



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**DOURO E PORTO 260 ANOS DEPOIS** - POR MÁRCIO OLIVEIRA

# NESSA EDIÇÃO



**06 DOURO E PORTO 260 ANOS DEPOIS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"MARATONA NO CAMPEONATO DE SOMMELIERS" - POR JORGE LUCKI**



**08**



**12**

**"CAFÉ E VINHO: GRANDES PAIXÕES" - POR MARCELO COPELLO**

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

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

**05 VINHO DA SEMANA**

**06 ARTIGO**

**08 SELEÇÃO DE ARTIGOS**

**13 VIAGENS**

**14 VINHO E CULTURA: DICA**

## RIO DE JANEIRO

### ABS-RIO-FLAMENGO SHIRAZ: DESTAQUES DESTA EXTRAORDINÁRIA CASTA

18/06/2018 - 19:30

Esta magnífica uva adaptou-se muito bem em inúmeras regiões vinícolas, tanto do velho quanto do novo mundo, chegando a produzir vinhos marcantes em diversos países. Ao completar quinze anos apresentando os melhores vinhos elaborados com esta casta, Roberto Rodrigues fez uma esmerada seleção de vinhos de alta qualidade que são verdadeiros "Top Shiraz", sendo um francês e seis australianos. Os participantes poderão verificar mais uma vez como esta casta, originária do Rhône, adaptou-se na Austrália. Os vinhos serão degustados às cegas. Degustação imperdível para quem sabe apreciar vinhos fora de série. A maioria dos vinhos não são encontrados no Brasil.

**EVENTO LIMITADO A APENAS 14 PARTICIPANTES**

**Valor Individual:** R\$312,00 (sócio) e R\$406,00 (não sócio)

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

### ABS-RIO-BARRA VINHOS ALEMÃES DA WEINKELLER

18/06/2018 - 19:30

A importadora Weinkeller, especialista em vinhos alemães, patrocina mais uma degustação na ABS-Rio, quando os associados presentes serão

beneficiados com preços diferenciados na aquisição dos produtos. A apresentação será de Vivien Kelber, sócia-diretora da empresa. Os rótulos selecionados são espetaculares.

**Valor Individual:** R\$50,00

As oncrições para profissionais da área, em dia com a ABs, são gratuitas. **Inscrição:** (21) 2421-9640 e abs@abs-rio.com.br

### ABS-RIO-FLAMENGO CURSO BÁSICO DE VINHO

21/06/2018 - 19:30

O Curso Básico de Vinho – Iniciação ao Mundo do Vinho é aberto a amadores e profissionais do vinho. Nas sete aulas o aluno fará degustação e verá vários assuntos em torno da história, produção, características e serviço do vinho, entre eles: Zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas | Colheita e elaboração do vinho; como se produz o champagne. | Elementos constituintes do vinho. | O vinho e a saúde. | Noções práticas do serviço de vinhos. | Adegas, carta de vinhos, temperaturas de serviços, tipos de copos. | Leitura de rótulos nacionais e estrangeiros. | O vinho na cozinha; combinação entre vinhos e comidas.

**Valor Individual:** R\$830,00\*

\* R\$805,00 + R\$25,00 taxa de inscrição  
**Inscrição:** (21)2285-0497 | (21) 2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

## SÃO PAULO

### SBAV-SP CURSO DE VINHOS ITALIANOS

13/06/2018 - 20:00

Com o prof. Aguinaldo Zäckia Albert – 3 aulas, com degustação de 4 vinhos por aula. Uma fascinante viagem pela Itália, a terra do vinho, em forma de curso, visitando suas mais importantes regiões produtoras e conhecendo a sua legislação de Denominações de Origem, seus terroirs, suas uvas e estilos de vinhos. Curso totalmente apostilado. Certificado de conclusão para os que assistirem a todas as aulas.

**Valor Individual:** R\$860,00 (em 2x|Não Associado) e R\$790,00 (em 2x|associados)

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

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

03/07/2018 - 20:00

No dia 03 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)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

### ABS-SP AS MUITAS FACES DA ANTINORI

20/06/2018 - 20:00

A Antinori, como se sabe, tornou-se conhecida por seus Chianti e, nos anos 1970, pelos "supertoscans", responsáveis por uma nova categoria de vinhos italianos. Mas, com o tempo, a histórica vinícola toscana, hoje comandada por Albiera Antinori, coadjuvada por suas irmãs, Allegra e Alessia, filhas do Marques Piero, expandiu seus domínios por várias regiões da Itália e, refazendo o trajeto de muitos imigrantes do país, chegou também aos Estados Unidos, numa parceria com o Château St. Michelle, de Washington State. A degustação do próximo dia 20 de junho, será conduzida por Federico Harrasser, brand ambassador da empresa, cujos vinhos são representados no Brasil por nossa parceira Winebrands.

**Valor Individual:** R\$ 60,00 (associados)

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

PREMIUM

BELO HORIZONTE

**VINHOS DE BORDEAUX**

20/06/2018 - 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 de Bordeaux. Nos últimos anos os vinhos dessa região atingiram preços estratosféricos, mas após uma acurada pesquisa, importamos segundos vinhos de alguns châteaux e vinhos de châteaux menos conhecidos. Esta é uma ocasião imperdível para você descobri-los!

Serão degustados: Les Archers de Labatut AC Bordeaux Blanc 2016 • Pezat Bordeaux Blanc Sec 2016 • Château Lamartine Castillon Côtes de Bordeaux 2015 • Château de Viaud-Lalande Lalande Pomerol 2013 • Château Marsac Seguineau Margaux 2011 • Château de Camparian Pessac-Léognan Rouge 2012 • Château Tastin Pauillac 2008

**Valor Individual: R\$ 220,00**

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

**VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.**

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.



## COLINAS DE ANÇÃ 2015 – BAIRRADA DOC – COLHEITA SELECIONADA - PORTUGAL

Um vinho feito pela Adega de Cantanhede, com consultoria de Osvaldo Amado, que tem no currículo o fato de ser profundo conhecedor de regiões como a Bairrada, Dão Douro, Vinhos Verdes, Tejo, Lisboa e Alentejo. Eleito Enólogo do ano 3 vezes em Portugal, já produziu cerca de 600 milhões de garrafas, e os seus vinhos já foram laureados com Ouro e Prata por 1.100 vezes. A Adega Cooperativa de Cantanhede fundada em 1954, encontra-se situada na Região Demarcada da Bairrada, é o maior produtor da região, representando 25 a 30% da produção. Sua produção inclui Espumantes e Vinhos Tranquilos de Denominação de Origem Bairrada, Regional Beiras e Vinhos de Mesa, sendo Marquês de Marialva, cujos produtos de elevada qualidade, já foram várias vezes distinguidos nacional e internacionalmente com os mais prestigiados prêmios a sua marca TOP.

**Notas de Degustação:** rubi com boa intensidade, aroma de cereja, ameixa, corpo leve. Boca com acidez moderada, taninos macios, suave e fácil de beber. Mostra bom custo benefício.

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

**Notas de Harmonização:** Vai bem com massas, pizzas, frango assado, carnes grelhadas sem muito condimento. Queijos leves de massa branca.

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

**Onde comprar:** em BH- Em BH: no **Supernosso** - Conheci durante a Feira de Vinhos. Valor da Garrafa na oportunidade: R\$ 29,90.

# DOURO E PORTO 260 ANOS DEPOIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Já estava com saudade de eventos envolvendo vinhos portugueses em BH. E assim sendo, com grande prazer participei desta oportunidade de descobrir algo mais sobre os vinhos do Porto e do Douro, realizado com toda competência em 11/06, pela Porto and Douro Wines Institute (IVDP), organizado pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto – IP, com produção da Essência do Vinho. E participar da Prova Douro e Porto – 260 Anos Depois foi realmente uma honra.

Carlos Soares do IDVP iniciou a apresentação falando das funções deste Instituto que faz a divulgação da qualidade, da distinção e singularidade dos Vinhos do Porto. A tarefa não é pequena, uma vez que cuida do controle, certificação e regulação da proteção do vinho, e também proteção e defesa, além da promoção desta bebida única portuguesa.

A região do Douro localiza-se no Nordeste de Portugal, rodeada pelas serras do Marão e Montemuro. A área vitícola ocupa cerca de 45.000 hectares, apesar da região demarcada se prolongar por cerca de 250.000 hectares. A produção do vinho envolve 20.934 viticultores, em geral pequenas proprietários na sua essência, e apenas cerca de 500 fazem Vinho do Porto.

O Douro é a segunda maior região vitícola portuguesa em termos de área (21% da área total de vinha em Portugal) e a principal região vitícola portuguesa em termos de produção de vinho e exportação de vinho. E não é à toa que Portugal assumiu o segundo lugar na lista de maiores exportadores de vinho para o Brasil, passando à frente da Argentina e perdendo apenas para o Chile. Nas estatísticas globais do Mundo do Vinho, Portugal assume o 9º lugar como superfície vitícola, 11º país produtor e 9º maior exportador de vinhos.

Seguiu-se uma Master Class do amigo Alexandre Lalas sobre o Vinho do Porto, desenvolvida com grande maestria e entremeada com uma degustação de cinco vinhos.

A verdade é que o Vinho do Porto convida à reflexão e contemplação, espelhando a magnífica paisagem local, e muita gente não se dá conta da dificuldade de trabalhar na região com terrenos de inclinação de 42 a 45 graus. Os solos são pobres, duros, o clima é infernalmente quente, atingindo 48°C, e sensação de 52°C no verão, caindo no inverno para -10°C.

Como dizia Fernando Nicolau de Almeida, - “o vinho que nasce numa condição tão hostil, é antes de mais nada um sobrevivente”.

Mas nem tudo são ônus, por exemplo a região tem mais de 100 uvas conhecidas, e grande parte delas já estava aclimatada e adaptada quando os romanos chegaram na Península Ibérica, durante a Segunda Guerra Púnica (218-201 a.C.), quando as legiões para ali se movimentaram taticamente, a fim de atacar pela retaguarda os domínios das forças cartaginesas, afastando os seus exércitos da península Itálica. Além disto, o calor do verão cria uma barreira contra as doenças fúngicas, quase um paraíso biológico neste sentido.

Há registros de que as primeiras exportações para Inglaterra ocorreram em 1678, por conta das rivalidades entre os impérios marítimos do Norte, flamengos e ingleses aumentam a procura dos vinhos ibéricos, em detrimento dos de Bordeaux e de outras regiões francesas. Em 1703, o Tratado de Methuen viria consagrar no plano diplomático este fluxo mercantil, em contrapartida de privilégios para a entrada dos tecidos britânicos no mercado português.

A produção duriense, estimulada pelo consumo crescente e preços altíssimos do vinho na Inglaterra, adaptou-se às novas demandas do mercado, mas o negócio acabou suscitando fraudes e abusos, gerando desconfiança em relação a qualidade dos produtos.

Em 1756, o Marquês de Pombal, na qualidade de Ministro de Estado de Portugal, cuja influência e poder tinham sido reforçados pela sua intervenção após o catastrófico terramoto que destruíra a maior parte da cidade de Lisboa no ano anterior, entrou em cena para restaurar a ordem. Ele determinou imediatamente o controle estatal sobre o comércio do vinho do Porto, sob a forma de uma empresa, a Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro (mais conhecida como Real Companhia ou Companhia Velha), com o monopólio do comércio com a Inglaterra e o Brasil e da produção e venda do vinho no norte de Portugal. No mesmo ano, os limites da área vitivinícola do vinho do Porto foram demarcados e a sua posição demarcada com 335 pilares de pedra, conhecidos como os marcos pombalinos.

As ações do Marquês de Pombal e da empresa de monopólio, que foram impopulares na época, resultaram numa melhora na qualidade do vinho do Porto e deram início a uma nova era de crescimento e prosperidade tanto para os produtores e como para os exportadores. Ao estabelecer os limites geográficos das vinhas do vinho do Porto, classificando-as de acordo com a qualidade e estabelecendo normas para a produção do vinho, o Marquês de Pombal

foi um precursor visionário do moderno conceito de DOC (Denominação de Origem Controlada). Estas medidas pioneiras lançaram as bases para a legislação de hoje que é uma das mais sofisticadas de qualquer das clássicas regiões vitivinícolas mundiais.

Uma curiosidade é que o ano de 1812 foi muito quente, criando uma safra considerada excepcional, e que produziu vinhos naturalmente mais doces que de costume. E esta doçura caiu no gosto dos ingleses, fazendo com que os produtores portugueses aumentassem a quantidade de aguardente, de modo a interromper a fermentação e deixasse os vinhos assim fortificados mais doces. Foi desta forma que nasceu um dos vinhos doces mais famosos do mundo.

Muito vinho rolou pela região que conheceu bons e maus tempos até que em 1997 a revista Wine Spectator elegeu como Melhores Vinhos do Mundo o FONSECA Vintage Port 1994 e o TAYLOR FLADGATE Vintage Port 1994, lançando novas luzes sobre a região. Em 2014, nova eleição pela Wine Spectator do DOW'S Vintage Port 2011, como melhor vinho do mundo, seguida pelo Chryseia 2011 e Quinta do Vale Meão 2011 (3º e 4º melhores vinhos no ano) reforça a fama da região como grande produtora de vinhos de qualidade, além de abrir mercado para os tintos tranquilos durienses.



A Master Class incorporou a prova de 5 Vinhos do Porto:

**CHURCHILL'S WHITE PORT** – um vinho que mostrou bela concentração, denso. Passou 10 anos repousando na vinícola, o que pode ser notado por sua cor dourada. Aromas de noz moscada, mentol e pimenta branca. Feito a partir das uvas Malvasia, Rabigato e Viosinho. Vai muito bem como aperitivo, para ser servido por si só ou como componente do Porto Tónica. Azeitonas, salmão defumado ou biscoitos com queijo serão boas companhias. Importado pela Grand Cru.

**CASA DE SANTA EUFEMIA RUBY** – um vinho franco, direto e com bom frutado. Intenso e persistente. Feito com uvas tradicionais da Região demarcada do Douro: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Francisca. Vai bem com Fondue de chocolate e queijos com veios azuis como o gorgonzola, ou roquefort.

**DONA ANTONIA RESERVA PORTO TAWNY** – Elaborado com as variedades Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Barroca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Tinta Amarela. Cor rubi intenso com reflexos acastanhados, aromas de compota de ameixa, encorpado e de sabores ricos. Final fino, elegante e de grande persistência. Acompanhamento ideal para: Queijo da Serra da Estrela e Azeitão, doces de ovos, torta de noz, pão-de-ló, doces com passas, compotas e frutos secos.

**CEREMONY PORTO TAWNY 10 ANOS** – Rubi com nuances alaranjadas, notas de caramelo, frutos secos, especiarias, uvas passas e toques florais. Paladar frutado, encorpado, com sabores de frutos secos e cristalizados, final de boca muito longo. Corte das uvas Touriga nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Amarela, com bela acidez. Importado pela Adega Alentejana.

**PORTO 10 ANOS MESSIAS** – Rubi com toques alaranjados. Os aromas complexos mostram notas de especiarias e frutas secas. Na boca é elegante, com ótimo equilíbrio e longa persistência. Harmoniza bem com sobremesas a base de Chocolate, e sobremesas a base de frutas secas. Corte das uvas Touriga nacional, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca e Tinto Cão. Importado pela Casa Flora.

Como grande parte dos vinhos do Douro e Porto, a arte de fazê-los reside no blend de castas utilizadas. A Tinta Barroca é quem traz mais álcool, corpo e aromas, assim como a Tinta Roriz, conhecida na Espanha como Tempranillo. A uva Tinta Cão traz maior delicadeza ao vinho, e às vezes dá um toque picante. A Touriga Francesa empresta aromas florais, e a Touriga Nacional, que é variedade mais importante no corte, contribui com cor, aromas e sabores mais marcantes da bebida.

A magia dos Vinhos do Porto não para por aí, vale a pena conhecer seus estilos e entender porque são encantadores e valem por um momento de pura meditação! 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

## “MARATONA NO CAMPEONATO DE SOMMELIERS” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 15/06/2018

Com 20 sommeliers, de dez países, Montreal sediou no fim de maio o 5º Concurso Pan-Americano de Sommeliers, nos moldes do que é feito na Europa, desde 1979, e na Asia/Oceania, desde 2009. Tendo em vista que um dos objetivos do Pan-Americano é fazer com que o nível de conhecimento dos sommeliers das Américas se aproxime cada vez mais do alcançado na Europa, os concursos regionais recentes têm procurado dificultar a vida dos candidatos. Neste último, o exame escrito começou com uma degustação descritiva completa às cegas de dois vinhos tintos (características, identificação e como e com o que servir) e três destilados, seguida de prova com 53 questões, nenhuma múltipla escolha, abrangendo temas variados referentes não só a vinhos em seu contexto mais amplo, mas também cerveja, café, chá, outras bebidas e charutos, com tempo de 90 minutos. Vale observar, ainda, que as provas eram propostas em idioma diverso do materno de cada concorrente.

Sem intervalo para almoço, na sequência os candidatos, um a um, eram submetidos a uma prova prática de serviço, numa sala em que estava montada uma mesa de seis pessoas para os quais deveria servir, com todo o aparato, uma meia garrafa de cava para todos, tendo, para tanto, três minutos, incluindo aí algumas perguntinhas capciosas propostas pelos “clientes”. Além de muitos não terem seguido o protocolo corretamente (há regras que a Association de la Sommellerie Internationale - ASI - estabelece), só três completaram o desafio, o canadense Pier-Alexis Soulière, a argentina Maria Valeria Gamper e o uruguaio Federico de Moura, ainda assim sem atenderem o requisito de servir todo o conteúdo da (meia) garrafa em partes iguais para todos - isso não havia sido solicitado expressamente, mas era implícito.

Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5596353/maratona-no-campeonato-de-sommeliers#>

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.

## “A REVOLUÇÃO SILENCIOSA DA AVELEDA E OS SEUS GRANDES VINHOS “DESCONHECIDOS” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 16/06/2018

No caso da Aveleda, o segredo do sucesso pode ser resumido a isto: altas produções e vinhos com uma excelente relação qualidade/preço. O verdadeiro topo de gama é o nome.

Depois de ter vendido a duriense Quinta Vale Dona Maria à Aveleda, em troca de um cargo e de uma pequena participação no capital do gigante dos Vinhos Verdes, Cristiano van Zeller quis inteirar-se do portefólio da empresa e teve um baque quando perguntou pelos topos de gama e lhe disseram que não tinham nenhum branco acima dos dez euros nas garrafeiras. Percebe-se a surpresa: no Douro, Cristiano van Zeller vendia (vende) o CV- Curriculum Vitae Tinto a cerca de 70 euros e o CV-Curriculum Vitae Branco a mais de 50 euros. Mas a sua surpresa tem algo de paradoxal, porque foi a vender vinhos supostamente baratos que a Aveleda se tornou na empresa que é e que ganhou solidez financeira para comprar a Quinta Vale Dona Maria (40 hectares de vinha), já depois de ter adquirido o projecto Seis Quintas, também no Douro (Torre de Moncorvo), outros 40 hectares. Em contrapartida, mesmo vendendo vinhos caros, Cristiano van Zeller viu-se “obrigado” a vender a empresa da família.

Não há nenhuma moral a retirar desta história. Os sucessos e os insucessos fazem parte de qualquer negócio e é tão digno vender como comprar. Mas ela prova-nos mais uma vez que há diferentes formas de alcançar o mesmo objectivo. No caso da Aveleda, o segredo do sucesso pode ser resumido a isto: altas produções e vinhos com uma excelente relação qualidade/preço. O verdadeiro topo de gama é o nome “Aveleda”.

No entanto, a surpresa de Cristiano van Zeller faz sentido. Com o estatuto que tem, a Aveleda podia perfeitamente fazer um vinho que pudesse ser, no preço e na qualidade, um ícone dos Vinhos Verdes. Tal como os Guedes da Sogrape, também os Guedes da Aveleda (pertencem à mesma família) podiam ter o seu Barca Velha, a sua flor na lapela, embora o Barca Velha seja mais do que um adereço de luxo. É um vinho que já gera um encaixe muito importante. Curiosamente, a Sogrape também não possui um vinho que possa ser considerado uma referência nos Vinhos Verdes.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/06/16/fugas/opiniao/a-revolucao-silenciosa-da-aveleda-e-os-seus-grandes-vinhos-desconhecidos-1834231>

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>).

## “FUTURO REFEITÓRIO RESGATA SENTIMENTOS BERLINENSES E NOVAIORQUINOS EM SP” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 17/06/2018

Restaurante fica em um galpão com mesa comprida e cozinha aberta. A mesa comunitária desconcerta as pessoas, pensei, enquanto via, sentado de frente para a entrada, os clientes chegarem ao Futuro Refeitório. A mesa comprida, que fica diante da cozinha aberta, foi a última a ser preenchida. E mesmo assim, por dois grupos que deixaram o centro vazio, como uma espécie de zona entre as duas Coreias.

Havia uma dose de negociação na porta e um desapontamento nos que chegavam, quando viam que a única opção restante era dividir a mesa. Muitos continuaram lá fora, na espera, preferindo aguardar do que sentar com estranhos.

O Futuro Refeitório força examinar o ambiente. Um velho galpão em que a referência é sempre o Brooklyn novaiorquino, todo mundo que conheço me falou disso. Como não conheço Nova York e morei um período na Berlim pré-gentrificação atual, no lado que era realmente interessante da cidade, a antiga Berlim Oriental (sua iluminação a gás, ruas de gostosa melancolia e vida de galpões fabris reocupados por mercados, ateliês, cafés), tive uma imediata lembrança daqueles momentos.

Tenho a sina, ou alegria, de habitar cidades quando elas estão em seu momento mais boêmio. Pouco depois, viram grandes destinos cosmopolitas, com as mesmas lojas e o mesmo público de todas as outras. Espero não seja o destino de Pinheiros, nem esta coluna é sobre urbanismo.

Ando com banzo de tortilhas mexicanas e pedi umas panquecas de milho para começar, muito gostosas, com queijo canastra. Milho anda perseguido e virou ingrediente polêmico, mas o cheiro do México é de milho cozido, de tortilhas vendidas nas ruas, com suas dezenas de receitas e nomes, e eu vivo em busca da tortilha de verdade, depois da minha mexicomania recente.

Um tiradito de pescado do dia, com coentro despudorado (ninguém me perguntou, felizmente, se tinha alguma restrição alimentar, o que contou pontos), receita peruana sem coentro é triste. Pouco entusiasmado por pratos vegetarianos, acabei por admitir que o que mais gostei no jantar foi o curry de legumes. E trouxe para casa um pain au chocolat e um croissant, que me alegraram a madrugada.

Achei que, naquele lugar, que pode ser frequentado a qualquer hora para um café (muito bom) ou um pão (ótimo), caberia uma carta de vinhos mais ampla, com rótulos de alta “bebibilidade”. Pensei na uva chilena país (falo aí ao lado dela). Nunca pensei que escreveria isto, o Futuro Refeitório pede uma carta de vinhos naturais.

**FUTURO REFEITÓRIO** - Onde: r. Con. Eugênio Leite, 808, Cerqueira César, tel. 3085-5885

Quando: de seg. a sex.: 8h às 19h. Sáb. e dom.: 9h às 16h.

**VINHOS DA SEMANA:** (1) Caci que Maravilla Pepiño - R\$ 99,90 - Sonoma. (2) Tinto de Rulo Pipeño - R\$ 107 - Lavinheria. (3) Roberto Henriquez Pipeño - R\$ 142 - Lavinheria. (4) Roberto Henriquez Santa Cruz de Coya - R\$ 142 - Lavinheria. \* valores de referência.

Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/06/futuro-refeitorio-resgata-sentimentos-berlinenses-e-novaiorquinos-em-sp.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.

## “VALE MEÃO: O MAGNETISMO DE UM GRANDE DO DOURO” - POR CÉLIA LOURENÇO

TWINE / ESSÊNCIA DO VINHO - 17/05/2018

É lugar comum dizer que os vinhos traduzem a paisagem onde nasceram. Quase evitamos essa figura de tal forma já explorada e, por isso, banalizada. Mas, no caso do Vale Meão, é tão gritante a relação entre os vinhos e o território que se torna impossível não a referir.

O Pocinho é o fim da linha. O comboio não vai mais além. É longe. Exige horas de viagem. Quase como uma alegoria do fim do mundo. Que é mais ou menos como, ao longo da história, Trás-os-Montes e o Douro foram vistos pelo resto do país. Longe, muito longe.

O dia estava muito frio. E cinzento. Chegámos a Vila Nova de Foz Côa numa manhã de inverno, no conforto dos meios modernos e, ainda assim, não esquecíamos o frio. Passámos pela estação do Pocinho, pela barragem, pela vertigem das encostas esculpidas, desnudadas pelas vinhas já podadas. E, ao olhar para a paisagem extrema do Douro Superior, com a nostalgia que o inverno reforça, não deixámos de nos questionar, pela enésima vez, sobre a força que terá levado Antónia Adelaide Ferreira a desbravar aquela terra no “fim do mundo”.

A história é deveras conhecida, sobre ela já correu muita tinta, continuando a ser fonte de inspiração. Esta mulher, que ficou para a história como Dona Antónia ou Ferreirinha, viveu no séc. XIX e foi um marco na história do Douro. As qualidades enquanto empresária, a tenacidade e o empenho na produção de Vinho do Porto levaram-na, ao longo da vida, a investir, a comprar terra e a investigar. Era uma figura respeitadíssima, com uma história única, cujo projeto final de uma vida extraordinária foi exatamente humanizar o Douro Superior. Em 1877, decide construir uma exploração modelo, de raiz, comprando para tal 300 hectares de terra virgem à Câmara Municipal de Vila Nova de Foz Côa... Mas, quem é que ia para Foz Côa?!? As pessoas, as que podiam, saíam de lá, abandonavam a vida difícil da terra e do frio, dos lugares ermos e isolados. O que nós vemos como poesia e paisagem maravilhosa, como epopeia da verdadeira força do homem e de uma inteligência que parece inspirada por Deus, era para muitos trabalho duro e miséria. E nem sequer havia vinha naquela região. Então, porquê? A verdade é que a intuição não a traiu e aqueles solos pobres eram mesmo local de vinha e de vinho, como a história veio rapidamente a demonstrar.

A construção decorreu entre 1887 e 1895, tendo Dona Antónia morrido um ano depois, em 1896. É precisamente o portão original dessa construção que hoje atravessamos para entrar na Quinta do Vale Meão, último impulso visionário da grande senhora do Douro.

Leia o artigo completo em: <http://www.revistadevinhos.pt/noticias/vale-meao-o-magnetismo-de-um-grande-do-douro>

Eric Assimov - Crítico de vinhos do The New York Times, fala sobre o prazer, a cultura e os negócios do vinho, da cerveja e dos destilados.

## “CAFÉ E VINHO: GRANDES PAIXÕES” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 06/06/2018

Sabe o que muitos bebiam no café da manhã na Europa até o século XVII? Vinho. E no trabalho, sabe o que bebiam? Vinho. Em alguns casos estes hábitos seguiram até o início do século XX, ou quem sabe até hoje.

O café só chegou à Europa no século XVII, vindo do oriente médio, e era chamado de “vinho da Arábia”. Não é de hoje então a comparação entre minhas duas bebidas prediletas.

A indústria do café, assim como a de outras bebidas, busca inspiração no vinho para se sofisticar. Entre uma taça e outra (ou uma xícara e outra) me pus a pensar na relação entre estes dois líquidos, que diariamente frequentam meu palato.

### Semelhanças:

“Tal qual um bom vinho...” a produção de um café gourmet segue um processo meticuloso. Desde a escolha do terreno ideal, variedades a plantar, cultivo e produtividade da planta, maturação dos grãos, até a decisão de melhor época para a colheita, técnicas de secagem, torra e moagem. Como no vinho, tudo faz diferença.

O café tem suas espécies e castas. No vinho temos as uvas viníferas, de maior qualidade, e as não viníferas (as de vinho de garrafão). No café, o equivalente são as espécies Arábica (que gera cafés mais finos) e Robusta, mais rústicos.

No vinho ao falar de castas falamos de Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Malbec etc. O café também tem as suas castas, como Bourbon, Catimorra, Mundo Novo, Caturra, Catuai, entre muitas outras, cada uma com seus aromas e sabores.

“Tal qual um bom vinho...” quimicamente o café é riquíssimo em compostos aromáticos, que resultam em um grande leque de sensações. Não por acaso o público consumidor de bons vinhos é também um consumidor de bons cafés, já que as duas bebidas são eternos companheiros da boa mesa e ambos lubrificam ótimas conversas.

### Diferenças:

Café (quase sempre) se bebe quente. Vinho (festas juninas à parte) se bebe fresco, frio ou gelado, conforme o tipo.

O principal momento de consumo de café é de manhã. O principal momento de consumo de vinho é à noite.

Vinho tem tipos e cores: tinto, branco, rosé, espumante, fortificados, dos muito secos aos muito doces. Café varia de tonalidades e suas diferentes misturas, mas doce só se for adoçado, e branco, só com muito leite.

Uma garrafa de vinho de 750ml nos leva naturalmente a partilhá-la com alguém. A xícara de café, não.

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/cafe-e-vinho-grandes-paixoes>

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>

## 02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

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

## 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

ZÊNITHE TRAVELCLUB

02 A 08  
AGO  
2018

**VAMOS AO...**  
SUL de MINAS e  
NORTE de SÃO PAULO

Com Ana Maria Gazzola  
Vinhos | Azeites | Queijos

COMPLETAMENTE LOTADO

ZÊNITHE TRAVELCLUB

12 A 19  
AGO  
2018

**VAMOS AO...**  
SUL de MINAS e  
NORTE de SÃO PAULO II

Com Ana Maria Gazzola  
Vinhos | Azeites | Queijos

VAGAS DISPONÍVEIS

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**EXPORTAÇÕES FRANCESAS**

Números de 2017 revelam cifras recorde na França. De acordo com dados divulgados pela Federação dos Exportadores de Vinhos e Destilados Franceses (FEVS), as exportações de vinho e destilados da França registraram crescimento recorde em 2017.

As vendas atingiram 12,91 bilhões de euros, um aumento de 8,5% em relação a 2016. Os volumes aumentaram 5% atingindo quase 200 milhões de caixas. As exportações foram impulsionadas principalmente pelos Estados Unidos e China, o primeiro e terceiro maiores mercados de vinhos e destilados franceses.

No mercado norte-americano, as vendas aumentaram 9,5% e superaram a marca de € 3 bilhões pela primeira vez. As exportações totais para o país aumentaram 50% nos últimos três anos. As vendas para a China registraram um aumento de mais de 25% superando € 1.2 bilhão. Enquanto isso, as exportações para o Reino Unido, o segundo maior mercado da França, aumentaram 2,7%, para € 1,33 bilhão.

No geral, as vendas de vinho francesas subiram 6% em volume para mais de 144 milhões de caixas, enquanto o seu valor de vendas aumentou 9,6% para € 8,67 bilhões em comparação com 2016. O vinho tranquilo representou a maioria das exportações, mas o Champagne cresceu em volume (4,3%) e valor (7,4%) no ano passado. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 07/06/2018)

**PESQUISAS REVELAM LIGAÇÃO DO CONSUMO DE VINHO COM O CÂNCER DE PRÓSTATA.**

O vinho tinto pode reduzir, já o branco pode aumentar o risco de ter a doença. Um estudo aprofundado sobre o consumo de vinho e sua relação com o câncer de próstata revelou que o consumo moderado de vinho tinto pode reduzir o risco, em contrapartida, o vinho branco pode aumentar esse risco.

Pesquisas anteriores revelaram uma ligação entre o consumo de álcool e um maior risco de câncer de próstata, mas outras não encontraram nenhum impacto. Quando se trata de vinho especificamente, um recente estudo de Harvard descobriu que bebedores moderados tinham uma menor incidência de câncer de próstata. E uma pesquisa publicada na revista Cancer Science demonstrou que o resveratrol pode aumentar a eficácia da radiação para destruir as células cancerosas da próstata.

Agora, porém, um grupo de urologistas internacional realizou uma meta-análise de dados focada especificamente em descobrir se o consumo moderado de vinho teria impacto sobre o câncer de próstata e se os efeitos variavam para o vinho tinto e branco. Os pesquisadores revisaram 930 artigos e selecionaram 17 estudos que atenderam a diretrizes rigorosas. Esses estudos avaliaram 611.169 pessoas. As descobertas foram publicadas na revista Clinical Epidemiology.

Os resultados mostraram que os bebedores de vinho tinto tiveram uma queda de 12% no risco de câncer de próstata. Porém, os bebedores de vinho branco viram um ligeiro aumento no risco desse tipo de câncer. Os pesquisadores acreditam que suas descobertas exigem mais estudos sobre como o vinho branco e o tinto podem afetar as células em nível molecular.

O câncer de próstata é o tipo mais comumente diagnosticado entre os homens americanos, com estimativa de 161.360 novos casos em 2017. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 15/06/2018).