



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A IMPORTÂNCIA DA TAÇA DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

A IMPORTÂNCIA DA TAÇA DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"TROCA DE ROLHAS É RECOMENDÁVEL EM VINHOS" - POR JORGE LUCKI



10



10

"VINHO & TEMPO" - 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

11 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO A CABERNET FRANC

03/07/2019 - 19:30

Embora tenha perdido espaço para a Cabernet Sauvignon, a Cabernet Franc produz há muito tempo vinhos varietais de qualidade no Vale do Loire (Bourgueil e Chinon) e é importante nos cortes em Saint Émilion, onde é a uva predominante no famoso Château Cheval Blanc. A degustação será dirigida por Francisco Brossard

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

30/05 A 08/08/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para o Curso de Vinho e sua Degustação, indicado a profissionais e a apreciadores do vinho. 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.

Valor Individual: R\$ 1.240,00 (R\$ 1.215,00 do curso + R\$ 25,00 taxa de inscrição)

Inscrição e informações: (21)2285-0497-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP DEGUSTAÇÃO ESPECIAL ALTOS LAS HORMIGAS

02/07/2019 - 20:00

Na próxima terça-feira, dia 2 de julho, às 16:30, teremos mais uma degustação especial dedicada aos alunos e ex-alunos de nossos cursos de Formação de Sommeliers e Profissionais, em parceria com nossa associada, a importadora World Wine.

Valor Individual: R\$ 20,00 (associados)
Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

ABS-SP BORGONHA, UM MUNDO À PARTE

03/07/2019 - 20:00

Sonho de consumo da maioria dos enófilos, não é exagero afirmar que a Borgonha ocupa posição única no mundo do vinho. Vamos mergulhar a fundo nos tintos da Borgonha para conhecer melhor as mais ou menos sutis diferenças que distinguem!

VAGAS ESGOTADAS

BELO HORIZONTE



Save the Date
27 de junho - 20h

Degustação TOP DE VINHOS BORDEAUX

Nada melhor do que uma degustação única onde teremos vinhos maduros e mais jovens numa seleção de rótulos de arrancar suspiros!

Limitado a 10 Vagas
(evento será confirmado com 10 inscrições)

Espaço Vinotícias
Inscrições: 98839-3341 - Márcio Oliveira

Uma oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Desde a Idade Média, a região tem atraído olhares de outras partes do mundo, uma vez Bordeaux estabeleceu a fama de serem vinhos elegantes, estruturados, bem feitos e que vai evoluir durante sua guarda, para um vinho complexo! Os vinhos das melhores safras podem durar 10, 20, 30... 50 anos! A degustação será desenvolvida em 4 tempos

SOMENTE 10 VAGAS.

Evento será confirmado com 10 inscrições

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

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

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

evento esgotado

CONFRARIA UN´ALTRA VOLTA – UM GIRO PELA TOSCANA

04.JULHO.2019 – 5ª.feira – 20:00 hs – BH



Já se imaginou viajando pela Itália, e experimentando todas as delícias que ela tem a oferecer? Se ainda não foi, venha participar deste "Giro" com o que há de melhor na gastronomia e vinhos esta região. Preparem seu paladar porque o menu e os vinhos são espetaculares.

Menu:

Entradas – Pães, Azeites aromatizados, Geleia de tomate, Manteiga de ervas, Queijo pecorino.

Primeiro Prato - pappa al pomodoro.

Segundo Prato - Bisteca fiorentina.

Sobremesa – Cantucci.

Os pratos serão harmonizados com vinhos típicos da Toscana, entre eles: Chianti Classico, Supertoscano e Brunello di Montalcino.

LIMITADO A 20 VAGAS.

Reservas e Informações: pelo Tels.: (31) 3245-0959 / 98489-4022. UN´ALTRA VOLTA - R. Grão Mogol, 627 - Sion, Belo Horizonte – MG.



CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

18 E 25 DE JULHO DE 2019 - 20:00

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

Assuntos desenvolvidos:

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

SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

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

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

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

Datas e programas passíveis de alteração.

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

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

BRACCALE IGT TOSCANA ROSSO 2015 - JACOPO BIONDI SANTI – TOSCANA – ITÁLIA

Delicioso corte de 80% Sangiovese e 20% Merlot oriundo da Biondi Santi. Se o Brunello di Montalcino é hoje um dos mais importantes vinhos do mundo, muito se deve a família Biondi Santi. Uma longa história iniciada por Clemente Santi, que prosseguiu com Franco Biondi Santi e seus filhos Jacopo e Alessandra. O vinho foi fermentado em tanques de aço inox e maturou por 10 meses em barricas de carvalho francês Tronçais. Passa ainda mais 6 meses em tanques de aço e pelo menos 3 meses em garrafa antes de ser colocado no mercado, o que demonstra todo o cuidado com sua produção.

Notas de Degustação: Cor rubi escura, profunda. Aromas de frutas escuras maduras como ameixa e cereja, toque de especiarias doces como pimenta-do-reino e baunilha, com algo de tabaco, couro e hortelã. Na boca mostra-se vico e com muita complexidade.

Estimativa de Guarda: 5 anos de guarda pode ser uma boa referência para ser bebido, mas pode ir a 10 anos fácil.

Notas de Harmonização: vinho com ótimo perfil gastronômico para acompanhar pratos clássicos da cozinha italiana, carnes vermelhas assadas ou grelhados, massas com funghi. Queijos de meia cura também vão bem como acompanhamentos.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

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



A IMPORTÂNCIA DA TAÇA DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Não ria, mas do material, tamanho e formato da taça, depende a reputação de um vinho, já que está cientificamente provado que o volume do recipiente pode frustrar nosso julgamento! Dependendo do tamanho da taça, o vinho pode não expressar de forma ideal todo o seu potencial. O copo não modifica o vinho, ele influencia a apreciação do degustador... Certamente, uma taça não transformará um vinho ruim em bom vinho.

Alguma vez você já se perguntou por que há diferentes taças de vinho na mesa de restaurantes? Na realidade, o fundamental é destacar as qualidades dos vinhos servidos. De acordo com o diâmetro, a espessura da borda, o tamanho do bojo, o vinho apresentará mais acidez, taninos, etc. É por isso que um vinho em um copo "Lagoinha" nunca será excepcional.

Para entender como a forma e o volume da taça alteram a apreciação de um vinho por um degustador, temos que analisar as diferentes facetas desta questão.

A taça: interface entre o vinho e o provador - A ação da taça, em qualquer degustação, não é neutra. De fato, os atores que são o vinho, por um lado, e o degustador, por outro lado, têm a interface no copo. Temos que levar em conta a simples visão do vinho na taça nos coloca em um certo estado de espírito. O nariz irá revelar mais ou menos aromas com mais ou menos intensidade e a forma da taça influenciará na aeração do vinho, no toque dos lábios, na aspiração do ar, na velocidade do líquido, no local onde será colocado em contato com a língua!

Nem o vinho nem o provador têm um comportamento linear. Eles estão tanto um como o outro, em contínua mudança. Na medida que o provador se sente estimulado (ou frustrado) pela evolução dos aromas, a taça deveria ser capaz de ajustar cada momento com uma nova situação. A dificuldade constante de encontrar um acordo satisfatório está certamente na origem do grande número de formas e abordagens encontradas no campo dos copos de vinho. Servir um grande vinho numa taça inadequada pode ser um desastre!

As Formas de Taças e seus Efeitos – Uma taça de perfil "angular" tenderá a fornecer uma leitura analítica do vinho, enquanto um vidro mais ovóide facilitará a síntese de sensações. As proporções também desempenham o seu papel: um copo curto promove a fruta imediata, os aromas primários, mas simplifica o vinho. Um copo mais alto e estreito (como uma "flute") favorece a expressão de frescor e acidez. Em um copo curto e largo, deve-se desconfiar da expressão predominante do álcool.

Cada copo tem características diferentes. Por exemplo, para otimizar a degustação de um vinho, podemos escolher um copo de formato bastante grande que tenha uma grande superfície de contato com o ar para promover a oxigenação e a revelação dos aromas do vinho. Enquanto uma forma mais fechada no topo irá concentrar os aromas dentro da taça para mais fácil revelá-los.

A quantidade de ar presente no bojo da taça influencia o vinho. Este é o mesmo papel que um decanter. Quanto mais ar em contato com o líquido, mais o vinho, aerado, evoluirá e liberará seus aromas. Por outro lado, um copo pequeno é mais adequado para vinhos brancos porque preserva seus frágeis aromas de evaporação rápida.

Uma flauta de champagne ovóide dará a impressão de complexidade aromática e uma evolução superior em relação a uma flauta mais cilíndrica, da mesma altura e do mesmo diâmetro que poderá potencializar o frescor. O verdadeiro enigma da forma e seus múltiplos efeitos levou a acreditar que não havia uma forma verdadeiramente "universal".

Minha experiência me diz que pode haver mais de uma forma ideal, com uma combinação de proporções, mas que estes aspectos são extremamente complexos para equilibrar. Para conseguir isso, técnicas modernas de desenho e modelagem computacional são particularmente bem-vindas.

Como escolher uma taça? Um copo de qualidade deve ser transparente e relativamente fino para ser agradável de usar nos lábios. E muito importante: deve estar limpo, sem odores provenientes da sua limpeza ou guarda. Muitas vezes taças guardadas muito tempo dentro de caixas de papelão começam a expressar este cheiro!

As formas e dimensões das taças condicionam a chegada do vinho na língua. Se a percepção do açúcar está na ponta da língua, o grau de acidez é medido no fundo da língua. Assim, uma taça levemente alargada permitirá que o vinho assente suavemente na ponta da língua, o que acentuará a sensação de açúcar e álcool. Uma taça fina e apertada, por outro lado, irá acelerar a chegada da bebida no fundo da língua e acentuar a acidez e amargor do vinho.

A matéria também desempenha seu papel... Se na maioria das vezes as taças são de cristal, é porque este elemento permanece neutro em termos de sabor. Plástico, metal ou outros vidros podem alterar o sabor do vinho e perturbar a percepção do vinho.

Que taça escolher para o serviço de champagne ou espumante? A taça inseparável do champagne é a “flute”. Sua forma delgada e linear permite que os gases subam mais rapidamente, criando a perlage e mantenham a frescura do vinho, que dá a sensação de intensa acidez. No entanto, sua importante efervescência pode freqüentemente mascarar os aromas. A flauta com bojo em forma de ovo é perfeita para degustar grande champagnes, uma vez que sua forma aberta na base e fechada na parte superior proporciona um ambiente propício à boa expansão, concentração e expressão de aromas.

Os grandes champagnes, muitas vezes precisam de um volume de bojo maior para se expressar. É por isso que se costuma usar taças de vinho branco, porque potencializam a expressão suave do vinho.

Obviamente, apenas os vinhos de caráter elaborados com o maior cuidado e respeitando a natureza alcançam a harmonia secreta que a taça poderá revelar. É comum nas provas que oriento a surpresa de alguns degustadores quando servimos um grande rótulo numa taça INAO (modelo padrão para degustação) e depois o passamos para uma taça de bojo maior. A intensidade de aromas e sabores se revela de forma surpreendente! Mesmo um neófito sentirá a diferença, mesmo que as palavras não a expressem. 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

“TROCA DE ROLHAS É RECOMENDÁVEL EM VINHOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 28/06/2019

Cerca de 15 anos atrás, dias após tomar um sublime Château Margaux 1900, considerado um dos melhores bordeaux de todos os tempos e que de há muito eu, particularmente, sonhava provar, liguei emocionado para Paul Pontallier, diretor-geral e “regisseur” desse celebrado Premier Grand Cru Classé, com quem tinha amizade bastante próxima. Pontallier disse sentir o mesmo entusiasmo todas as vezes que testava garrafas dessas em bom estado, dentro do programa de troca de rolhas de vinhos antigos que o Château fazia esporadicamente para clientes especiais e que ele, pela responsabilidade e as minúcias envolvidas nesse trabalho, acompanhava de perto...

Leia a reportagem completa em: <https://www.valor.com.br/cultura/6322795/jorge-lucki-troca-de-rolhas-e-recomendavel-em-vinhos-com-certa-idade#>

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.

“O ENGENHEIRO QUE TROCOU PARIS PELO RESGATE DAS VINHAS VELHAS DOS PAIS” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO – FUGAS / ESPECIAL VINHOS - 24/05/2019

António Madeira, lusodescendente nascido em Paris, tinha uma boa vida em França como engenheiro industrial. Mas, depois de se deixar hipnotizar pelos encantos do vinho, trocou tudo pelo regresso à terra dos pais, no Dão, onde tem vindo a fazer um extraordinário trabalho de resgate de vinhas velhas e a produzir alguns dos vinhos portugueses mais estimulantes da actualidade...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/05/24/fugas/noticia/antonio-madeira-engenheiro-trocou-paris-resgate-vinhas-velhas-pais-1873521>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público. É produtor de vinho e azeite, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“VINHO & TEMPO” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 27/06/2019

Parafrazeando Quintana, o poeta das coisas simples, bastaria um gole de vinho para nos dar a eternidade inteira. Cada gole guarda um pedaço de tempo, que traz em si a história de uma safra, de um ano.

O tempo tem sido um dos maiores temas da religião, filosofia e ciência, mas defini-lo de uma forma incontroversa até hoje foi impossível. A visão mais encantadora do que é ou poderia ser o tempo me foi dada não pela religião, filosofia ou ciência, mas pela arte literária, no livro “Sonhos de Einstein” de Alan Lightman (Companhia das Letras, 1998). Em cada capítulo desta obra o tempo passa (ou não passa) de maneira diferente, nos oferecendo uma rica e ampla visão sobre um dos temas que mais angustia o ser humano: a passagem do tempo...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-tempo>

Mais em www.marcelocopel.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) | Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“O DEFEITO EM NOSSA TAÇA: COMO AS IMPERFEIÇÕES PODEM MELHORAR ALGUNS VINHOS – E ATÉ TORNÁ-LOS INESQUECÍVEIS” - DAVE McINTYRE

THE WASHINGTON POST - WINES - 14/06/2019

Se você fizer uma aula sobre vinho, talvez só para aprender um pouco sobre isso ou talvez ganhar alguma certificação ou outra, você irá, em algum momento, aprender sobre defeitos em vinhos. Essas são falhas que todos nós devemos ser capazes de reconhecer, apenas para saber quando devolver uma garrafa a uma loja ou pedir ao sommelier que outro vinho combine com nossas entradas. Falhas são falhas, certo? Nem sempre... Leia mais em: <https://www.washingtonpost.com/>

Dave McIntyre - escreve sobre o vinho semanalmente. Ele também tem o blog: dmwineline.com

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Já está no ar o site do Vamos à Montanha 2019: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2019/site/content/apresentacao>

O evento acontecerá de 15 a 18 de Agosto em Penedo. A programação (que ainda terá pequenos ajustes) já pode ser consultada no site nas Abas com a Programação do VAM e do Pré-VAM (que estão separadas no site).

Este ano teremos, para os aventureiros, um Pré VAM de dois dias com trilhas no Parque Nacional de Itatiaia. Teremos, ainda, uma visita à Visconde de Mauá. Os participantes do VAM que chegarem antes do dia 15 de Agosto podem participar de ambas as atividades ou apenas do passeio em Visconde de Mauá. Teremos 5 degustações:

- Workshop Harmonização de Chocolates com Vinho, apresentada pela Chocolatière Mirian Rocha
- O Jerez harmonizado com tapas, apresentada por Germán Alarcón-Martín
- Vinhos do Vale de Loire - Les Grande Vignes, apresentada pelo produtor Eric Recchia - Explorando Bordeaux através de vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentada por Joseph Morgan Jr.
- Vinhos Boutique do Chile, apresentada por quatro enólogos Chilenos convidados e coordenada pelo produtor chileno David Giacomini.
- Além disso, teremos o Desafio de Duplas, coordenado por Agilson Gavioli. Competição que vai movimentar o VAM.

Finalmente, continuaremos a ter o coquetel (com curadoria de vinhos feita por Rogério Dardeau), o Jantar Traga seu Vinho e o Jantar de Gala, além do brunch de Domingo.

As inscrições começam no site no meio de MAI, mas para quem já desejar garantir a sua hospedagem no Hotel Pequena Suécia, pode já realizar as reservas, cujas informações estão aí nessa web também.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV ("Traga seu Vinho") na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é "Black Tie"). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um "esquentar" para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas/ Lígia Peçanha/ Olandina Pacheco. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55 (21)99604-2930



18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. 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.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

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>



26.SET A 07.OUT.2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

Guatemala significa "terra das florestas" que assim deu lugar num dos dialetos maias. A Cultura e as Costumes de Guatemala estão marcadas pela sua história. Os guatemaltecos são na sua maioria mestiços (ou também chamados de ladinos) de sangue espanhola e maia, tanto que alguns campesinos são descendentes diretos e puros de várias etnias maias, entre elas K'iche'es, Tz'utujiles e Kaqchiqueles. A civilização maia que habitou a Guatemala atual durante quase 600 anos antes do seu declínio nos anos 900 d.C. tem influído de forma determinante na sua historia. Este mosaico multicultural inerente na sua sociedade atual tem deixado sua marca nos costumes, gastronomia, território e população.

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

Sinal de R\$ 3.000,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa com prazo até: 02 JUN 2019 em dinheiro, cheque ou transferência bancária, sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o ultimo dia. Faça a sua inscrição quanto antes.

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

AQUECIMENTO GLOBAL: COMO A REGIÃO DE CHAMPAGNE SE PREPARA PARA ISSO

O desafio climático, como a meta ambiciosa de zero herbicida em 2025 e 100% da viticultura sustentável “certificada” em 2030, requer a reversão de alguns fetiches.

Os dez hectares da área experimental de Plumecoq, perto de Epernay (Marne), são um laboratório a céu aberto cuja pesquisa em tamanho natural tem apenas um objetivo: continuar a produzir bons champagnes apesar do aquecimento global.

“Estamos agora explorando cenários inovadores para preservar a tipicidade de nossos vinhos para hipóteses menos otimistas do que + 2°C até 2050”, explica Arnaud Descôtes, diretor técnico de meio ambiente do Comitê de Champagne, ex-CIVC (Comité Interprofessionnel do Vinho de Champagne), proprietário e gerente da área experimental de Plumecoq perto de Epernay (Marne).

Para além de preservar 350 vinhas antigas para garantir a biodiversidade histórica das vinhas de Champagne, a criação de novas variedades capazes de lidar com um clima próximo do de Montpellier é hoje uma das rotas mais estudadas para Plumecoq. “Estamos tentando criar variedades adaptadas às mudanças climáticas, que tenham uma resistência efetiva e sustentável às doenças e que ofereçam boas qualidades de plantio e uma boa qualidade ao vinho”, diz Descôtes... Leia mais em: <https://www.larvf.com/rechauffement-climatique-comment-les-champenois-s-y-preparent,4642827.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 28/06/2019).

PARA AS VINHAS DE BORDEAUX, A ONDA DE CALOR É MÁGICA

Este pico de calor ocorrido no final de junho, em um momento em que o cacho, ainda em formação, poderia ter sido sensível ao mofo criou uma proteção contra o mofo e promessas de belos cachos. A onda de calor, como ocorre no final de junho, “é mágica”, disseram nesta quarta-feira, 26 de junho, os enólogos de Bordeaux, que não se esquecem das medidas para proteger os trabalhadores da vinícola. “Estamos a cozinhar mofo”, diz Philippe Bardet, viticultor em Saint-Emilion, que fala sobre o tempo quente que deverá afectar o Gironde e a região, que pode exceder os 40 graus.

UM PICO DE CALOR BEM-VINDO - “Dois, três dias de onda de calor em Bordeaux, neste momento, é mágica”, acrescenta este presidente da comissão técnica do CIVB (Comité Interprofessionnel do vinho de Bordeaux).

Dramaticamente atingido no ano passado por mofo, o cogumelo que ama a umidade e destrói aglomerados, o vinhedo de Bordeaux tinha visto este ano “um pouco, mas estava sob controle”, diz Bardet.

Este pico de calor ocorrido no final de junho, em um momento em que o cacho, ainda em formação, poderia ter sido sensível ao mofo. “Em três semanas, as uvas, quando começarem a corar, não serão mais sensíveis”, ele se regozija. E como “a natureza é bem feita”, a videira “entendeu que ia ficar sem água e protegeu suas uvas em vez de produzir folhas, e isso era bom demais para a qualidade”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/pour-les-vignes-du-bordelais-la-canicule-c-est-magique,4642226.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 26/06/2019).

A ORIGEM DOS VINHOS PORTUGUESES

Para um português, falar sobre vinho é, acima de tudo, abordar um dos produtos que, ao longo da história, mais contribuiu para que o país fosse conhecido comercialmente no exterior. Não é menos verossímil afirmar que um amante do estudo do passado não pode deixar de sentir-se atraído pela atividade vinícola, tendo em conta que foi algo a que, de forma paralela, o labor de muitos portugueses – homens e mulheres – tornou possível paladares tão famosos quanto o mundialmente famoso Vinho do Porto e, com isso, fizeram História.

Apesar de alguma polémica quanto a uma datação anterior, é normalmente aceite que o Império Romano foi a entidade responsável por uma proliferação do vinho por todo o continente europeu. A Península Ibérica, e Portugal, em concreto, não seria exceção. Estudos arqueológicos revelam que o homem proto-histórico desta zona consumiria uma bebida fermentada, quiçá o mais remoto antepassado da cerveja. Ainda assim, os romanos exportariam a tão apreciada bebida ou os ricos proprietários que se deslocaram para a atual zona de Portugal confeccionavam, dentro dos seus terrenos, o néctar escarlata. O famoso

cronista de então, Estrabão, revela que existia na região um consumo de vinho, ainda que, no seu entender, de confecção rudimentar... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/origem-dos-vinhos-portugueses_7753.html (Fonte – Revista ADEGA – Pedro Silva – 26/06/2019).

BORDEAUX ANTES DA CLASSIFICAÇÃO DE 1855

A “Classification officielle des vins de Bordeaux” foi feita a pedido do imperador Napoleão III (Luis Napoleão Bonaparte, sobrinho de Napoleão) à Câmara de Comércio de Bordeaux como contribuição a Exposition Universelle de Paris de 1855.

Os critérios usados para a divisão dos vinhos em cinco faixas foram suas reputações e seus preços de venda. Na época, a classificação contava com 58 propriedades, classificadas em Premiers Crus, Deuxièmes Crus, Troisièmes Crus, Quatrièmes Crus e Cinqüièmes Crus. E ela se manteve quase inalterada até hoje.

A primeira alteração ocorreu um ano após a classificação, quando o Château Cantemerle entrou para os Cinqüièmes Crus. Em 1970, houve a eliminação do Château Dubignon, vendido e incorporado ao Château Malescot St. Exupéry. Depois disso, em 1973, o Château Mouton Rothschild, subiu ao grupo dos Premiers Crus. Mas antes de 1855, listas “não oficiais” já haviam sido montadas. O famoso crítico Andre Jullien publicou em 1816 a primeira edição do “Topographie de Tous Les Vignobles Connus”, que faz menção do que viria a ser a caracterização convencional dos Premiers Crus e listou sete Deuxièmes Crus, além de expor as comunas da região seguindo o critério de qualidade... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/bordeaux-antes-da-classificacao-de-1855_11770.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 30/06/2019).

PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHOS

IMPORTAÇÃO “EN PRIMEUR” DE JONATHAN MALTUS 2018

Os vinhos de Jonathan Maltus têm em geral obtido notas bem mais altas depois de engarrafados do que “En Primeur” de vinhos em barrica. Um exemplo é o Le Dôme 2010 que, degustado em barrica por Robert Parker, obteve nota 94-96 e depois de engarrafado passou a nota 100. O mesmo aconteceu em 2009, quando passou de 95-97 para 99, em 2015 de 94-96 para 98+, e em 2016 de 93-95 para 99.

A safra de 2018 em Bordeaux foi excepcional e os vinhos de Maltus receberam notas altíssimas de Robert Parker’s Wine Advocate em degustação “En Primeur” em barrica. O Le Dôme, por exemplo, recebeu nota 97-99.

Em função disso resolvemos fazer uma importação “En Primeur” dos vinhos de Maltus. Lembramos que os vinhos desse produtor não são negociados na Place de Bordeaux e sua importação para o Brasil é exclusiva da PREM1UM.

Solicite mais informações em: contato@premiumwines.com.br