



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ARMADILHAS DO MARKETING DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07 **ARMADILHAS DO MARKETING DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"DIFERENCIAL DO CHAMPAGNE DE AUTOR"-
POR JORGE LUCKI**



08



10

**"OS AROMAS DO SR. PORTO" - POR
MARCELO COPELLO**

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

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

04 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VINHO E CULTURA: DICA

BELO HORIZONTE



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

- Save the Date -

20/11/2018 - 20:00

DEGUSTAÇÃO VINOTICIAS DE VINHOS TOP'S

Nada melhor do que uma degustação única! Pelos seus vinhos, pelas regiões degustadas e pelas comparações propostas. A degustação será desenvolvida em 4 tempos: Recepção com Grandes Espumantes e Champagnes, Comparando Grandes Tintos Velho Mundo, Comparando Grandes Tintos Novo Mundo e para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa!

UM EVENTO IMPERDÍVEL PARA QUEM GOSTA DE GRANDES VINHOS.

LIMITADO A 10 VAGAS

Informações: (31) 98839-3341 Márcio Oliveira

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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



SAINT CLAIR MARLBOROUGH SUN GEWÜRZTRAMINER 2018 – NOVA ZELÂNDIA

Saint Clair Family Estate é o resultado da união da propriedade de Neal e Judy Ibbotson, dois dos pioneiros da viticultura em Marlborough. Com o talento de uma das principais equipes de vinificação da Nova Zelândia, liderada por Matt Thomson e Hamish Clark, a vinícola, que teve sua primeira safra produzida em 1994, é destaque por ter sido a primeira a ganhar grandes troféus internacionais de Sauvignon Blanc e Pinot Noir no mesmo ano, o que ajudou a colocar a Nova Zelândia no cenário mundial de vinhos de qualidade.

Notas de Degustação: vinho de cor clara, revelando sua juventude. Delicioso aroma de lichia, mostrando a tipicidade da casta, seguido de toques de especiarias. Intenso, com uma bela acidez e persistência em boca. A mineralidade aparece no fim de boca.

Guarda: Para beber de imediato, mas aguenta mais 2 a 3 anos.

Notas de Harmonização: Vai bem com pratos de frutos do mar e queijos de cabra frescos, ostras e mariscos. Excelente para cozinha asiática.

Temperatura de Serviço: 09 a 11°C.

Onde comprar: Em BH - GRAND CRU - Av. Nossa Senhora do Carmo, 1650 - Sion. Tel.: 31 3286-2796



SPICE TRADER HEARTLAND SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON 2014 - AUSTRÁLIA

Ben Glaetzer, um dos maiores nomes das enologia australiana, se uniu a Grant Tillbrook e Scott Collet em 1999 para a criação da vinícola Heartland Wines, localizada em Langhorne Creek. Duas vezes indicado pela Wine Enthusiast como Enólogo do Ano – em 2008 e 2009 -Ben Glaetzer também foi reconhecido como uma das personalidades do vinho por Robert Parker em 2005.

Notas de Degustação: Rubi de bela intensidade. O nariz é rico em frutas vermelhas e escuras como groselhas, amoras e mirtilos, com toques de especiarias. No paladar, as frutas ficam mais intensas, ganhando doçura de geléia. Um vinho intenso, de corpo, taninos e acidez, num conjunto bem equilibrado e macio.

Guarda: Já pode ser bebido, a guarda pode ir fácil a 5 anos.

Notas de Harmonização: Vai bem com carne suína em molhos agridoces, como o barbecue onde encontra equilíbrio no frescor do hortelã, presente no aroma e sabor do vinho. Acompanha muito bem hamburguers.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Onde comprar: Em BH - **GRAND CRU** - Av. Nossa Senhora do Carmo, 1650 - Sion. Tel.: 31 3286-2796

SCHILD ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2014 – BAROSSA VALLEY – AUSTRÁLIA

A família Schild vive e trabalha no sul de Barossa desde 1952, cultivando uvas e criando vinhos com autenticidade e paixão. Schild é um produtor de ícones de Barossa.

Notas de Degustação: vinho de cor rubi intensa, com a borda ligeiramente granada. Aroma típico de Cabernet australiano, com cassis e cereja, cedro e incenso, além de notas de mentol. Denso, com boa dose de frescor, muito fino, com longo e persistente final.

Passa 16 meses em barricas de carvalho francês e americano de 300 litros.

Guarda: Já pode ser bebido, com guarda sugerida por até 10 anos.

Notas de Harmonização: Combina com Magret de pato grelhado com molho de especiarias orientais. Filé grelhado com especiarias. Picanha ou Miolo de Alcatra grelhados no melhor estilo churrasco.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Onde comprar: Em BH - **Enoteca Decanter** - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Telefone: (31) 3287-3618. **ROYAL VINHOS - Loja Cruzeiro** - End.: Rua Ouro Fino, 452 - Lojas 22 e 23 / Bairro Cruzeiro - Mercado Distrital – Tel.: (31) 3281-3539



ARMADILHAS DO MARKETING DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A indústria do vinho esquece frequentemente do consumidor médio e muitas vezes fica completamente envolvida em seu imaginário, com um consumidor ideal: o afortunado do vinho, que gasta centenas de reais em uma única garrafa da bebida de Baco.

Na realidade, este consumidor que pode gastar muito sem prejudicar sua conta bancária é uma porção minúscula de todo o mercado, e a maioria dos amantes de vinho prefere deixar o esnobismo longe de suas taças.

Boa parte do vinho bebido na Europa custa cerca de 5 euros nas prateleiras de supermercados. Alguns chegam a 10 euros e a grande verdade é que são bons vinhos. Excelentes opções para acompanhar comida, uma vez que o vinho é alimento da alma e do corpo.

A garrafa média de vinho vendida nos Estados Unidos custa US\$ 6,25. Isso significa que a grande maioria, estimada em 80% a 90% do vinho vendido nos Estados Unidos, está bem abaixo dos US\$ 10. No entanto, os vinhos geralmente são comercializados de forma a parecer que custam muito mais, seja nos Estados Unidos ou na Europa, sendo glamourizados como objetos de desejo e status.

Assim sendo, vamos avaliar algumas armadilhas que o Marketing das vinícolas acaba criando para chamar a atenção do consumidor para uma garrafa em especial. Vamos pegar rótulos de vinhos como exemplo. Primeiro, vemos em alguns rótulos, termos como "gold edition" ou "ultra premium" que são inseridos, mas não têm significado prático algum. Não é à toa que o termo "reservado" tenha uma legião de seguidores. Em muitas regiões (como Rioja) termos como "reserva" e "gran reserva" são estritamente legislados, e padrões muito precisos devem ser atendidos para que os vinhos sejam rotulados dessa maneira.

Em seguida, há a garrafa em si. Você já reparou que ao colocar várias garrafas de vinho ao lado umas das outras, mesmo as garrafas da mesma forma podem ter tamanhos e pesos muito diferentes? O peso é o que realmente me atrai. Deve haver um estudo de marketing em algum lugar que diga que os consumidores avaliam que garrafas mais pesadas embalam vinhos de maior qualidade, porque algumas vinícolas levam isso ao extremo.

Boa parte das vinícolas engarrafam seu produto em vasilhames de 350 gramas, mas há garrafas que pesam perto do dobro disto, ou mais. Lembre-se disto quando for pagar pelo excesso de peso de sua bagagem, quando estiver voltando da Argentina ou Chile.

Outra armadilha do marketing são os vinhos cheios de adesivos que divulgam aquelas medalhas de ouro sem sentido, de Concursos que nem sabe onde aconteceram, ou adesivos de mais de 90 pontos de críticos ou revistas "especializadas", e que no final você mal consegue ler o rótulo no meio de tantos selos e medalhas douradas.

Mas talvez o pior mesmo seja o contra-rótulo de algumas garrafas que "vendem" o vinho como se ele fosse o melhor do mundo. Criado em terroirs únicos, com uvas vindas das melhores parcelas de vinhedos, com sugestões de harmonizações que raramente iremos comer. Com certeza, "pêssegos grelhados empanados com presunto" são deliciosos, mas não são a comida padrão na maioria das casas das pessoas comuns, nem são algo do dia-a-dia.

As pessoas compram vinho para acompanhar espaguete, pizza, uma boa picanha, um bolinho de bacalhau, ou mesmo um hambúrguer. Todas essas refeições podem ser maravilhosamente combinadas com vinho, e eu só queria que a indústria do vinho estivesse disposta a dizer e sugerir isto aos seus consumidores. 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

“DIFERENCIAL DO CHAMPAGNE DE AUTOR” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 23/11/2018

Ao longo das três últimas décadas uma onda de independência se alastrou pelas regiões vinícolas mundo afora. Uma leva crescente de vinhateiros que vendiam suas uvas para negociantes ou se reuniam em torno de cooperativas passou a engarrafar e comercializar seus próprios vinhos. Até então, anônimos e recebendo segundo valores de mercado, independentemente da qualidade de suas uvas, não tinham incentivo para se esmerar. Foi o movimento de libertação que ensejou não só a melhoria generalizada dos vinhos, mas também a noção de identidade, de valorização do terroir, e o conceito de “vinho de autor”.

Uma das raras regiões em que esse processo não decolou foi Champagne. Isso tem a ver com uma conjuntura muito particular, que se instalou naturalmente desde que seus espumantes começaram a ganhar prestígio, no início do século XIX. Foi quando surgiram as “Maisons de Champagne”, muitas delas famosas e atuantes até hoje. Logo houve uma divisão clara entre o vinhateiro, que tinha a terra e produzia a uva, e essas casas, empresas que compravam a matéria-prima e eram responsáveis pelo trabalhoso processo de elaboração da bebida e depois, com marca própria, pela sua comercialização. Atualmente, ainda que mais de 70% das expedições (307 milhões de garrafas) e 90% das exportações estejam nas mãos das “maisons”, elas detêm apenas 10% dos vinhedos. Do outro lado estão cerca de 16 mil viticultores, dos quais pouco mais de 4 mil engarrafam uma parte ou a totalidade de sua produção, algo em torno de 57 milhões de garrafas, 18,7% do total da região (há ainda cerca de 9% de cooperativas).

Seja pela dificuldade que alguns vinhateiros têm de lidar com os aspectos comerciais e burocráticos envolvidos – produzir vinho é apenas parte da atividade, vendê-lo é outro desafio - ou pela possibilidade/necessidade de fazer caixa antes, o fato é que é preciso ter cacife para bancar um ciclo completo de produção, que pode passar de três anos: um ano inteiro de trabalho (e custos inerentes) até a colheita, mais um ano e meio entre vinificação e “élevage” (se o champagne for safrado são três anos), e ainda algum tempo para vender as garrafas. Assim, alguns produtores cedem boa parte do que colhem para negociantes, retendo uma pequena quantidade para elaborar seu próprio rótulo (via de regra vendido na porta da propriedade), da mesma forma que as “Maisons de Champagne”, mesmo possuindo e explorando vinhedos próprios, se valem majoritariamente da compra de uvas de diversos produtores para compor seus produtos e trabalhar sua marca.

Esse fornecimento obedece critérios que definem o estilo de cada casa e mantê-lo é uma tarefa que exige sensibilidade e competência, face ao elevado número de variáveis: são três uvas diferentes, chardonnay, pinot noir e pinot meunier, cada uma procedente de vários vinhedos, com solos e microclimas distintos, de, em geral, três safras (as grandes variações climáticas de ano para ano na região faz com que seja necessário utilizar vinhos de várias colheitas para manter o perfil de cada lote). Para compor o vinho base, que ganhará as mágicas borbulhas durante o segundo processo de fermentação, o enólogo-chefe (e equipe) de uma “Maison” se vê normalmente com cem amostras à sua frente, devendo analisar as características de cada uma e decidir a proporção que dará o perfil que toda marca oferece ano após ano, numa produção que atinge milhões de garrafas anualmente. A palavra que define o champagne dessas casas é “consistência” e o segredo para mantê-la é o que se pode chamar de “a arte da assemblage”, palavra francesa que expressa a capacidade de combinar uvas, vinhedos e safras.

Os produtores independentes, por sua vez, têm como diferencial a possibilidade de oferecer um toque mais pessoal a seus produtos. Fala-se aqui de produções entre 30 mil e 60 mil garrafas por ano, em vez de milhões ou dezenas de milhões. Cabe então, na medida em que se trabalha com uvas próprias, falar de “terroir” em vez de “estilo”. Como acontece em outras regiões de destaque (Borgonha, por exemplo), o produtor se dedica integralmente ao processo, esforçando-se para transmitir sua filosofia e a expressão de seu terroir. É o “champagne de autor”. A garrafa que os identifica contém no rótulo as letras RM, iniciais de “récoltant-manipulant”, indicando que vem de um produtor que colhe as uvas, as processa e o elabora. As garrafas das grandes “maisons”, por sua vez, são identificadas no rótulo com NM, iniciais de “négociant manipulant” (cooperativas expõem as iniciais CM, “coopérative-manipulant”, ou RC, “récoltant-coopérateur”, em que o produtor cooperativado recebe garrafas de volta e as vende com sua marca...Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/5995285/diferencial-do-champagne-de-autor#>

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.

“CASAS ALEMÃS DE SÃO PAULO TEM CLIMA OKTOBERFEST, MAS SEM A BALBÚRDIA”- POR SUZANA BARELLI

FOLHA DE SÃO PAULO- 25/11/2018

Por alguma razão, que tenho preguiça de pesquisar, Moema é um bairro alemão ou, pelo menos, onde se concentram mais restaurantes alemães em São Paulo. Nos anos de faculdade, na minha remota juventude, tínhamos um grupo que se reunia no restaurante Alpino, onde se discutia ontologia com salada de batatas e existencialismo com torta de maçã. Repetindo, sem saber, atitudes filosóficas francesas.

Já tinha sido picado pela mosca do vinho, mas era produto muito raro e bem mais caro que agora. Bebia pouco, não fumava, apesar de que ser existencialista sem um cigarro na boca é esquisito. Falava muito, divergia bastante e comia chucrute e kassler.

A fome desta comida se intensificou nos tempos que passei em Berlim, com a substituição do Alpino pela ida semanal ao Prater Garten para um pato com repolho roxo. O Prater é uma velha cervejaria, que ficou no lado da antiga RDA (a parte comunista, a Leste) quando havia o muro e guardou a mesma cara na Alemanha unificada.

Antes que durma com lembranças tão prosaicas, conto rápido que continuo com a fome alemã semanal e vou pesquisando os lugares paulistanos. O da vez foi o Windhuk. É engraçado perceber que esses lugares ficam parados no tempo (é elogio) e viraram uma hiper-realidade do que já se modernizou na origem. São bávaros na decoração e têm um clima de Oktoberfest, sem a balbúrdia.

No Windhuk não houve discussão, pedi o gigantesco chucrute garnie, cujo nome fui pesquisar. É um chucrute de repolho guarnecido por todas as carnes pensáveis, de porco, é claro: Joelho, costeleta e bacon defumados, salsichas branca, preta, salsichão e uma com cominho.

Tem as versões frita ou cozida, gosto das duas. Joelho de porco é pesado, talvez por isso seja o nome até de banda de punk rock.

WINDHUK - Onde: alameda dos Arapanés, 1.400, Indianópolis, tel. 5044-2040 | Quando: seg. a qui., das 17h às 0h30; sex., das 17h às 1h30; sáb., das 11h às 1h30; dom., das 11h às 0h30.

RIESLING! OUTRA VEZ - Curiosamente, Alan Davidson no seu “Oxford Companion to Food” conta a história do chucrute com raízes antigas, como forma de conservação de repolho, semelhante ao kimchi.

Mas diz que a versão que consumimos agora é alsaciana, o tal “choucroute garnie” de que tanto gosto. Claro que a origem do nome é alemã, “sauerkraut”, “sauer” sendo “sour” (azedo), e que pelo som deu no chucrute. Como na gastronomia a fermentação é a técnica do momento (René Redzepi, do Noma, acaba de publicar um livro a respeito, por exemplo), devia ter prestado mais atenção a essa questão. Acho que o volume de carnes que acompanha o chucrute garnie assusta.

Com toda a acidez do repolho condimentado, nem precisa perguntar qual vinho faz a combinação com ele: riesling....

VINHOS DA SEMANA: 1- Cazelou Tinto – R\$ 62,60 (Adega Alentejana) | 2- Riesling Johannisberg Miolo – R\$ 68,62 (Loja Miolo) | 3- Santa Digna Syrah – R\$ 84,94 (De Vinum) | 4- Arrogant Frog Tinto – R\$ 91,10 (Decanter).

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/11/casas-alemas-de-sao-paulo-tem-clima-de-oktoberfest-mas-sem-a-balburdia.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.

“OS AROMAS DO SR. PORTO” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 18/11/2018

Um caso à parte na história do fermentado de Baco, o Vinho do Porto é (além do Champagne) o único vinho que transcende qualquer fronteira e é aceito em todo o mundo. Mesmo em países de grande tradição vinícola, onde é raro que se vejam nas prateleiras e mesas produtos de outra nacionalidade, o Porto é sempre reverenciado.

Paradoxalmente, ao mesmo tempo em que é universal o Porto é pouco compreendido. Para o grande público ao redor do planeta Porto é Porto, aquele tinto docinho servido em pequenos copos, com aperitivo. Muitos esquecem da riqueza de tipologias que só o Porto tem.

Vejam os aromas típicos (mais comuns) dos diversos tipos de Porto e façamos uma “viagem ao fundo do córtex” em busca de todos estes cheiros em nossa memória!

Porto BRANCO JOVEM - Frutas tropicais frescas em geral | Banana | Casca de laranja | Frutas cristalizadas | Flores como jasmim | Mel | Chá.

Porto tinto JOVEM (envelhecido em garrafa – Ruby, Ruby Reserva, LBV, Vintage) - Aroma de aguardente | Frutas frescas – figos, ameixas, morango, framboesa, cereja, amora | Especiarias – baunilha, anis, alcaçuz | Balsâmicos – menta, esteva, eucalipto | Florais – violetas, rosas | Vegetais – feno, terra molhada | Animais – couro | Torrefação – chocolate, café.

Porto envelhecido em casco (Tawny, Tawny Reserva, Tawny 10, 20, 30 e 40 anos e Colheita) - Aroma de aguardente | Vegetais – ervas maceradas, ervas secas | Frutas frescas – marmelo, damasco, pêssegos | Frutas secas – nozes, avelãs, castanhas, amêndoa, pinhão | Especiarias – baunilha, anis, canela, pimenta do reino branca | Balsâmicos – resinas | Florais – flor de laranjeira | Mel | Torrefação – caramelo

Porto envelhecido em garrafa COM ALGUMA IDADE (Ruby, Ruby Reserva, LBV, Vintage) - Frutas negras maduras – cassis, ameixa, cereja, amora | Vegetais – feno, tabaco | Balsâmicos – esteva, pinho, resinas, eucalipto | Animais – caça, suor, couro | Florais – violetas | Especiarias – cravo, pimenta do reino preta, canela, baunilha, anis, alcaçuz | Madeira velha, cedro, carvalho | Torrefação – pão torrado, chocolate, café

Portos MUITO VELHOS – TODOS (com mais de 40 anos) - Com a idade os diversos tipos de Porto (mesmo os brancos) tendem a se parecer e desenvolver os seguintes aromas: Eféreos, como cera, vela ou sabão | Químicos, como iodo e cloro | Balsâmicos, como resinas | Especiarias como pimenta do reino e baunilha | Animais como aromas de carne e couro envelhecido | Vegetais, como cogumelos, musgo, tabaco, folhas de chá | Florais, como flor de laranjeira | Mel | Frutados, lembrando amêndoa, damasco, avelãs, nozes | Torrefação, incluindo caramelo, amêndoa torrada, café, chocolate.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/os-aromas-do-sr-porto>

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>

“DEZ VINHOS PARA A NOITE DE NATAL: NÃO BEBA O MELHOR, MAS BEBA BOM” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 24/11/2018

O Natal, pela sua natureza festiva e diversidade gastronómica, é uma época que convida ao consumo de vinho. Mas não a um vinho só, nem tão-pouco ao vinho mais caro. Sem gastar muito, podemos celebrar em grande com vinhos bons e mais ou menos do agrado de todos.

A partir de uma certa altura da nossa vida, ficamos sem tempo para beber vinho mau. Antes beber água. “Sim, pois, mas os grandes vinhos são muito caros e só quem tem muito dinheiro consegue chegar até eles”, podem contestar. Também não precisamos de beber Romanée-Conti para sermos felizes. Nem precisamos de comprar vinho estrangeiro. Um vinho muito bom não tem forçosamente que ser muito caro e em Portugal há belíssimos vinhos a preços acessíveis.

Não falamos de Barca Velha, claro, que custa mais de 400 euros a garrafa. O vinho é grandioso, mas o grosso do preço corresponde ao nome e à fama. O vinho propriamente dito, o líquido ingerível, tem um valor mais baixo e não é assim tão manifestamente superior a alguns tintos nacionais que custam muito menos.

Mais do que um vinho, o Barca Velha é um produto de luxo e, como tal, é indicado para devaneios, para momentos especialíssimos. Num país de tradição católica como o nosso, o Natal pode ser um desses momentos especiais em que dá vontade de fazer uma loucura e abrir a tal garrafa. Se o dinheiro não lhe fizer falta, pois que seja feita a sua vontade. Se o dinheiro não lhe sobra, se tem brio no que bebe e dá a beber, se beber um grande vinho é para si um momento sempre solene de partilha e de descoberta, que não deve ser desperdiçado com quem não consiga perceber minimamente o vinho, então guarde as grandes garrafas para outra altura. O seu pai, a sua mãe, a sua esposa ou marido, os seus filhos até podem merecer o melhor vinho, mas imagine que o genro ou o sogro só estão habituados a beber vinho de bag-in-box, que os tios nunca foram além do vinho da casa, que os primos querem é vodka e cerveja. Já viu o desperdício que vai ser? Há maior frustração do que partilhar um grande vinho com alguém que faz uma cara feia ou nos diz “é bom, mas prefiro o vinho da cooperativa”?

No Natal, esqueça pois os Barcas Velhas desta vida. O mais apropriado é optar por vinhos bons mas não muito caros e que sejam mais ou menos consensuais. Vinhos que possam casar com a diversidade e a riqueza da ementa natalícia: espumantes e brancos leves e aromáticos para os fritos, brancos mais gordos e tintos carnudos para o bacalhau assado, tintos mais delicados e especiados para o peru, Porto, Madeira ou Moscatel para a doçaria final. E, já depois de tudo, para limpar a boca e aliviar o estômago, um bom champanhe ou um bom espumante. A “arrotadeira”, como lhe chamam na Bairrada. Para lhe facilitarmos a busca, deixamos-lhe aqui dez sugestões.

Herdade do Rocim Amphora Branco 2017 - Como fermentou em ânforas de barro sem controlo de temperatura (e de forma espontânea, sem adição de leveduras seleccionadas), perdeu alguma fruta. Mas, em contrapartida, ganhou notas mais especiadas e vegetais e também sensações de evolução que nos remetem para certos vinhos fortificados, como o Xerez, por exemplo, o que pode ser explicado pela presença no lote da casta Perrum, que não é mais do que a Palomino Fino, a variedade mais utilizada naquela região espanhola. Na boca é um branco leve de álcool, ligeiramente apimentado e com uma secura formidável. Um branco belíssimo e cheio de carácter, daqueles que nos dão realmente prazer a beber. Dá para ir bebendo ao longo do dia de Natal e pode ser uma boa companhia para o bacalhau assado. P.G. Herdade do Rocim – Vidigueira - Castas: Antão Vaz, Rabo de Ovelha, Perrum e Manteúdo - Graduação: 12% vol - Região: Alentejo - Preço: 16 euros

Quinta da Romaneira Reserva Tinto 2015 - É um vinho perfumadíssimo, com deliciosas notas de mirtilos e violetas a predominar no aroma, amplo e vigoroso na boca, suportado por taninos finos e sedosos e por uma frescura de natureza mineral que vem das profundezas do xisto. Novo mas de grande classe. Um tinto perfeito para o bacalhau e para o peru. P.G. Quinta da Romaneira – Alijó - Castas: Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinto Cão - Graduação: 13,5% vol - Região: Douro - Preço: 40 euros.

Quinta das Bageiras Espumante Bruto Natural 2016 - Um espumante novo, singelo mas agradabilíssimo. Por apenas 7 euros, permite-nos enfrentar o grande sortido de fritos natalícios com galhardia e contentamento. Tenso, seco e cheio de frescura, é um daqueles espumantes que nunca cansam. A fruta é

madura, as sugestões de levedura são contidas e a acidez não magoa. Com esta qualidade e este preço, não é fácil encontrar melhor. P.G. - Quinta das Bágeiras - Fogueira, Sangalhos - Castas: Maria Gomes, Bical e Baga - Graduação: 12,5% vol - Região: Bairrada - Preço: 7 euros.

Rascunho By Quinta de Santiago Alvarinho 2015 - Bastante austero de aroma, não cheira, nem sabe a frutos tropicais, e ainda bem. Na verdade, impõe-se mais pela sua dimensão mineral, que advém da casta mas, acima de tudo, do solo e que se pressente mais na boca do que no nariz. Fermentado de forma espontânea em balseiros de carvalho e em contacto parcial com cachos não desengaçados, estagiou depois durante nove meses sobre borras totais, com bâtonnage regular. Isto, associado à madureza da fruta, explica o seu enorme volume e untuosidade. É um Alvarinho, gordo e envolvente mas, ao mesmo tempo, fresquíssimo e bem balanceado. P.G. Quinta de Santiago - Cortes, Monção - Castas: Alvarinho - Graduação: 13,5% vol - Região: Vinhos Verdes - preço: 24,50 euros.

Ravasqueira Premium 2014 Alicante Bouschet - O primeiro Alicante Bouschet da Ravasqueira é um vinho magnífico. Ponto. Um vinho da série que vale a pena mastigar, fazendo durar as suas sensações no palato. O seu aroma é sofisticado, com a nota de couro e sugestões de especiaria bem afirmadas, o seu volume de boca exprime um notável equilíbrio entre um tanino firme mas já muito polido e atraente e uma expressão de fruta e influência da barrica (estagiou 28 meses em carvalho francês) bem integrada, o seu final de boca é potente, rico, fresco e muito longo. É um grande vinho a acrescentar aos pergaminhos da grande casta alentejana. É uma prova de classe da Ravasqueira. Produziram-se 6600 garrafas. Um vinho para momentos muito especiais. Haverá momento mais especial do que a ceia de Natal? M.C. - Ravasqueira, Arraiolos - Graduação: 14% vol - Região: Regional Alentejano - Preço: 56 euros- Pontuação: 95.

Quinta de Carvalhais Reserva 2015 - O Dão é o lugar onde se produzem alguns dos mais sedutores tintos portugueses e este Carvalhais é um magnífico exemplo desse potencial. Pelo seu aroma floral, límpido e intenso. Mas também pela sua estrutura fina e a sua textura deliciosa. Ainda na sua fase de crescimento em garrafa (mais uns cinco anos acentuarão a sua finesse), é um vinho que já dá um enorme prazer beber. Bom para a mesa, bom para a cave, sofisticado e com aquele toque aromático que faz o exotismo do Dão, este tinto de Beatriz Cabral de Almeida é irresistível. A sua classe e delicadeza ficarão por certo bem ao lado do bacalhau do Natal. M.C. Sogrape, Avintes - Castas: Touriga Nacional (80%), Alfrocheiro (14%) e Tinta Roriz (6%) - Graduação: 14,5% vol - Região: Dão - Preço: 25 euros - Pontuação: 93.

Roquette & Cazes 2015 - A parceria entre a Quinta do Crasto e Jean-Michel Cazes estreou-se no Douro na década passada com uma proposta que se submetia mais aos padrões da modernidade inspirada nas notas dos críticos de vinhos norte-americanos do que na essência do Vale do Douro. Esse tempo acabou.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/11/17/fugas/opiniao/produtores-caixeirosviajantes-feira-exemplar-zurique-1851051>

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>).

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

ALMAVIVA 100 PONTOS; ALMAÚNICA 90

Ao receber a notícia de que um vinho obteve a nota máxima em uma avaliação, sempre me ocorrem duas perguntas. A primeira: quais fatores permitiram àquele rótulo atingir a “perfeição”? E a segunda: se a safra seguinte for ainda melhor, que pontuação o vinho deveria receber.

As respostas para ambas me foram dadas pelo enólogo francês Michel Friou. Ele é o responsável pela vinificação do Almaviva, o mítico rótulo elaborado no Chile há 20 anos a partir de uma joint-venture formada pelas vinícolas Baron Philippe de Rothschild e Concha Y Toro. O Almaviva 2015 não só mereceu 100 pontos como foi eleito o vinho do ano de 2017 pelo crítico norte-americano James Suckling, uma das principais autoridades do tema no mundo.

Para explicar os motivos que levaram à consagração do Almaviva 2015, Friou destacou as condições climáticas altamente favoráveis do período anterior à colheita das uvas, além dos avanços no processo de vinificação que resultam da experiência de duas décadas da equipe dedicada a esse ícone sul-americano. Em resumo, o clima perfeito e comprometimento com a excelência resultaram nos 100 pontos desse vinho que traz 69% de cabernet sauvignon, 24% de carmenère, 5% de cabernet franc e 2% de petit verdot, cada casta contribuindo com suas características para chegar a um corte equilibrado e elegante, como a marca se propõe. Como é impossível receber mais que 100 pontos, minha segunda pergunta só tem uma resposta: a nota máxima que um vinho pode receber é ser considerado o melhor entre todos daquele ano.

Atingir a perfeição é uma meta ambiciosa para quem se dedica à enologia. Por depender de fatores climáticos sobre os quais não se tem o controle absoluto, os produtores de vinho estão sujeitos a safras boas e nem tanto – cabendo a eles fazer o melhor possível em cada situação. Felizmente para os viticultores brasileiros, a safra 2018 foi uma das campeãs da história, como demonstra a pontuação média da Avaliação Nacional de Vinhos, da qual tive a honra de ser um dos 16 comentaristas, na manhã de 29 de setembro, em Bento Gonçalves. As 344 amostras avaliadas por 120 enólogos da Embrapa e da Associação Brasileira de Enologia perfizeram a média de 86,6 pontos – a mais alta da década. Isso porque, além de a safra ter sido excelente, há uma melhoria constante nas práticas que envolvem a elaboração de vinhos no Brasil, desde o manejo dos vinhedos até o processamento das uvas, a seleção de cachos e, mais importante, o conhecimento enológico acumulado nos últimos anos por profissionais cada vez mais capacitados.

O vinho que provei às cegas durante a avaliação foi um cabernet sauvignon. O que encontrei na taça me surpreendeu pela elegância desde a coloração, viva e cristalina. Ao nariz, os aromas de frutas vermelhas e pretas maduras (groselha, cereja, ameixa) eliminam qualquer traço de pimentão – característica que normalmente prejudica o desempenho do cabernet sauvignon brasileiro. Na boca, o vinho revelou enorme potencial. Por ser uma colheita recente, ainda traz taninos ainda a serem polidos pela ação do tempo, o que irá garantir a longevidade da bebida, que já revela grande estrutura e equilíbrio... **Leia mais em:** <https://www.istoedinheiro.com.br/um-brasileiro-em-Beaune-o-mais-importante-leilao-de-vinhos-do-mundo/> (Fonte - Celso Masson – ISTO É VINHOS – 03/10/2018).

COLHEITA MANUAL OU COLHEITA MECANIZADA?

Existem duas maneiras de colher a uva no vinhedo: manualmente ou por meio de máquinas colheitadeiras. Hoje a qualidade dessas máquinas evoluiu muito e elas não causam mais danos às videiras, como no passado. Foram aperfeiçoadas e uma boa regulagem permite uma colheita adequada dos cachos e mesmo seu desengaço. Ela é rápida, eficiente e de baixo custo. E hoje o vinhedo é plantado para permitir este método de colheita. Mas nada substitui uma bem efetuada colheita manual. Mais onerosa, mais lenta e mais perfeccionista a colheita manual é a escolha ideal para os grandes vinhos.

Se você está buscando um vinho de boa relação qualidade preço pode ter certeza de que a colheita foi mecanizada. Se você busca um grande vinho são grandes as chances de que a colheita tenha sido manual, com triagem das uvas para selecionar apenas as melhores. Quando se busca a perfeição cada bago da uva que entrar na composição do vinho fará diferença. É na preocupação com cada detalhe que se obtém os grandes vinhos. É na colheita que se faz a primeira seleção. Santé. (Fonte – CONEXÃO FRANCESA por Rogério Rebouças – 24/11/2018).

VINHO ORGÂNICO: O MERCADO FRANCÊS DEVE QUASE DOBRAR ATÉ 2022

Na França, as vendas de vinho orgânico devem quase dobrar até 2022, de acordo com um estudo do instituto britânico IWSR, que acompanha a evolução dos mercados de vinhos e destilados em 157 países, apresentado sexta-feira em Paris.

Enquanto o consumo de vinho tende a diminuir em geral na França, o do vinho orgânico aumenta, diz o estudo, segundo o qual o mercado é ilustrado por uma “mudança de escala” em andamento, com um volume de negócios que “em breve ultrapassará um bilhão de euros por ano”.

A participação de mercado orgânica permanece muito baixa, com uma média de 3,7% do total.

EM BREVE UM BILHÃO DE EUROS POR ANO - Assim, 240,8 milhões de caixas de 9 litros de vinho não biológico e não espumante foram vendidas em França em 2017, em comparação com 266,8 milhões de casos em 2012. Em contrapartida, o consumo de vinhos biológicos mais do que duplicou para 926 milhões de casos vendidos na França contra 4,58 milhões em 2012.

Para 2022, a IWSR espera o declínio no vinho convencional, com 208,1 milhões de casos de vinhos não orgânicos vendidos e crescimento orgânico, com 17,26 milhões de casos esperados.

Segundo a IWSR, a diferença média de preço entre uma garrafa de 75 cl de vinho orgânico e um vinho convencional é de 33% em média, 6,14 euros contra 4,62 euros.

33% DA DIFERENÇA DO PREÇO - O fenômeno está longe de ser apenas francês. Com mais de 56 milhões de caixas de 9 litros vendidas em 2017, o consumo mundial de vinho biológico tem observado “uma taxa média de crescimento anual de 14,1% no período 2012-17”, essencialmente visível na Europa, diz o estudo.

Para o período seguinte, 2017-2022, espera-se que o crescimento do mercado na França seja de 14%, acima da taxa média mundial anual estimada em 9,2% pela IWSR. Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-bio-le-marche-francais-devrait-quasiment-doubler-d-ici-2022,4604404.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – REDAÇÃO – 23/11/2018).

CONSULTORIA REVELA CRESCIMENTO DO MERCADO DE VINHOS NO MUNDO E AUMENTO DO CONSUMO NA CHINA

Através de relatório Intelligence revelou quais tipos, países e ações devem pautar a indústria do vinho nos próximos anos. A consultoria Wine Intelligence divulgou seu relatório Global Compass, em que coleta dados de 50 mercados globais e tenta identificar os mais atraentes, lucrativos e com potencial todos os anos. Entre as principais conclusões do relatório está que o mercado global cresceu em valor apesar de os volumes se manterem estáveis.

O valor global do mercado do vinho (preços de revenda) aumentou 3% no ano passado nos 50 principais mercados, indo para US\$ 160 bilhões, enquanto o volume de vinho vendido permaneceu estável no planeta. As colheitas menores, os consumidores mais focados na qualidade e os impostos mais altos ajudaram a impulsionar esse cenário.

Segundo o relatório, há crescimento global na atratividade do mercado mundial de vinhos em comparação com 2017-18, com a maioria dos 50 mercados tendo um desempenho positivo. Mais uma vez, os Estados Unidos lideram a lista como o mercado de vinhos mais atrativo do mundo, com crescimento ano a ano consistente, em termos de volume e valor, embora as taxas de crescimento de volume pareçam estar finalmente desacelerando... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/consultoria-revela-crescimento-do-mercado-de-vinhos-no-mundo-e-aumento-do-consumo-na-china_11435.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 24/11/2018).

COMO RESFRIAR BEBIDAS MAIS RAPIDAMENTE?

Para os vinhos tintos alguns minutos na geladeira já são suficientes para chegar na temperatura perfeita. Chegar à temperatura ideal para desfrutar de um vinho tinto que você pegou na prateleira do supermercado é muito mais fácil que no caso de um branco e um espumante, isso porque, basicamente, a temperatura de serviço dos tintos é mais elevada que dos outros dois tipos. Então, bastam mesmo alguns poucos minutos na geladeira e você já pode abrir seu tinto.

Mas se você está com pouco tempo para aguardar seu vinho resfriar para poder apreciá-lo, há algumas alternativas para acelerar o processo. A primeira delas seria pôr um pano úmido em volta da garrafa e colocá-la no freezer por cerca de 10 minutos. No mercado há algumas “jaquetas” de vinho que não apenas ajudam a manter a temperatura após ele já ter sido resfriado, como também são capazes de auxiliar no resfriamento mais rápido da bebida.

Outra ótima alternativa é usar o bom e velho balde com gelo. No entanto, para que esse processo seja mais rápido e eficiente, você deve acrescentar água

já gelada e, se possível, gelo picado em pedaços menores. Outro detalhe: coloque álcool e bastante sal grosso. Essa mistura é capaz de fazer a temperatura cair muito rapidamente e gelar os vinhos em minutos.

Nesses dois casos, garrafa embrulhada no freezer ou balde com gelo e sal, em cerca de 15 minutos você terá, por exemplo, um espumante no ponto ideal... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-resfriar-bebidas-mais-rapidamente_11434.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 24/11/2018).

GIOVANNI MANETTI É NOMEADO NOVO PRESIDENTE DO CONZORCIO VINO CHIANTI CLASSICO

Proprietário da Fontodi foi eleito em decisão unânime pelo Conselho de Administração. O Conselho de Administração do Consorzio Vino Chianti Classico anunciou em decisão unânime a nomeação de Giovanni Manetti, proprietário da vinícola Fontodi, para assumir como 14º presidente do mais antigo consórcio de produtores de vinho da Itália, fundado em 1924.

Aos 55 anos, Manetti, que gosta de se descrever como um viticultor artesanal, nutre uma paixão pelo setor vitivinícola que o levou a múltiplas experiências dentro dele: como especialista, empreendedor e participante ativo na vida da DOC, como membro do Conselho de Administração desde 1992 e, a desde de 2012, vice-presidente.

Manetti assume no lugar de Sergio Zingarelli, que liderou o consórcio por seis anos. “Estou muito satisfeito com a nomeação, acima de tudo porque expressa os desejos de toda a equipe... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/giovanni-manetti-nomeado-novo-presidente-consorzio-vino-chianti-classico_11432.html (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO - 24/11/2018).