos de alta qualidade de várias denominações da Borgonha. Conhecida pela excelência de seus vinhos, a Borgonha é também considerada a capital gastronômica da França. Notável por sua paisagem, seu patrimônio histórico e arquitetônico medieval são riquíssimos, e a beleza de cidades como, por exemplo, Beaune é inesquecível. No interior se vê a beleza simples e rústica de seus campos e construções. As grandes propriedades não mais existem, porque deram lugar a pequenos lotes de terra depois que Napoleão realizou a sua reforma agrária, dividindo as propriedades da Igreja. A fragmentação dos vinhedos hoje é tão grande que a média das propriedades é de pouco mais de um hectare.

Informações: (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.

BELO HORIZONTE

CONVIVIUM NECKARTAL

27/07/2018 - 20:00

Aproveitando do friozinho do inverno, realizaremos mais um dos nossos Encontros de 2018, aproveitando o convívio com novos e antigos amigos e compartilhar uma taça de vinho e uma boa conversa no Convivium Neckartal. Noite de sopas, caldos e comidas típicas de Schwaben na Alemanha: Gaoulschsuppe (Sopa de carne, cenoura, batata, bacon e páprica) | Lauchsuppe (Sopa de alho poró, carne moída e batata) | Gaisburger Marsch Suppe (Sopa de Spätzle com batata e cebola torrada) | Linsensuppe (Sopa de lentilha com cenoura) | E ainda: Bockwurst, Weisswurst e Frankfurterwurst (3 tipos de salsichas) | Kartoffelsalat (Salada de batatas) | Eisbein mit Sauerkraut (Joelho de porco com Chucrute) | Sobremesa - Apfelstrudel. Bebidas Inclusas: Água Mineral e Café (uma unidade por participante).

Valor Individual: R\$ 65,00 (Taxa de Serviço inclusa). (Não temos mais os espumantes de recepção, portanto, se quiser compartilhar, traga o seu).

Inscrições com Marcio Oliveira – WhatsApp: 98839-3341 ou pelo Email: molivierbh@gmail.com

Local: MECKARTAL - Rua Leopoldina, 43 - Santo Antônio Tel.: 31 3296-8750

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.



CHATEAU DES CABANS GRAND VIN DE BORDEAUX 2009- MÉDOC – BORDEAUX – FRANÇA

Uma das propriedades originais da classificação dos Crus Bourgeois de 1855, o Château des Cabans faz um vinho balanceado, característico de Bordeaux. Um corte de 70% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot e 5% Petit Verdot. Passa por estágio em barricas durante 12 meses afinando seus taninos e contribuindo para a complexidade de aromas. Um excelente Bordeaux com preço acessível.

Notas de Degustação: rubi com boa intensidade, ainda sem grande evolução na cor. Aromas de cereja, cacau, madeira bem integrada, alcaçuz, toque elegante de tabaco e especiarias como pimenta do reino e baunilha. Boca com boa acidez, taninos macios, levemente encorpado, fácil de beber e gostar. Excelente custo x benefício, numa safra que se revela cada vez melhor. Nada como beber um vinho prazeroso com 12,5% de teor alcoólico.

Guarda: Já está pronto, e pode aguentar mais 2 anos fácil.

Reconhecimentos: Medalha de Ouro 2016 no Concursos “Elle à Table”.

Notas de Harmonização: vai bem com carnes brancas, carnes grelhadas, assados sem muito condimento. Queijos leves de massa branca a médio curados

Temperatura de Serviço: 16 a 17°C.

Onde comprar: em BH: **ZAHIL – REX-BIBENDI** - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.

O AMADURECIMENTO DAS UVAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma das perguntas mais frequentes nas degustações que oriento, é sobre o amadurecimento das uvas. Este é sem dúvida, um dos momentos mais importantes no ciclo anual de uma videira, quando as uvas começam a amadurecer, quando de verdes começam a mudar de cor para vermelho escuro, enquanto começam naturalmente a acumular açúcar. Os franceses chamam este processo de “veraison”, os portugueses costumam chama-lo de “pintor”. Claro que as uvas brancas também amadurecem, sem profundas mudanças de cor, elas se tornam mais translúcidas e ganham tons dourados.

Portanto, a maturidade da uva pode ser definida como a idade fisiológica da baga na videira, com o objetivo de atrair animais para a dispersão de sementes de uva. A dispersão é sempre crítica, mas ainda mais se a videira estiver sob condições limitantes de crescimento. Esta é a principal razão pela qual uma certa quantidade de estresse da videira é benéfica para o desenvolvimento de flavorizantes de uva. O amadurecimento das bagas é, então, estreitamente coordenado com o desenvolvimento de sementes.

O ciclo anual da videira pode variar desde 130 dias nas regiões quentes para as variedades mais precoces (que amadurecem mais rápido, como a Tempranillo), até mais de 200 dias para regiões de clima frio. Este processo depende de vários fatores, a começar pela variedade e sua adaptação ao ambiente em que foi plantada, o clima que atuou sobre a vinha durante a safra, e das características do solo.

As fases evolutivas do ciclo anual são: brotação; crescimento; floração e vingamento do fruto; pintor e amadurecimento. A maturação começa geralmente no final de julho no hemisfério norte e no final de janeiro no hemisfério sul. A videira altera seu foco, da criação de energia (através da fotossíntese) até o consumo de energia, porque concentra sua energia em produzir açúcar, tornando as uvas doces. A mudança de cor (antocianina) e o desenvolvimento de outros polifenóis atuam como proteção solar para as uvas, além do vento e de outras tensões. Após o início deste processo, o amadurecimento leva de 30 a 70 dias para que as uvas fiquem prontas para fazer o nosso vinho.

Nos climas mais frios os viticultores costumam optar por aparar cachos de cada videira, a fim de garantir que os cachos restantes recebam mais nutrientes e acumulem mais açúcares. Nos climas mais quentes, alguns produtores podem optar por aparar folhas da videira para diminuir a taxa de maturação e acúmulo de açúcares e assim atrasar o amadurecimento para épocas do ano em que as temperaturas sejam mais baixas. As videiras precisam de um equilíbrio de cobertura foliar suficiente para produzir fotossíntese, mas não sombrear demasiado as uvas da luz solar.

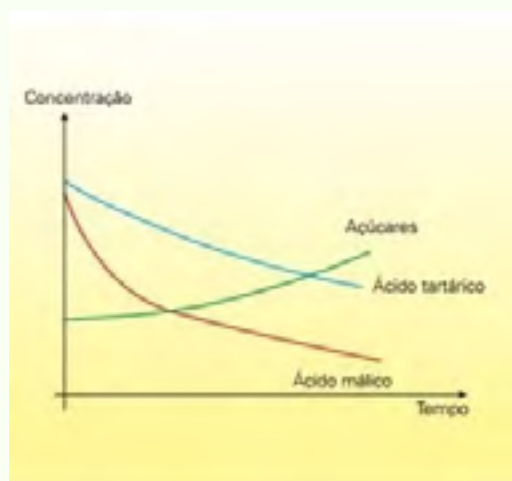
As uvas viníferas geralmente são pequenas, duras, altamente ácidas e de cor verde, a partir da presença de clorofila. Quando a primavera começa, a videira começa a transportar suas reservas de energia das raízes para as uvas. A clorofila é substituída por antocianinas (nas uvas tintas) ou carotenóides (nas uvas brancas), açúcares e outros nutrientes. Depois do verão, as uvas começam a aumentar dramaticamente de tamanho à medida que acumulam açúcares (glicose e frutose medidas em Brix) e começam a desenvolver seus compostos aromáticos. Durante este processo, os níveis de ácido começam a cair. Na medida em que os ácidos caem os açúcares continuam a ser acumulados até o momento em que as uvas estejam perfeitamente equilibradas e prontas para serem colhidas.

Durante esta fase, cada região e cada variedade de uva requer cuidados ligeiramente diferentes para atingir um amadurecimento perfeito. E isto implica em cuidados especiais dos viticultores quanto as pragas que possam afetar o vinhedo, pássaros ou mesmo mosquitos comedores de frutas escuras. Esta é a razão porque muitos viticultores cobrem seus vinhedos com redes para evitar que as uvas sejam comidas!

Ao longo dos próximos dias a uva sintetizará compostos fenólicos, aumentando o seu teor em taninos, matéria corante e componentes aromáticas, ao mesmo tempo em que o açúcar continua a crescer e a acidez a diminuir como se fora o combustível da maturação.

O açúcar é um componente frequentemente usado para avaliar a maturação da uva. O teor de açúcar aumenta durante o amadurecimento e é, portanto, uma referência para o estágio de maturação da baga. O teor de açúcar na uva é um item relativamente fácil de ser medido e avaliado. No entanto, vários estudos mostraram que não há relação entre os níveis de açúcar e o acúmulo de flavorizantes de uva, ou seja, a maturação dos componentes fenólicos da uva.





Portanto, apesar do açúcar poder indicar o nível de maturidade, não está claro se é o melhor índice de maturidade para se proceder a colheita em ótimas condições.

Aliás, todos os fatores envolvidos na maturação da uva (níveis de açúcar, acidez, pH, flavorizantes específicos, níveis de metabólitos e proteínas) mudam na fruta durante o processo e são relativamente fáceis de monitorar. No entanto, não está claro se eles estão realmente relacionados uns com os outros ou com qualquer outro tipo de avaliação da qualidade dos frutos.

Provar o fruto é obviamente importante na avaliação dos componentes de sabor e aroma. Uma típica progressão das qualidades de caráter descritas para uvas tintas é apresentada na figura abaixo, relacionada a Cabernet Sauvignon.

A maturação é geralmente atingida cerca de 45 dias após o "pintor", se nenhum obstáculo, como temperatura insuficiente, chuvas, geadas, doenças ou desfolhas o impedirem. Como as videiras são hermafroditas (contendo partes masculinas e femininas na mesma planta) e geralmente dependem de autopolinização, a presença de vento para circular pólen ou insetos geralmente não influencia o sucesso ou o fracasso do estágio de polinização.

Embora não seja tão influente quanto a temperatura, a presença de chuva pode "lavar" o pólen do estigma ou diluir muito o fluido estigmático, fazendo com que o pólen absorva muita água, inchando e estourando antes de atingir os óvulos. Mesmo nas condições ideais, geralmente apenas 20 a 30% das flores se desenvolvem em frutos maduros com sementes totalmente desenvolvidas e produção de auxinas.

Vegetação ==>	Herbacidade ==>	Fruta Verde ==>	Fruta Vermelha ==>	Fruta Escura ==>	Compota
Matéria Vegetal	Palha, Ervas, Fumo, Tabaco	Maçã Verde, Cítricos	Cereja, Morango, Amora	Ameixa, Amora, Cassis	Ameixa Seca, Tâmara, Uva Passa

Evolução dos Flavorizantes da Cabernet Sauvignon

AS VARIÉDADES DE UVAS AMADURECEM DE FORMA DESIGUAL - Algumas variedades de uvas têm cachos que amadurecem de forma muito desigual. Alguns terão bagos prontos e maduros no mesmo cacho com bagos ainda verdes. O amadurecimento desigual extremo é chamado "millerandage" e pode produzir vinhos que cheiram a doce, mas com sabor desequilibrado, imaturo ou "verde".

A causa raiz do "millerandage" é a fraca fertilização das flores de uva durante a estação de crescimento. Embora isso seja mais freqüentemente atribuído ao mau tempo (frio, chuva, geada, ou outro clima ruim durante o estágio de florescimento das videiras), outros fatores, como deficiências nutricionais (particularmente do mineral boro necessário para sintetizar a hormônio de crescimento (auxina) e facilitar o movimento de açúcares na videira, ou infecções virais, podem ter um papel importante

Embora o "millerandage" sempre cause uma queda no rendimento da colheita, seu impacto potencial na qualidade do vinho irá variar, particularmente pela variedade da uva. Para algumas variedades que são propensas à maturação irregular, como Sangiovese, Zinfandel, Malbec e Gewürztraminer, o desenvolvimento de "millerandage" pode ser desfavorável devido aos "sabores verdes" das uvas potencialmente verdes dentro do vinhedo. Para outras variedades, como o Pinot Noir ou o clone de Chardonnay mais comum de Mendoza, a qualidade do vinho pode ser melhorada devido ao tamanho reduzido do bago e à maior proporção pele / suco.

É por esta razão que estas variedades citadas são consideradas algumas das uvas mais difíceis para o produtor desenvolver seu negócio. Entretanto, em algumas regiões vinícolas do Novo Mundo, especialmente na Austrália, Califórnia e Nova Zelândia, a presença de "millerandage" no vinhedo pode ser vista como uma qualidade positiva para uma safra, devido à redução do tamanho médio das bagas.

As bagas pequenas, sem sementes, podem nunca amadurecer completamente e permanecer duras e verdes (com acidez elevada) durante a estação de crescimento. Alguns produtores podem optar por remover os cachos com alta predominância de uvas pequenas e sem sementes através de colheita verde ou optar por colher a totalidade da colheita mais tarde em níveis mais altos de maturação para equilibrar a alta acidez e potencialmente "sabores verdes" das bagas, buscando um melhor equilíbrio e sabor para o vinho. Outros produtores farão a seleção das uvas numa mesa de classificação com este mesmo objetivo.

Como se vê, não é tão fácil como parece, produzir um bom vinho. Melhor então, não perder tempo bebendo vinhos ruins!!! 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

“A CHAVE PARA POTENCIALIZAR AS EMOÇÕES DE UM VINHO” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 29/06/2018

Há na atualidade uma oferta bastante grande de copos para vinhos, muitos deles semelhantes na aparência. A bem da verdade, eles escondem diferenças, às vezes sutis, mas que comprometem o resultado. Num primeiro momento, antes de ver beleza, é bom se preocupar com manuseio - alguns são pesados e difíceis de dar aquele imprescindível (não necessariamente intenso) movimento de rotação que serve para aerar melhor e liberar os aromas da bebida.

O “jeitão” do copo é muito mais do que um ideal estético. A forma do bojo, o tamanho, a espessura do vidro alteram nossa percepção, fazendo com que o vinho possa decepcionar ou se expressar de maneira exuberante. Estudos científicos demonstraram que a forma do copo tem realmente influência na qualidade do vinho, comprovando o que se percebe sensorialmente. Numa pesquisa, feita anos atrás por uma universidade americana, foi colocado o mesmo vinho, à base de merlot, em três taças diferentes, sendo uma apropriada a bordeaux, outra uma “flute” de champagne e uma terceira um copo comum. Os pesquisadores verificaram que, após alguns minutos, a quantidade de um certo ácido, um meio normalmente utilizado para se medir o conteúdo de taninos de um vinho, havia diminuído na taça adequada, beneficiando a bebida, o que não ocorreu nos outros dois copos. Após a análise laboratorial, os vinhos foram colocados em recipientes iguais e servidos a degustadores na sala ao lado, que confirmaram, também na prática, a supremacia da amostra da taça ideal...

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/5625797/chave-para-potencializar-emocoes-de-um-vinho#>

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

“FERNANDO GUEDES, A SAUDADE E O EXEMPLO DE UM “GENTLEMAN TRAQUINAS”- POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 30/06/2018

Cumpriu-se a ordem natural da vida. Fernando Guedes, o patriarca da família que detém a maioria do capital da Sogrape, morreu no passado dia 20, aos 87 anos, rodeado dos filhos, dos netos e dos bisnetos e com a empresa da sua vida mais sólida do que nunca e sem problemas de sucessão. Viveu mais dois anos do que o pai, Fernando van Zeller Guedes, um dos fundadores da Sogrape e de quem herdou o mesmo ar distinto e sentido de humor, o mesmo gosto.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/06/23/fugas/opiniao/enganame-que-eu-gosto-e-outras-consideracoes-sobre-o-lado-negro-do-vinho-1835079>

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>).

“FRANGO ASSADO É COMO PIZZA, MAIS QUE COMIDA, FAZ PARTE DO CALENDÁRIO” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 24/06/2018

Uma das primeiras dessas colunas foi sobre meu drama na época, quando fechou meu endereço certo para o frango semanal, chamado Nossa Granjinha, perto de casa, desde 1967. Fecharam porque cansaram, depois de milhares de frangos deliciosos vendidos.

Pedi dicas aos leitores, que acolheram com generosidade este meu desamparo. Provei vários dos endereços sugeridos. Gostei de muitos, até descobri um tradicional lugar na Vila Mariana, que valeu um texto e muitas idas até lá. Comi um franguinho delicioso feito pela Ana Soares do Mesa III, mas ele só era vendido no cardápio de sábado.

Agora, passa a fazer parte do menu diário. Pode vir embalado para ser terminado em casa (uma rápida passagem pelo forno faz a mágica) e me senti redimido, achei o meu frango favorito depois de quase dois anos de procura.

Frango assado é uma lei para mim, com farofa. Como, sem falta, uma vez por semana. Quando não acho um bom, faço o meu galeto na panela de pressão com limão em conserva (siciliano, que tenho sempre na geladeira). Agrada bem, apesar de não ser bonito ou fotogênico.

Quando estou fora do Brasil, o que me faz falta é empada, quibe (como feito aqui) e farofa, porque frango assado é universal, pelo menos na parte do universo que frequento. Sou muito flexível, moro onde for e me adapto aos hábitos locais facilmente, —vivo sem arroz com feijão numa boa. Mas não me privem de farofa, que considero a maior contribuição gastronômica brasileira ao mundo. Em Londres, num período que passei lá, achei uma lojinha de um português que vendia, para os expatriados nostálgicos, coisas brasileiras: guaraná, goiabada, paçoquinha e a preciosa farinha de mandioca.

Voltar a ter um frango assado no mapa me aconchega, recoloca uma constante de normalidade no mundo atrapalhado da atualidade.

Frango assado é como pizza, mais que comida, faz parte do calendário, marca a passagem das semanas, pontua os dias: “lembro que foi naquele dia que o frango veio com uma coxa extra”, frases assim. Posso escrever minhas memórias usando frangos e pizzas. Não seria interessante, mas certamente de grande valor afetivo para mim...

VINHOS DA SEMANA: (1) Casa Valdugaa Brut – 375ml - R\$ 22,80 (Vinhos e Vinhos). 2) Espumante Chandon Rose – 187 ml - R\$ 36,25 – Pão de Açúcar. (3) Madeira HM Borges – 50ml. (4) Porto Ceremony Tawny 50ml. * valores de referência.

Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/07/frango-assado-e-como-pizza-mais-que-comida-faz-parte-do-calendario.shtml>

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

“A DICOTOMIA DOS VINHOS” - POR JANCIS ROBINSON

PRAZERES DA MESA - VINHOS - 11/06/2018

Imagino que você se interesse por vinho. Se sim, você deve ter notado que, nos dias de hoje, ele pode ter dois estilos.

Um deles é concentrado, vem com tudo, e impressiona pela massa. É muito provável que ele tenha sido produzido para se parecer com o tipo de vinho preferido na década de 1990. Fruta madura é sua característica mais marcante.

Esse estilo de vinho pode ter envelhecido em carvalho, muito possivelmente em novas barricas, e pode muito bem ter sido produzido com uma das famosas variedades internacionais, como Cabernet ou Chardonnay.

O outro estilo de vinho que encontramos nos dias de hoje é o que poderíamos chamar de “vinho do século XXI”: um vinho que é menos obviamente maduro, com maior acidez, mais baixo teor alcoólico, cor mais clara e peso mais leve, feito com uvas provavelmente colhidas mais cedo. O resultado é que, em vez de ser dominado por fruta, ele pode ter uma leve textura, algo como pedras molhadas ou grãos.

Diferentemente da década de 1990, é muito mais provável que um vinho do século XXI tenha sido produzido com variedades mais obscuras, muito possivelmente indígenas da região na qual foi produzido, em vez das internacionais conhecidas e bem viajadas. Uma subseção desses novos vinhos é o natural, com um mínimo de elementos adicionais, com pouquíssimos sulfitos para mantê-lo estável, sem adição de açúcares para tornar o vinho mais alcoólico (uma prática de vinificação já conhecida como chaptalização). Nenhum ácido foi adicionado a esses vinhos para que seu sabor fique mais fresco, apesar de originários de clima quente. Tampouco nenhum tanino foi adicionado para dar estrutura à bebida etc.

Como experimento milhares de vinhos por ano e participo de várias degustações profissionais todas as semanas, estou intrigada com esse novo fenômeno do duopólio na produção no mundo.....

Leia o artigo completo em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/a-dicotomia-dos-vinhos/>

Jancis Robinson: jancisrobinson.com

“VINHO COM BRETT, DEFEITO OU QUALIDADE” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 21/06/2018

Cachorro molhado, cavalo suado, estábulo, remédio... o assunto é mesmo vinho? Quem me acompanha já deve ter lido várias vezes em minhas descrições de vinhos a palavra “Brett”, que é o apelido de *Brettanomyces* ou *Dekkera bruxellensis*. Esta levedura é terreno polêmico no mundo do vinho. Uns gostam, outros não.

Mas o que é Brett como ela ataca? Como evitá-la? Que aromas/sabores causa no vinho? A Brett pode ser tolerável ou benéfica ao vinho?

Tentarei de forma sucinta responder a todas estas perguntas. Fui também buscar a opinião de três especialistas renomados, Sebastián Labbe (enólogo chefe da chilena Viña Carmen), Juliano Perin (enólogo da Chandon e presidente da Associação Brasileira de Enologia) e Guilherme Corrêa (sommelier bi-campeão brasileiro).

O que é a Brett? *Brettanomyces* é um gênero de levedura que na natureza vive nas cascas das frutas, mas que também pode viver em todo o ambiente de uma vinícola, principalmente barricas de madeira usada. É um dos defeitos (embora para muitos não seja defeito) mais comuns nos vinhos (e nas cervejas) e está no mundo todo. No Brasil, por exemplo, é muito comum.

Quais os aromas de Brett? A Brett quando encontra meios ricos em glucose (como o mosto de uvas) produz grandes quantidades de ácido acético (vinagre) e de compostos aromáticos, como 4-etil-fenol (responsável por aromas de remédio) e 4-etil-catecol (responsável por aromas de animais), ácido isovalérico (aromas de queijo, ranço). Os aromas de um vinho contaminado por Brett variam muito conforme o nível de infecção. Abaixo, uma tentativa de classificar a infecção de Brett em 3 níveis e seus aromas típicos.

Nível 1: defumados, terra, couro, especiarias, cravo, bacon, salame, madeira velha

Nível 2: remédio, band-aid, rançoso, queijo, graxa, trufa, foie gras

Nível 3: estábulo, animal, suor, cavalo suado, cachorro molhado, aromas fecais. Neste nível não apenas aromas são afetados, mas taninos e acidez saltam e a fruta primária é cruelmente assassinada.

Uma curiosidade, a descrição de aroma de Brett que ouvi de um colega anglófono: “wet dog in a telephone booth” (cachorro molhado em uma cabine telefônica)

Quais as consequências da Brett para o vinho? O Brett não apenas gera os aromas acima relacionados, mas em graus mais elevados reduz o caráter varietal (mata alguns aromas do vinho), em especial dos vinhos de estilo mais leve e fresco. Uma infecção em Nível 1 dá complexidade e profundidade ao vinho e até ser confundida com “terroir”, mas em nível 3 pode, pelo contrário, trucidar o vinho. Brett pode mascarar o terroir, matando a expressão natural do vinho e tornando todos os vinhos padronizados (com os mesmos aromas/sabores)...

Bebo com prazer muitos vinhos com um pouco de Brett, mas dispenso beber o “cavalo engarrafado”. E você, gosta de Brett?

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-com-brett-defeito-ou-qualidade>

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

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

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

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

12 A 19 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO II

No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão. Além dos vinhos, a região vem despontando como produtora de azeites, e já é reconhecida como uma grande produtora de queijos de qualidade.

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093



29 DE AGOSTO A 02 DE SETEMBRO 2018 – SEGREDOS DOS OLIVAIS DA MANTIQUEIRA

Você já provou os azeites mineiros? A Serra da Mantiqueira, com extensão territorial que contempla os estados do Rio de Janeiro, São Paulo e Minas Gerais, é o berço de onde nascem os azeites que conheceremos nessa viagem histórica e sensorial, desvendando os segredos de uma região com seus territórios gastronômicos únicos e encantadores, com fazendas centenárias, ricas em histórias e azeites. Visitas a lagares de produtores, análises e degustações sensoriais de azeite de agricultura familiar, jantares harmonizados com azeites locais serão experiências únicas, orientadas e acompanhadas sempre pela azeitóloga Ana Beloto. Uma viagem e uma oportunidade de conhecer e desvendar os segredos de nossas riquezas gastronômicas através do azeite que produzimos, um alimento usado que é difundido há mais de 12.000 AC e que em 2018 completa uma década da extração do primeiro azeite Brasileiro, na região de Minas Gerais! Bem-vindo a viagem pelo segredos do azeite mineiro, um tesouro de Minas a ser desvendado!

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

SEGUNDO GORDON SHEPHERD, O VINHO ESTIMULA MAIS O CÉREBRO DO QUE A MATEMÁTICA

Em seu livro, discorre sobre a intensa atividade cerebral durante a degustação da bebida. No livro "Neuroenology: How the Brain Creates the Taste of Wine" (uma possível tradução seria: "Neuroenologia: como o cérebro cria para degustar o vinho), o neurocientista Gordon Shepherd discorre sobre as atividades que ocorrem na mente humana enquanto degusta um vinho.

E, segundo o cientista da Universidade de Yale, nos Estados Unidos, todo o processo que ocorre durante a prova de um vinho envolve mais atividades cerebrais do que ouvir música ou mesmo resolver problemas matemáticos complexos.

Ele afirma que isso acontece porque os problemas matemáticos requerem uma quantidade limitada de atividade cerebral, enquanto a degustação envolve múltiplos sistemas sensoriais, como visão, aroma e paladar.

CÉREBROS CALEJADOS - Em setembro do ano passado, um estudo publicado no boletim "Frontiers in Human Neuroscience", alegou que os Masters Sommeliers possuem uma área sensorial, chamada córtex insular, e outra ligada à memória, chamada córtex entorhinal, mais grossas em seus cérebros, se comparados com a população em geral. O relatório apontava que essa diferença se devia ao intenso treinamento desses profissionais para poderem se capacitar. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 26/06/2018).

O VINHO PODE PREVENIR INTOXICAÇÕES ALIMENTARES

O álcool faz com que o nosso estômago consiga eliminar mais facilmente os possíveis patógenos. Às vezes, quando se viaja para lugares em que as condições sanitárias são mais baixas do que o organismo está acostumado, não é raro sofrer com intoxicações alimentares causadas por bactérias. Dependendo da gravidade da infecção, isso pode arruinar as férias.

No entanto, o cientista inglês Richard Conroy afirma que uma das melhores formas de evitar algum tipo de contaminação por alimentos durante as viagens de férias é tomar algumas taças de vinho durante as refeições. Segundo ele, a acidez e o álcool fazem com que o nosso estômago consiga eliminar mais facilmente os possíveis patógenos presentes na comida.

Outro cientista, Randy Worobo, atesta, todavia, que não é tão simples assim destruir os patógenos. Para ele, a pessoa precisa consumir o vinho enquanto estiver consumindo os possíveis patógenos ou pouco depois. A quantidade de álcool também faz diferença. "Quanto maior o percentual de álcool, mais você inativará os patógenos dos alimentos. Então um vinho com 14% de volume de álcool será mais efetivo do que uma cerveja", diz. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 27/06/2018).

A UVA MAIS CULTIVADA NO MUNDO É A KYOHO

Uma variedade híbrida, muito comum em países asiáticos. Se lhe perguntassem qual a uva mais cultivada do mundo, qual seria sua resposta? Certamente não a Kyoho. De acordo com dados da Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a cepa de uva mais plantada no planeta é a Kyoho, uma variedade híbrida muito comum nos países asiáticos. Segundo a OIV, ela ocupa 365 mil hectares, sendo 44% deles na China.

A maioria da produção é para ser consumida como uva de mesa. Depois da Kyoho, a segunda variedade mais cultivada é a Cabernet Sauvignon, com 340 mil hectares. Em terceiro lugar vem outra variedade de mesa, a Sultana, também conhecida como Thompson, com 300 mil hectares. Em seguida vem a Merlot, com 266 mil hectares e, em quinto, a Tempranillo, com 231 mil hectares.

A MAIOR DIVERSIDADE É NA ITÁLIA - Segundo a OIV, a Itália é o país com a maior diversidade de uvas cultivadas no mundo. Nos 690 mil hectares de vinhedos italianos estão presentes 80 variedades distintas. A maior produção é de Sangiovese, com 8% do total. Portugal vem em segundo lugar como o país com maior diversidade, sendo cerca 30 uvas diferentes plantadas. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 28/06/2018).

PULSEIRA MONITORA QUANTIDADE DE ÁLCOOL NO SANGUE

Ela faz a medição por meio da pele e mostra os resultados em um aplicativo. Não é raro vermos as pessoas usando cintas ou pulseiras de monitoramento nas academias de ginásticas, mas e nas degustações? Pois a pulseira Proof promete monitorar não os batimentos cardíacos e afins, mas a quantidade de álcool no sangue dos

usuários. Ela é capaz de fazer essa medição através do álcool que se desprende das moléculas da pele e mostra o resultado em um aplicativo de smartphone.

Ou seja, nessa época de lei seca, ele pode lhe alertar caso você passe da cota. Melhor ainda, ela diz quanto tempo levará para que você fique sóbrio. O aparelho pode ainda servir como “dedo-duro” para pais que querem monitorar seus filhos em uma balada, mostrando em tempo real a quantidade de álcool consumida. A pulseira pode monitorar até 12 horas. Então, se você não se lembrar do quanto bebeu na noite anterior, pode consultá-la. (Fonte – REVISTA DO VINHO / ESSENCIA DO VINHO - Redação – 29/06/2018).

VINÍCOLA ABRE INSCRIÇÕES DE CURSO PARA ENÓLOGOS AMADORES

Os participantes terão a oportunidade de acompanhar todo o processo de produção de vinhos. A vinícola Miolo está com inscrições abertas para a nova edição do projeto Winemaker, que tem como objetivo ensinar apaixonados por vinhos a elaborar os próprios rótulos. O primeiro módulo do curso é focado em vinhos tintos e as aulas iniciam em agosto. Os participantes acompanharão todo o processo de elaboração de um vinho, desde a plantação até o engarrafamento.

As aulas são divididas em quatro encontros de três dias em Bento Gonçalves, no Rio Grande do Sul. O primeiro será de 17 a 19 de agosto e é quando os alunos aprenderão sobre os processos de poda seca. De 9 a 11 de novembro, o encontro terá como tema a poda verde. De 7 a 10 de março de 2019, a turma aprenderá sobre a época de safra. Nos dias 7 a 9 de junho, ocorrerá o encerramento do curso, e além de aprender sobre corte, os alunos terão uma formatura. Durante os dias de aulas, os alunos ficarão hospedados no Hotel e SPA do Vinho Caudalie e poderão participar de degustações especiais, almoços e jantares temáticos e harmonizados.

As inscrições para o segundo módulo, focando em espumantes, também estão abertas. As aulas iniciam de janeiro de 2019 e terão encontros no Rio Grande do Sul e Vale do São Francisco, na Bahia. Para participar, é necessário ter concluído o módulo de vinhos tintos.

Para mais informações e inscrições, entrar em contato com Vanessa Belatto pelo e-mail winemakers@miolo.com.br ou pelos telefones (54) 2102-1553 e (54) 981141155. (Fonte: Prazeres Da Mesa – 29/06/2018).