



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A HISTÓRIA DO CHAMPAGNE – PARTE 2 – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

A HISTÓRIA DO CHAMPAGNE – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“RECEITA DE CHOCOLATE QUENTE COM VINHO” - POR MARCELO COPELLO



07



08

“EMMANUEL BASSOLEIL, DO SKYE E DO PROGRAMA TOP CHEF, SE RENDE AO DELIVERY” - POR SUZANA BARELLI

- 03 **VINHO DA SEMANA**
- 05 **ARTIGO**
- 07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**
- 09 **VIAGENS**
- 10 **VINHO E CULTURA: DICA**

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! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

DE LUCCA MARSANNE RESERVE 2019 – CANELONES – URUGUAI

A família De Lucca chegou ao Uruguai, vinda da Itália, no início do século XX e começou a cultivar vinhas na região de El Colorado, em Canelones. Reinaldo De Lucca faz parte da terceira geração de viticultores e hoje é auxiliado por uma de suas filhas, Agostina, que cuida da área comercial. Graduado na Universidade de Montevideu, no Uruguai, pós-graduado na Penn State University, nos EUA, e com doutorado em Montpellier, na França, Reinaldo De Lucca produz vinhos elegantes, vivos e originais. O Río Colorado, um corte de Cabernet Sauvignon, Tannat e Merlot no estilo do Velho Mundo, é considerado um dos melhores tintos do Uruguai.

Corte de uvas: 100% Marsanne.

Notas de Degustação: Cor amarela clara, límpido, cristalino. Os aromas mostram frutas de polpa amarela como o damasco e a nêspera e algo mineral. Na boca o ataque é franco, gostoso, com boa acidez, mostrando boa estrutura e elegância. Muito persistente. Não mostra passagem por carvalho. Tem perfil para gastronomia.

Estimativa de Guarda: para beber ou guardar por 4 anos fácil.

Notas de Harmonização: não é um vinho para bebericar, mas para acompanhar grandes pratos de carnes brancas e frutos do mar. Queijos médios curados. Acompanhou muito bem costeletas defumadas grelhadas com molho barbecue e batatas rústicas.

Serviço: servir entre 10 e 12°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.



A HISTÓRIA DO CHAMPAGNE – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Continuando a falar sobre a História do Champagne e dos espumantes, nos séculos 16 e 17, o vinho de Champagne era conhecido na corte francesa por sua qualidade, embora ainda não fosse efervescente. Entre tantos estilos de vinhos que existem, talvez o champagne seja o vinho que melhor une uma tradição e a modernidade, o “savoir-faire” e a tecnologia, o terroir e a marca como profunda identificação de cada produtor.

Estas dualidades que em alguns casos poderiam se tornar incompatíveis, fundamentam a essência do Champagne, um vinho que nasce do aperfeiçoamento tecnológico dos processos de produção visando agradar os sentidos do consumidor, como o olhar (que pede vinhos lípidos) e o paladar (que pedem vinhos de bom frescor).

Dom Pérignon, mestre de adega da abadia de Hautvillers a partir de 1668 foi o primeiro a empregar a técnica de assemblage, misturando diferentes tipos de vinho. Além disto, descobriu que era possível fabricar vinho branco a partir de uvas tintas, se as cascas fossem retiradas rapidamente. Porém, o vinho de champagne ainda não “fazia bolinhas”.

A adoção das garrafas de vidro fechadas com rolhas e cavilhas a partir de 1685 passou a ter consequências avassaladoras para os vinicultores, que até meados do século seguinte chegaram a perder 50% de sua produção. Para se ter uma ideia, era natural andar dentro das caves com um capacete de ferro protegendo a cabeça e roupas mais resistentes para evitar cortes devido aos estilhaços de vidro de garrafas que explodiam. Entretanto, os ingleses, que já apreciavam o vinho champanhês “tranquilo”, se lançaram avidamente sobre a novidade vinda da França, que agora tinha as borbulhas.

Devido à situação geográfica de Champagne, ao norte da França, o tempo esfria muito rápido no outono. Isso pode interromper a fermentação do mosto, antes que todo o açúcar se transforme em álcool. Na primavera, quando a temperatura novamente aumenta, o processo de fermentação volta a acontecer e o dióxido de carbono resultante torna o vinho espumante.

Para garantir uma temperatura estável para que as garrafas não explodissem com tanta facilidade durante o período de repouso, usou-se colocá-las em adegas subterrâneas no solo calcário de Champagne. Diz-se que Dom Ruinart, colega de Pérignon, foi quem descobriu pedreiras de calcário, que haviam sido escavadas pelos romanos em tempos remotos e estavam esquecidas sob a cidade de Reims. Mesmo com esse truque, dependendo da safra, entre 20 e 90% do vinho engarrafado explodia. E além disso, os vinhos ainda costumavam ficar turvos devido à borra que se formava com a morte das leveduras durante a segunda fermentação.

Esse fato não chamou atenção até o século 18, pois o vinho fermentava em barris e o gás escapava. Mas em 1728, Luís 15 permitiu o transporte da bebida em garrafas. Foi então que o alto teor gasoso do champanhe se tornou perceptível, fazendo explodir as garrafas.

Historicamente, a Maison Ruinart foi a primeira casa a oferecer um vinho de champagne espumante em 1729, já que antes os vinhos mais conhecidos da região eram os tranquilos.

O próximo passo decisivo nessa evolução coube à Madame Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin, que junto com seu mestre adegueiro, o alemão Anton von Müller, criou em 1813 um método para limpar o líquido das borras de leveduras. Eles desenvolveram os “pupitres de remuage”, onde as garrafas são mantidas com o gargalo para baixo e deslocadas a intervalos regulares deslocando as impurezas e borras na direção da boca da garrafa. Foi nas adegas da famosa Veuve Clicquot que começou o processo de remuage e o dégorgement (momento da retirada do sedimento congelado).

Todo esse método de produzir vinhos em Champagne ficou conhecido como método tradicional ou Champenoise e passou a ser copiado mundo afora, pois, mesmo com a borra e as explosões, o vin mousseux (como os franceses chamam o vinho espumante) continuou ganhando fama.

Desta forma, o champagne se tornou a bebida cristalina e frisante que hoje conhecemos. E também um campeão de vendas. Enquanto em 1785 se vendiam centenas de milhares de garrafas, o volume de venda registrado em 1845 já era de 6,5 milhões. Hoje o consumo é um múltiplo dessa cifra, superior a 350 milhões de garrafas anuais, sobretudo no fim do ano, uma vez que 65% das garrafas produzidas na temporada são abertas entre o Natal e o Ano Novo.

Um hectare de vinhedos na região de Champagne custa atualmente mais de US\$ 1 milhão. A isso, se acrescenta o fato de que a Avenue de Champagne, na cidade de Epernay, é uma das ruas mais caras do mundo. Ela se estende por mais de 1 km e abriga grandes casas de champagne como Pol Roger, Mercier e Moët & Chandon. E, abaixo desta avenida, há 110 km de adegas que abrigam, a uma temperatura constante, entre 10°C e 12°C, e protegidas pela escuridão, mais de 200 milhões de garrafas de champagne que valem uma fortuna.

UMA QUESTÃO DE GOSTO - Nos primórdios da história de Champagne, o gosto do espumante certamente não era o mesmo de hoje. Na época, o Champagne possuía altos teores de açúcar residual, mais de 150 gramas por garrafa, ou seja, ele costumava ser extremamente doce.

Foi somente por volta de 1850 que os Champanhes se tornaram “Brut” (secos), com muito menos açúcar, para adaptar o vinho ao gosto inglês, que era o principal mercado comprador.

CHAMPENOISE, OU MÉTODO TRADICIONAL - O processo Champenoise é baseado no modelo descoberto por Dom Perignón, e nele, a segunda fermentação do espumante acontece dentro da própria garrafa. Assim, depois que o mosto passa pela primeira etapa de fermentação e é colocado em garrafas, dá-se início um novo processo de amadurecimento.

Na sequência, muitos produtores iniciam um processo que inclui a adesão de um elemento chamado de “liqueur de tirage” - uma mistura de açúcar que pode ser proveniente da beterraba, da cana-de-açúcar ou da uva e vinho. Esse mix possui algumas leveduras que vão ajudar nessa segunda etapa de fermentação.

A garrafa, então, passa por um fechamento com tampa de metal, algo parecido com o que ocorre com as garrafas de cerveja. Assim, tem-se início o processo de formação de gás carbônico, o famoso “perlage”.

As células mortas das leveduras processadas durante a segunda fermentação, conhecidas como borra, geralmente dissolvem-se no líquido do espumante por meio do processo de autólise. Esse período de dissolução, chamado também de “tempo sur lie”, é o tempo em que a bebida permanece com suas borras. Assim, quanto maior a duração do contato entre esses dois elementos, maior o corpo, a cremosidade e a complexidade da bebida.

No entanto, após o fim do período, que pode durar entre seis meses e cinco anos, o espumante não pode ser simplesmente retirado da garrafa e filtrado. Caso isso acontecesse, a garrafa perderia um de seus principais elementos: o “perlage”. Como solução, as garrafas são giradas e movimentadas durante pelo menos 60 dias para que as borras se desgrudem das paredes e do fundo do vidro e acabem depositando-se nos gargalos. Quando isso acontece, chega o momento do “dégorgement”, ou a degola do gargalo.

Nesta etapa do processo de produção, o gargalo é congelado, corta-se a tampa de metal, e a própria pressão de dentro da garrafa expulsa a borra. Caso ocorra uma perda de volume do espumante nesse processo, alguns produtores habituaram-se a preencher o espaço com “licor de dosagem”, que vai determinar o estilo da bebida de acordo com a quantidade de açúcar.

Para não ter erro na hora de entender quais os tipos de espumantes disponíveis e como eles se diferenciam entre si, veja a tabela de açúcar residual (referida ao Brasil).

- Nature: menos de 3 g de açúcar por litro;
- Extra-Brut: a partir de 3 g até 8 g por litro;
- Brut: a partir de 8 g até 15 g por litro;
- Seco ou Dry: a partir de 15 g até 20 g por litro;
- Demi-Sec: a partir de 20 g até 60 g por litro;
- Doce: a partir de 60 g de açúcar por litro.

ESPUMANTE “SUR LIE” - Embora a maioria dos produtores use o método “dégorgement”, alguns deles preferem usar uma técnica tradicional e que foi abandonada por muitos grandes rótulos: a manutenção da presença das leveduras e borras.

Pode parecer estranho consumir um espumante com aparência turva ou até mesmo com pequena presença de restos de borra. No entanto, não passar pelo “dégorgement” cria uma diferenciação da bebida. A aparência e o sabor são diferentes de quase tudo que é vendido no mercado. Mas isto pode criar uma experiência sensorial inovadora e especial no consumo. Isso porque os aromas das leveduras passam a ser ainda mais evidentes, enquanto os das frutas mais discretos.

No aspecto visual há ainda outra diferença, as borbulhas são ainda mais finas rápidas e barulhentas. Na boca, a cremosidade da espuma ganha evidência, além do corpo mais forte, do equilíbrio no paladar e na persistência do sabor do espumante.

Outra diferença quanto ao espumante que não passa pelo processo de “dégorgement” é que, como ele não é aberto nem mesmo para retirada do excesso de borra, ele acaba envelhecendo sem prazo determinado. Sendo assim, a decisão de interromper a sua maturação é exclusiva do consumidor, que definirá a abertura da garrafa.

O SERVIÇO DO ESPUMANTE - Na hora de servir, nada de congelar os Champagnes ou espumantes. Melhor servir apenas resfriada. Sirva somente até a metade. Apesar do uso de taças mais altas e estreitas ser comum, cada vez mais estão se usando taças de bojo de maior volume para percepção dos aromas. Mas isto acaba diminuindo o “perlage” e a conservação do gás.

Uma dica importante: Evite chacoalhar e estourar o espumante, jogando tudo pelos ares. Ao fazer isto, você acabará eliminando bastante gás, que fará falta ao vinho a ser servido logo na sequência.

HARMONIZAÇÕES COM CHAMPAGNE E ESPUMANTE - Os espumantes são muito versáteis e acompanham muito bem vários pratos da culinária. A harmonização segue, basicamente, as mesmas regras dos vinhos tradicionais. A combinação de pratos e bebida deve se basear na quantidade de açúcar presente e no perfil da uva utilizada.

Mais uma dica simples: escolha espumantes fortes para pratos fortes. Já as bebidas mais doces serão perfeitas para acompanhar algumas sobremesas.

Os espumantes rosados, por sua vez, são ideais para acompanhar lanches, brunchs e recepções ao ar livre, com queijos suaves e frutas.

Na próxima semana falaremos sobre as mulheres que fizeram a fama do vinho de Champagne !!! 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

“COMPORTAMENTO RETRÓGRADO DE PRODUTORES É OBSTÁCULO À VITIVINICULTURA” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO 03/07/2020

Comportamento retrógrado da maioria dos produtores brasileiros de vinho é um grande obstáculo ao desenvolvimento da vitivinicultura nacional... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-comportamento-retrogrado-de-produtores-e-obstaculo-a-vitivinicultura.ghml>

“RECEITA DE CHOCOLATE QUENTE COM VINHO” - MARCELO COPELLO VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 04/07/2020

Sempre curti um bom chocolate quente no inverno. Doce e cremoso é a cara dos dias mais frios. A receita clássica é acompanhada de conhaque, mas esses dias resolvi testar com um tinto. Um Cabernet Sauvignon. Já experimentou? Se não, não deixe o frio ir embora sem experimentar. Fica muito bom!

Receita para 2 porções

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de creme de leite

50 gramas de chocolate amargo (gosto de derreter a barra)

1/2 xícara de um Cabernet Sauvignon

Modo de fazer:

Numa panela com fogo baixo, coloque o leite, acrescente o chocolate e mexa até derreter, acrescente o creme de leite até que fique cremoso. Por fim, inclua o vinho e mexa bem.

Depois é só se deliciar... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/receita-de-chocolate-quente-com-vinho>

“EMMANUEL BASSOLEIL, DO SKYE E DO PROGRAMA TOP CHEF, SE RENDE AO DELIVERY” - SUZANA BARELLI

NEO FEED - 05/07/2020

O chef francês Emmanuel Bassoleil está preparando para entrar no delivery para manter a marca viva na cabeça dos clientes. Mas ele avisa só ganha dinheiro com as entregas de comida os fabricantes de embalagens e os aplicativos.

Símbolo de arquitetura e design arrojados em São Paulo, o hotel Unique terá o seu próprio delivery gastronômico. No cardápio, para pedir pelos aplicativos e comer em casa, receitas criadas pelo chef francês Emmanuel Bassoleil, um dos pioneiros da alta gastronomia no Brasil.

Hoje, Bassoleil, além de chef executivo do hotel, se destaca em programas de tevê. Em um deles, o Top Chef, Bassoleil participa com o também estrelado Felipe Bronze, cuja a estreia da segunda temporada está prevista para 15 de julho, na TV Record.

O delivery era um negócio impensável nos tempos pré-pandemia, quando o hotel, um cinco estrelas que se destaca no bairro paulistano dos Jardins pelo formato de um barco invertido, fazia sucesso em suas três frentes: hotel, com seus 94 apartamentos, sempre lotado; as filas de espera intermináveis do restaurante Skye, com clientes ansiosos para subir até a cobertura e desfrutar da vista privilegiada para o Parque Ibirapuera; e os eventos corporativos ou os casamentos, que agitavam os salões do hotel.

Agora, neste novo normal, a entrega das comidas criadas por Bassoleil é vista como uma das formas para manter a marca viva na cabeça das pessoas, depois da abrupta interrupção dos eventos e do fechamento do restaurante para o público externo. “Não é uma coisa que eu queria, mas estou empolgado”, diz Bassoleil.

Atualmente, o chef, que ficou conhecido pelas criações no restaurante Roanne, antes de assumir toda a gastronomia do Unique, está testando as receitas para as entregas e estudando os custos. “Acho que só está ganhando dinheiro quem fabrica embalagem”, reclama ele. Enquanto isso, é criada uma marca para o delivery do Skye, que deve ser lançada em breve.

Às vésperas de bares e restaurantes reabrirem, o chef se diz preocupado com a decisão de voltar ao funcionamento, que acha prematura. Os hotéis, ao contrário dos restaurantes, não foram obrigados a fechar. Mas, mesmo assim, o Unique ficou dois meses de portas fechadas. E, para desativar a sua cozinha, precisou doar o equivalente a R\$ 200 mil em ingredientes.

Em junho, o Unique voltou a abrir as portas em um sistema de soft opening. Os primeiros hóspedes chegaram no dia dos Namorados, em 12 de junho. Somente 20 dos 94 apartamentos estão abertos e o hotel está ganhando um novo hóspede: o paulistano, como conta Bassoleil na entrevista a seguir.

Com mais de três meses de quarentena, quais os planos para o Skye, o restaurante que funciona no último andar do Unique? Estamos criando uma marca para o Skye e vamos entrar no delivery. É o único jeito de estar na casa dos outros neste momento. Todos os chefs estrelados do mundo estão fazendo isso. Alain Ducasse está fazendo isso. Não é uma coisa que eu queria ou que acreditasse, mas estou empolgado.

O que terá no delivery? Serão receitas simples, mas que têm a nossa marca. Será um cardápio eclético, brasileiro, com toques franceses... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/emmanuel-bassoleil-do-skye-e-do-programa-top-chef-se-rende-ao-delivery/>

21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.



** Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

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

A RECEITA DO ADONIS, O COQUETEL PERFEITO PARA O APERITIVO DE 2020

Adonis expressa aromas ricos de vinho de laranja e xerez, mantendo um baixo teor alcoólico, o que o torna um coquetel perfeito para um aperitivo. Aqui está a receita para um coquetel de baixo teor alcoólico, chamado Adonis. Foi criado para a 500ª performance da mostra Adonis em 1887 em Chicago. É uma bebida curta composta por vinho xerez e vermute.

Estou no bar Bisou. (Paris III), que oferece um conceito particular, pois não existe menu de coquetéis. Simplesmente vamos lá com seu gosto e desejos, e os garçons preparam coquetéis feitos sob medida.

Material necessário: Vidro de mistura / Distribuidor / Colher de mistura / Um copo de coquetel

Ingredientes:

Um vinho de xerez - Fino de Jerez (Tio Pepe ou La Guita, por exemplo)

Vermute vermelho

Bitter com sabor de laranja (pode usar Aperol)

Cubos grandes de gelo

Uma raspa de laranja

O vermute consiste em uma base de vinho que foi enriquecida com álcool neutro, na qual foram adicionados temperos e ervas. (Vermute, em alemão, significa absinto). Os vermutes reais são, portanto, feitos principalmente de absinto. O bitter de laranja é uma fragrância comestível, um dos principais ingredientes da casca de laranja. Trará notas cítricas ao coquetel.

A RECEITA DO ADONIS

Coloque diretamente no copo de mistura 3,5 cl de vinho xerez.

Complete com 3,5 cl de vermute vermelho.

Finalize com duas pitadas de bitters de laranja.

Encha o copo com gelo e refresque-o mexendo a mistura por cerca de vinte segundos. É um cocktail chamado "aromático", por isso não queremos que seja muito fresco, pois isso mascararia os aromas complexos.

Sirva em uma taça pequena.

Exprema uma raspa de laranja e coloque-a no coquetel.

O Adonis expressa aromas de laranja no nariz, graças a essência expremida da casca da laranja. No paladar, encontramos o lado picante do vermute, com notas de canela, especiarias doces, complementadas por um aroma ligeiramente salino e véu oxidativo.

Este coquetel tem aromas ricos! Seu teor alcoólico é baixo, o que o torna um aperitivo perfeito. Boa degustação!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-recette-de-l-adonis-un-cocktail-parfait-pour-l-aperitif,4622712.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Geoffrey Avé Baptiste Bochet – 01/07/2020).

VINHOS DA BORGONHA ESPERAM VENDAS MAIS LIMITADAS

Mais da metade (56%) dos vinhos da Borgonha é exportada, sendo o primeiro mercado os Estados Unidos (20% do total das exportações). Os vinhos da Borgonha esperam um declínio "decente" nas vendas em 2020 devido à pandemia de Covid-19, explicou na segunda-feira 29 de junho o presidente do Bureau Interprofissional de Vinhos da Borgonha

"Estamos aguentando. Esperamos ter um revés que permanecerá decente", disse Louis-Fabrice Latour, presidente do Bureau Interprofissional de Burgundy Wines (BIVB), durante uma reunião geral em Beaune (Côte-d'Or). No final de abril, as vendas caíram apenas 2% em volume e 8% em valor. No final de maio, elas deveriam ter caído 12% nas exportações, mas 25 a 30% na França, detalhou o presidente.

Mais da metade (56%) dos vinhos da Borgonha é exportada, sendo o primeiro mercado os Estados Unidos (20% do total das exportações). As exportações

chegaram perto de um bilhão de euros em 2019. Durante todo o ano, a queda no valor das vendas deve ficar entre 10% e "15-20%", estima Latour. "Somos a região vinícola francesa que menos sofre", afirmou.

A crise de Covid é menos grave que a de 2009 - Colocada em perspectiva, a crise de saúde do Covid-19 permanece, portanto, menos severa que a de 2009, onde a queda comercial foi de 25 a 30% durante o verão. No entanto, essa crise durou menos tempo, a recuperação ocorrendo de novembro a dezembro, disse o presidente da BIVB. "Com o Covid-19, tememos que a crise continue em 2021 ou até 2022", alertou.

A Borgonha, com 3.659 propriedades, representa 4% da vinha francesa, mas quase 9% do volume de negócios dos COA franceses e 20% de suas exportações... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vins-de-bourgogne-esperent-une-baisse-de-leurs-ventes-limitee,4682657.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 29/06/2020).

NICOLAS JOLY: "QUASE NADA RESTA DO CONCEITO DE DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA"

Para Nicolas Joly, produtor de vinho da Coulée de Serrant, o responsável pela denominação, que permite aumentar "a originalidade geológica e climatológica" de um lugar, está ameaçado pela química.

Uma denominação controlada é uma definição de geologia e climatologia especiais, únicas no mundo. O que resta desse conceito? Quase nada, infelizmente. Permanece o lado administrativo. Como no final da década de 1970, tínhamos o direito de usar mais de 320 leveduras aromáticas, que proporcionam gostos muito agradáveis, mas que nada têm a ver com o local, elas geralmente são leveduras obtidas pela genética. Por que conseguimos fazer um vinho na adega? Graças a enólogos brilhantes, mas que o remanufaturam. Nós não entendemos agricultura.

Sem microorganismos, uma raiz de videira está em fome. Matadores de ervas daninhas os matam. Uma raiz, portanto, não pode mais se alimentar. Era, portanto, necessário alimentar a vinha com fertilizantes químicos. Tome uma colher de sal, meia hora depois, você está com sede. Esses sais químicos trazem muita água para a videira. Cozinhe um repolho da maneira convencional, ele fornece meio litro de água. Esse excesso de água trouxe doenças e, em vez de aceitar cobre e enxofre, que não são inimigos da vida em pequenas doses, criamos produtos químicos que entram na seiva em meia hora.

SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS ENVENENAM A VIDEIRA. Protegem contra doenças, mas o efeito colateral grave é o envenenamento da seiva, que captura a climatologia. Não há mais nenhum vínculo com o solo e quase nenhuma especificidade climática. Temos uma colheita, sim, mas temos que colocar um homem brilhante na adega para que possa ser vendido, caso contrário não tem sabor. Existem dois tipos de bons vinhos, os criados por enólogos e os naturais.

A partir daí, como você expressa um lugar? A vida não pertence à terra. A Terra recebe vida porque é um membro do sistema solar. Se você isolar a Terra do sistema solar, praticamente tudo morrerá. A vida chega à Terra graças a frequências e comprimentos de onda. Quem é o verdadeiro culpado das mudanças climáticas? Não é CO2, mas poluição por rádio. A vida acontece menos na Terra. A Terra, portanto, inverte as polaridades magnéticas, está em andamento, o pólo magnético está a 800 km de onde deveria estar e está acelerando.

A REGRA BÁSICA: NÃO FAÇA NADA NA ADEGA - A biodinâmica é a primeira agricultura energética. Cada preparação é um link para os membros do sistema solar: Marte, Vênus, Mercúrio ... é um link de energia. A biodinâmica permite que a originalidade de um lugar se expresse perfeitamente. Isso significa que na adega você tem uma harmonia nas uvas que não devem ser mudadas. A regra básica na adega é não fazer nada. Se você faz algo, é porque parte da sua agricultura não funcionou.

Em um vinho, você deve sempre encontrar três qualidades como na música: a acústica, o instrumento e o músico. A agricultura convencional significa acústica zero, porque perdemos o vínculo com o sistema solar. Se você estiver em um lugar biodinâmico, em paz, tente julgar a qualidade do silêncio. Você está recebendo silêncios, é realmente uma libertação.

Não quero mais esses tolos clones de vinhedos. Imagine que somos todos iguais? É o conceito industrial, multiplicado por milhões. Hoje estamos vendendo seleções massivas feitas com três clones. Tudo isso são mentiras. Vamos voltar às diversidades reais. Envolve três colheitas, uma vez por semana... Leia mais em: <https://www.larvf.com/nicolas-joly-il-ne-reste-quasiment-rien-du-concept-d-appellation-controlee-helas,4645205.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 29/06/2020).

A MAIOR TAÇA DE CHAMPAGNE DO MUNDO É BRASILEIRA. VOCÊ SABE ONDE ELA ESTÁ?

A maior taça de champagne do mundo, segundo o registro no livro Guinness dos records, está em Garibaldi, na Serra Gaúcha. Conhecida como supertaça, o objeto possui 2 metros e 19 centímetros de altura, 33 quilos e a capacidade para cerca de 140 litros de espumante.

O recorde foi alcançado em 2014, com 134 garrafas de vinho espumante da Cooperativa Vinícola Garibaldi usadas para encher a 'flute'. No ano anterior, o objeto havia sido exibido na Festa do Espumante Brasileiro (Fenachamp), em comemoração ao início da produção de espumantes no Brasil, pela Peterlongo, em Garibaldi.

O trabalho de mais de três meses de fabricação foi realizado pela empresa garibaldense Madelustre... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/major-taca-de-champagne-do-mundo-e-brasileira-voce-sabe-onde-ela-esta_12350.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 02/07/2020).

PAPELÃO, VINAGRE OU SUOR? CONHEÇA E APRENDA A IDENTIFICAR OS DEFEITOS DO VINHO ESTRAGADO

O principal problema com os vinhos costuma estar relacionado com a rolha ("buchonê") – termo francês que significa "arrolhado". Entretanto, não é possível ver se um vinho está com esse tipo de defeito antes de abrir a garrafa e sentir o aroma.

São diversos os aromas possíveis em um vinho. Laranja, groselha, tabaco, café, chocolate, ervas, abacaxi, pêsego, amoras, ameixas etc. Alguns até chegam a exalar couro, suor, petróleo, grafite e outros cheiros bem menos convencionais, mas, ainda assim, perfeitamente plausíveis dependendo do vinho que estamos degustando. No entanto, há alguns aromas que simplesmente não devem ser sentidos: papelão molhado, rolha, mofo, vinagre e acetona. Se você colocar o nariz na taça e sentir algo assim, seu vinho está estragado.

Acalme-se. Não é comum uma garrafa estar estragada. Diz-se que menos de 1% delas costuma apresentar algum tipo de defeito. Mas, sim, pode acontecer de você estar em um dia azarado e calhar de abrir um vinho bouchoné ou oxidado – dois dos defeitos mais comuns nas garrafas.

BOUCHONÉE - Bouchonée (diz-se: "buchonê") – termo francês que significa "arrolhado" – é quando o vinho apresenta um cheiro característico de papelão molhado. Um evidente cheiro de mofo deve-se à atuação de um fungo, dito TCA, que infecta a rolha de cortiça (ou, às vezes, as barricas de carvalho) e acaba com as propriedades aromáticas (deixando o cheiro de papelão molhado) e também os sabores, que ficam insípidos.

Não é possível ver se um vinho está com esse tipo de defeito antes de abrir a garrafa e sentir o aroma. Aliás, quando o ataque do TCA não está tão nítido, até mesmo alguns degustadores experientes, às vezes, não são capazes de dizer se o vinho está bouchonée.

Mas, caso você sinta um aroma estranho, mofado, ao abrir a garrafa, pare. Se estiver em um restaurante, peça para o sommelier provar e verificar se o vinho está mesmo estragado, e trocar a garrafa. Se tiver comprado a garrafa e a levado para a casa, você também pode trocá-la se ela estiver defeituosa. Os bons lojistas farão a troca sem problema. Porém, não beba meia garrafa antes de reclamar do estado do vinho. O TCA não causa dano à saúde (pelo menos não nas quantidades encontradas em uma garrafa), contudo consumir o vinho afetado por ele não é agradável ao paladar. Então, avise na hora.

O que dá o tom do estrago é o aroma de vinagre, no caso da oxidação é possível verificar a ação do oxigênio na cor do vinho. Os brancos ficam com uma cor dourada ou cobre e os tintos tendem a ficar mais pálidos, alaranjados ou marrons

OXIDADO - Pode acontecer também de o vinho apresentar um aroma avinagrado ou acetato. Isso ocorre quando ele está oxidado... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-identificar-um-vinho-estragado_11823.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 30/06/2020).