



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS DE CLEMENS BUSH - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

OS VINHOS DE CLEMENS BUSH - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**“O MERCADO BRASILEIRO DE VINHO 2019”
- POR MARCELO COPELLO**



10



11

**“QUANDO O VINHO SE JUNTA À
MELHOR AMIGA” - POR CATARINA
NUNES**

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

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO WASHINGTON STATE – O NOVO EPICENTRO DO VINHOS NOS EUA

11/12/2019 - 19:15

Márcio Monteiro conduzirá uma degustação excepcional e inédita na ABS-Rio, e selecionou vinhos de grande reputação para apresentar um panorama da região. O estado americano de Washington é uma nova e vibrante fronteira enológica a ser explorada.

Valor: R\$219,00 e R\$ 259,00 (não sócio)
Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640
abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO O VINHO E A SUA DEGUSTAÇÃO

20/01/2019 - 19:15

O curso O Vinho e sua Degustação está com inscrições abertas para aulas às 5as no Flamengo. Assim como os demais cursos regulares, este curso é indicado aos apreciadores da bebida, mas também pode ser o primeiro passo para quem está pensando em investir profissionalmente no vinho.

Valor: R\$1.375,00 (1.350,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), parcelado em até 3x no cartão.
Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640
abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

13/01/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para a primeira turma do Curso Intensivo de Férias de 2020. Seu conteúdo contempla todos os conhecimentos do Curso de Vinho e sua Degustação e é planejado especialmente para quem não tem tempo a perder. São 8 encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 8 semanas do formato regular do curso inicial.

Valor: R\$1.315,00* (1.290,00 curso + R\$25,00 Taxa de inscrição), parcelamento em até 3x no cartão.
Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP BEBENDO ESTRELAS NA ABS/SP

03/12/2019 - 20:00

Como já é tradição na ABS-SP, nossa última degustação do ano, dia 4 de dezembro, será dedicada ao champagne. E nada melhor do que essas borbulhas mágicas -- que, reza a lenda, teriam originado a famosa exclamação atribuída a Dom Pérignon de estar "bebendo estrelas" -- para encerrar um ano muito especial para todos nós da ABS-SP, que, em 2019, celebrou os trinta anos de sua fundação.

Valor Individual: R\$ 220,00 (associados) e R\$ 200,00 (associado partivipante)
Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

20 DE JANEIRO DE 2020 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

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

SOMENTE 10 VAGAS.

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

Valor Individual: R\$ 240,00

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

O Participante do Curso recebe a apostila "ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS" e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

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

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

CLOS DES PAPES CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2005 – RHÔNE SUL - FRANÇA

Clos des Papes é um dos grandes nomes estabelecidos de Châteauneuf-du-Pape e, nos últimos anos, produziu uma sucessão de vinhos notáveis feitos por Paul-Vincent Avril.

Para o Châteauneuf tinto, o Clos des Papes usa até 20% de Mourvedre na mistura. Grenache e Syrah são os outros componentes principais em cerca de 50% e 10%, respectivamente, com o saldo sendo uma mistura de todas as outras variedades permitidas. Clos des Papes é uma das poucas propriedades a usar todas as variedades permitidas para Châteauneuf tinto e branco. Eles são conhecidos por produzir um dos exemplos mais autênticos e duradouros da denominação, que começou a engarrafar em 1896. O Châteauneuf-du-Pape branco também envelhece extremamente bem, proporcionando grande prazer em beber por 20 anos ou mais. É produzido a partir de percentagens quase iguais de todas as variedades brancas permitidas. Hoje, a propriedade possui 32 hectares, dos quais 3 hectares são plantados com variedades brancas. 24 parcelas diferentes estão espalhadas pela cidade. Uma parcela fica perto do Castelo do Papa e foi cercada por muros (clos). A partir daqui, veio o nome do domínio. Estes vinhos são muito limitados e sempre em alta demanda.

Notas de Degustação: Aromas altamente perfumados de frutas escuras maduras, com notas florais e herbáceas de lavanda, com toques de especiarias, couro e defumados. Os sabores carnudos de frutas vermelhas e escuras e notas florais exibem uma bela mistura de riqueza e potência, com toque mineral. Final de boca suculento, meio doce e muito persistente, exibindo frutas escuras maduras com tons de especiarias e taninos ainda evoluindo para maciez.

Estimativa de Guarda: já pode ser bebido, mas com potencial de guarda de 25 anos, aguenta fácil até 2030.

Reconhecimentos internacionais: 96RP.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem carnes vermelhas, aves e caças, queijos meio maduros.

Serviço: servir entre 16 a 17°C.

PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588 | Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



ALMAVIVA 2003 – PUENTE ALTO - CHILE

Almaviva é resultante de um joint-venture entre Concha y Toro e Baron Philippe de Rothschild. O Vinho é produzido no Vale Maipo Valley, na zona central do Chile, Puente Alto. Com predominância de Cabernet Sauvignon (73%), contem ainda Carmenère (24%) e Cabernet Franc (3%), num estilo que lembra prontamente os vinhos de Bordeaux. O Almaviva é feito no estilo de um top Pauillac, passa 18 meses em carvalho francês novo e é engarrafado sem filtragem. A safra de 2003 foi agraciada com o melhor vinho premium chileno pelo guia de vinhos Guía de Vinos de Chile de 2008.

Notas de Degustação: Cor rubi com sinal de evolução. Aromas intensos, explosivos e poderosos de creme de cassis, amora, cereja em conserva e defumados, notas de alcaçuz, e café. No paladar percebemos frutas escuras maduras, com longa persistência e bela complexidade de um Bordeaux sofisticado, e uma concentração e doçura que são um bom sinal para o desenvolvimento a longo prazo. Fim de boca com taninos espessos e harmoniosos e uma nota persistente de groselha, que transmite energia e tensão de um vinho com estrutura e persistência impressionante até um final mineral com notas de grafite, lembrando um belo Pauillac. Um vinho muito elegante, bem equilibrado, com longo final.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas imagino que irá bem até 2023.

Reconhecimentos internacionais: 95RP

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes assadas e grelhadas, cordeiro, carnes de caças.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Degustado recentemente em uma Confraria de Amigos em BH. Foi comprado na Expand.



CLOS APALTA LAPOSTOLLE 2015 – VALLE DE APALTA - CHILE

O cultuado Clos Apalta é um verdadeiro mito, sem dúvida um dos melhores e mais premiados vinhos da América do Sul. Produzido apenas nos grandes anos, é poderoso e encorpado, combinando o fabuloso terroir de Apalta com rendimentos muito baixos e um sofisticado toque francês.

Um vinho do Vale de Colchagua, o Clos Apalta pode ser menos conhecido - em comparação com o Château Lafite Rothschild de Bordeaux, o Sassicaia da Toscana ou o Opus One da Califórnia -, mas recebeu 100 pontos perfeitos nas safras de 2014 e 2015. Em retrospectiva, não há dúvida de que o Clos Apalta é um dos maiores vinhos tintos do mundo. Com sabor expressivo e complexo, ambas as safras são abençoadas com o equilíbrio e a precisão essenciais para 100 pontos.

Sua minúscula produção é disputada no mundo todo. Um ícone. É uma mistura de 57% Carménère, 26% Merlot e 17% Cabernet Sauvignon, é menos marcado pelo Carménère e com carvalho mais integrado e melhor frescura. Há mais Merlot e Cabernet Sauvignon. Foram produzidas 73.452 garrafas. Recentemente a vinícola criou seu segundo vinho - **Le Petit Clos 2015**, que também é impressionante e polido, e mais em conta para o bolso.

Notas de Degustação: Rubi escuro, profundo, ainda violáceo. Há uma complexidade no nariz com aromas de groselha, amora, ervas frescas e terra úmida. No paladar tem corpo inteiro, denso e poderoso. Um vinho monumental. É picante e herbáceo, enquanto maduro e poderoso, encorpado e com muitos taninos ainda por amaciar. Tem uma personalidade forte e bom equilíbrio

Estimativa de Guarda: irá bem até 2030.

Reconhecimentos internacionais: 94 DESCORCHADOS / JS 100

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes assadas e grelhadas, cordeiro, carnes de caças.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Degustado recentemente em uma Confraria em BH.



OS VINHOS DE CLEMENS BUSH

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os rios Mosel, Sarre e Ruwer deslizam por curvas estreitas e tortuosas através de um território no qual os celtas e os romanos já cultivavam vinho 2.000 anos atrás. A região do Mosel é a mais antiga região vinícola da Alemanha e a maior região de cultivo de vinho em encostas. As encostas e terraços voltados para o sul ou sudoeste proporcionam um microclima excelente para as uvas. Por isso, os vinhos minerais e elegantes da Riesling das encostas, produzidos na região do Mosel, Sarre e Ruwer, estão entre os melhores vinhos brancos do mundo.

Com esta referência, me preparei para encontrar Clemens Busch num almoço para provar seus vinhos em Belo Horizonte, junto com seus importadores Orlando e Augusto Rodrigues da Prem1um Wines.

A vinícola está em sua quinta geração. As atividades foram iniciadas pelo avô, que foi o primeiro a se dedicar exclusivamente à viticultura, no início de 1920. Seu pai se juntou aos negócios da família após a Segunda Guerra Mundial. Marienburg tem exposição sul e em suas encostas íngremes existem várias parcelas com diferentes microclimas e solos. Cerca de 80% das vinhas são antigas, algumas delas centenárias. Os vinhos provenientes de diferentes parcelas são nomeados de acordo com cada uma delas, como Nonnengarten e Farhlay. Marienburg cobre 80 hectares, sendo apenas 25 ha nas encostas que podem chegar a 68 graus de inclinação. Destes 25 ha, Clemens Busch possui 17 ha.

Ele e sua esposa Rita transformaram as expectativas de todos os vinhedos de Punderich. Punderich era apenas mais uma vila no meio de Mosel, produzindo vinhos diluídos e insolentes, com rendimentos acima de 100hl / ha. Os Buschs cultivam em torno de 40 hl / ha. Pünderich fica na linha divisória entre o Médio e Baixo Mosel, a seção norte mais selvagem e mais remota do rio. A geologia aqui é única, baseada em uma formação vulcânica de centenas de milhões de anos, manifestada em uma longa, ondulada e épica face do penhasco. Clemens dedicou-se a identificar os diferentes terroirs da encosta original em seus rótulos por seus nomes históricos: Fahrlay, Falkenlay, Rothenpfad, Felsterrasse e Raffes. Ele delinea ainda mais seus vinhos pelo tipo de solo, usando um método criativo e engenhoso: a cor da cápsula nas garrafas indica o tipo de ardósia local (azul, cinza ou vermelha) que domina a origem de cada vinhedo.

Clemens começou a trabalhar com a família em 1974, aos 17 anos de idade, e seu espírito gentil e generoso aparecem em seus vinhos e a cuidadosa administração biodinâmica de Clemens de suas terras é claramente refletida nas taças que provamos. Em 1976 parou de usar herbicidas, tornando-se orgânico em 1984, um dos primeiros na Alemanha.

Em 2006, tornou-se biodinâmico e desde 2007 é membro do Respekt Biodyn, associação que reúne 23 produtores biodinâmicos. A vinificação é feita em tonéis muito antigos de 1.000 litros, usando baixos teores de sulfito. A Riesling representa 99% de sua produção e seus vinhos, puros, minerais e longevos, são altamente pontuados, classificados entre os melhores vinhos feitos em qualquer lugar do Mosel.

Sua ascensão ao VDP (Verband Deutscher Pradikats - e Qualitätsweinguter / a liga oficial de produtores alemães da Premier League) há sete anos trouxe consigo um reconhecimento e status adicionais.

A maioria dos vinhos de Clemens Busch é vinificada no estilo seco, mostrando riqueza de aromas, complexidade e intensidade. Eles envelhecem muito bem, ganhando complexidade e textura. A prova de seus vinhos mostrou uma acidez viva, acrescida de uma deliciosa mineralidade. A acidez é um conservante notável e na Alemanha encontramos alguns dos níveis mais altos do mundo do vinho. Clemens comentou que em parte a acidez dá uma percepção maior da mineralidade.

Provamos os seguintes vinhos:

Clemens Busch CDP Gutswein Riesling Trocken 2016 – vinho de entrada da vinícola com aromas de pera, pêssego, algo floral e notas cítricas. Na boca revela algo de laranja, com um longo final com notas herbáceas e de especiarias. Lembra os Rieslings suaves que muitos amantes de vinho tem como referência para brancos alemães.

Riesling 2016 vom Roten Schiefer - As uvas para produção deste branco são provenientes de diferentes parcelas de vinhedos com solos de xisto vermelho (Roten Schiefer), resultado da presença de ferro nas rochas. Esse tipo de solo não é encontrado facilmente no Mosel e costuma dar ao Riesling notas de especiarias. Neste belo vinho predominam os aromas de pêssego amarelo, além de pera, algo de laranja e especiarias finas. No paladar é deliciosamente suculento, agradável e equilibrado. Sua guarda indica que pode ser bebido até 2035 !!!

Marienburg GG Fahrlay 2016 - Großes Gewächse (GG - "Grand Cru"), cultivados organicamente nas encostas de Pündericher Marienberg na região do Mosel, impressiona pela finesse. As uvas são provenientes de uma parcela voltada para o sul do vinhedo de Pündericher Marienburg, o que faz com que o solo acumule calor do sol para as noites frias e onde a ardósia azul é predominante. As uvas foram colhidas em diferentes seleções, em outubro de 2016. O vinho teve fermentação espontânea, com leveduras naturais, em tonéis de carvalho antigos de 1.000 litros, até julho de 2017. O carvalho funciona como recipiente e não deve nunca predominar sobre a fruta. O vinho só foi engarrafado em setembro de 2017, sendo que o longo contato com as borras garante uma boa maturação na garrafa (pode ser bebido até 2036). Aqui

predominam aromas cítricos, combinados com especiarias e ervas secas. Paladar encorpado, com notas frutadas e minerais. Um vinho impressionante.

Clemens Busch VDP. Grosse Lage Marienburg Riesling Kabinett 2016 – De sabor suavemente doce, combina com pratos da cozinha asiática, com aperitivos agri doces e com queijos, ou com queijo do serro e canastra. Sua bela doçura é contrabalanceada por uma ótima acidez que lhe dá equilíbrio e frescor. O vinho é uma bela mistura de mel, maçãs e flores, num conjunto muito harmônico. Por si só, já é uma sobremesa. Os aromas cítricos também se mostram no paladar, com ótima acidez e baixo teor alcoólico. Um vinho versátil e delicioso para beber até 2036.

O final da prova dos vinhos de Clemens Bush mostra que todos eles são impressionantes. Eles mostram definição, equilíbrio e intensidade e estabelecem uma referência de qualidade para os outros produtores aspirarem!!! 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

“O MERCADO BRASILEIRO DE VINHO 2019” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 01/12/2019

Amigos, leiam esta matéria minha na revista Meininger's Wine Business International, revista alemã que circula em mais de 40 países e é a maior referência em negócios do vinho. Foi a Meininger's me eleger há alguns anos o jornalista de vinhos mais influente do Brasil. Vale a pena ler a matéria, há muitos números atuais e interessantes. Abaixo o original em inglês e depois a versão em Portugal.

Jovens na faixa dos 20 e 30 anos dançando música eletrônica, seguindo a performance do DJ no palco. Na mão de cada um uma taça colorida de plástico. Até aí nada novo. Mas dentro da taça havia vinho! A cena aconteceu no último Rio Wine and Food Festival, que em sua 7ª edição reuniu 70 mil pessoas, em grande parte jovens que até pouco tempo não bebiam vinho e que encaram a bebida de Baco de forma bem diferente da geração predecessora.

No Brasil vinho sempre foi (e na maioria das vezes ainda é) associada a inverno e queijo, e a rituais muito estritos de decantação, taças de cristal e temperatura correta. O consumo de vinho no Brasil está mudando, crescendo e se diversificando. Mas quem consome este vinho? O que e onde ele está bebendo? Quanto gasta? Vamos mergulhar neste tema e procurar responder a todas estas perguntas.

A macro economia e suas consequências - A única coisa estável na economia brasileira é sua instabilidade. Palavras-chave para entender este mercado complexo são: risco, burocracia, logística complicada, impostos abusivos, diversidade, mercado aberto e com enorme potencial. Este alto risco, contudo, vem junto com alto reward.

Afinal, falamos da 8ª economia do mundo, com PIB de R\$ 6,8 trilhões, que retomou seu crescimento em 2017 e em 2019 já cresceu 0,5% no 1º quartil. O segmento do vinho representa ainda apenas 0,2% deste PIB, mas seu valor não é desprezível, falamos de um mercado de R\$ 15 bilhões e quase 400 milhões de litros. Deste montante quase 70% é movimentado pelos vinhos importados, que tiveram um crescimento de 505% em valor nas últimas duas décadas.

Quem é este consumidor? Segundo dados da Nielsen Consulting, que audita o mercado off trade e os lares dos consumidores, o perfil do comprador do vinho é de mulheres de idade maior ou igual a 56 anos e da classe C. Nesta classe social (com renda familiar mensal entre R\$ 3.992 e R\$ 9.980) estão 48,7% dos consumidores, enquanto 40,2% estão nas classes A e B, respectivamente com renda acima de R\$ 19.960 e entre R\$ 9.980 e R\$ 19.960.

É inegável a crescente importância dos jovens em nosso mercado de vinhos. O fato é comprovado pela pesquisa realizada pelo Grupo BACO em parceria com a empresa de pesquisas EC Global, na qual 59% dos jovens entrevistados (com idade de 18 a 24 anos) reconhecem um aumento de consumo de vinho entre eles. Nesta faixa etária 32% respondeu beber vinho raramente, 15% tem consumo mensal, 21% quinzenal, 23% semanal e 9% diário.

Onde está o consumidor? O consumo per capita no Brasil ainda é baixo, cerca de 2 litros por habitante como média nacional. Mas este consumo é bastante regionalizado. As regiões Sul e Sudeste respondem por cerca de 80% do volume total. Segundo a Ideal Consultoria, em volumes brutos os estados de maior consumo são São Paulo (32%), Rio de Janeiro (17%) e Rio Grande do Sul (12%), onde está 90% da produção doméstica. Em termos de consumo per capita, a posição se inverte. O Rio Grande do Sul lidera com 4,46 litros, seguido por Rio de Janeiro (4,03), com São Paulo bem atrás, com (2,85). Como o Rio Grande do Sul tem seu consumo focado no vinho brasileiro, podemos dizer que em vinhos importados o Rio de Janeiro é líder.

Com São Paulo já bastante saturado e concorrido, as regiões Centro-Oeste, Norte e Nordeste, são as de maior crescimento, de maior potencial, e muitas vezes esquecidas por quem investe no mercado brasileiro. Lá estão 80 milhões de pessoas que consomem em média menos de 1 garrafa de vinho ao ano. Nestas regiões há bastante público interessado e carente de maior presença dos players do mercado...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/o-mercado-brasileiro-de-vinho-2019>

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

“QUANDO O VINHO SE JUNTA À MELHOR AMIGA” - CATARINA NUNES

VIDA EXPRESSA - 12/10/2019

Na crónica Sem Preço desta semana, a jornalista Catarina Nunes escreve sobre o que de melhor se pode experienciar, depois do fim das vindimas, com vinho e a sua melhor amiga.

Está encerrada a época das vindimas. Isto, no entanto, não significa que a experiência vinícola tenha de ficar-se por aqui, à espera que as uvas concluem o seu caminho até se apresentarem em estado líquido, alcoólico e engarrafado. Esqueça a ruralidade e os pés descalços a pisarem uvas em lagares artesanais. O próximo destino este outono é no coração de Lisboa e quer tocar o coração dos apaixonados por vinho.

Garrafeiras e bares de vinho a copo há muitos. Mas nem todos se limitam a servir os melhores do mundo. Na Wines by Heart não só entram apenas as garrafas mais exclusivas, como a prova quer-se acompanhada ao mesmo nível. Aqui, a comida de autor é a melhor amiga do vinho e deixa na dúvida se estamos numa garrafeira ou num restaurante gourmet. A localização numa rua paralela à avenida da Liberdade, a poucos passos de tudo o que são lojas e hotéis de luxo, não é escolhida ao acaso.

Guilherme Côrrea, sommelier brasileiro dono deste projeto com mais três sócios, explica que a ideia é criar uma experiência de vinho e gastronomia ao nível do comércio desta zona da cidade e capitalizar os turistas e os residentes que por aqui circulam diariamente. A garrafeira é o cartão-de-visita, com 900 referências (das quais 450 são vinhos estrangeiros) e alguns dos néctares mais premiados e raros do mundo. À cabeça surge o Château Mouton Rothschild 2005, um tinto de Bordéus e um dos cinco premier crus desta região, classificação criada em 1855 para vinícolas de excelência e que foi atribuída a este vinho em 1973.

Com mais de 80% de Cabernet Sauvignon, este vinho está disponível para levar para casa (€899 a garrafa de um litro) ou para degustar a copo (€175) no wine bar. Nesta modalidade, o serviço faz jus ao Château Mouton Rothschild 2005, que é servido através do sistema Coravin, que extrai o precioso líquido da garrafa sem lhe retirar a rolha. Como? Com um aparelho com uma agulha fina que perfura a cápsula e a rolha, num processo semelhante ao funcionamento de uma seringa. O espaço vazio do vinho que foi retirado é preenchido com gás árgon, que se encontra num tubo acoplado ao aparelho.

O vinho do Porto Kranemann 20 (€45) anos está no 'top 5' das raridades à venda na Wines by Heart

Desta forma ficam preservadas as características organolépticas e, segundos depois de ser perfurada, a rolha sela-se novamente graças à elasticidade deste material. O Coravin é também utilizado em outros vinhos de topo, aqueles com preços por copo entre os €34 e os €175. Nos restantes vinhos, o Le Verre de Vin, o mais comum a nível mundial, é o sistema utilizado na conservação a vácuo de precisão. No total são 80 vinhos disponíveis a copo e a tecnologia e sofisticação na hora de servir o vinho são acompanhadas por copos com o mesmo padrão.

A Wines by Heart é a embaixadora da Riedel em Lisboa, o que significa que todos os vinhos são apresentados em copos da marca austríaca que é a referência nesta matéria e que custam cerca de €20 a unidade. Na prática é apreciar cada néctar no copo que lhe é mais adequado, com diferentes larguras de aro e espessuras de vidro. O design e a produção de copos que retiram o melhor de cada vinho é, aliás, o que dá estatuto mundial à Riedel desde 1876. O ponto de partida do seu posicionamento é a teoria do mapeamento da língua e do palato, que sustenta que há zonas mais ou menos sensíveis a determinados paladares. Nesta lógica, o tipo de copo utilizado determina o fluxo do vinho, as localizações onde ele 'toca' e, por consequência, a experiência sensorial.

O vinho é tratado com tanto rigor como a comida. Por isso, parte dos 290 metros quadrados da Wines by Heart é ocupada com duas salas de refeições, para 20 pessoas cada, uma no piso superior junto ao bar e a outra, mais privada, no piso inferior. A cozinha está entregue a Rodrigo Osório, chef brasileiro (como todos os sócios) formado em Itália, o mesmo país onde trabalhou em alguns restaurantes com estrelas Michelin, incluindo o Piazza Duomo, em Alba...

Wines by Heart - Rua Rosa Araújo, 35 Lisboa | Das 10h às 23h (2ª a 4ª feira) e até às 23h30 (5ª feira a sábado)

Leia a reportagem completa em: <https://vidaextra.expresso.pt/cronicas/2019-10-12-Quando-o-vinho-se-junta-a-melhor-amiga>

Fonte – Vida Expressa – 12/10/2019

13 A 28 DE ABRIL 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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 "Melles" (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.

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

2011 É ANO DE BARCA VELHA

Colheita chega ao mercado em 2020. Após oito anos de uma vindima com condições favoráveis, foi anunciada a chegada do 20º Barca Velha da história pela Casa Ferreirinha. Recorde-se que o ano de 2011 ficou marcado por uma das maiores declarações de Porto Vintage de sempre. Para o enólogo Luís Sottomayor, «2011 foi um ano extraordinário, dos melhores de sempre no Douro, intenso e de grande qualidade, pelo que da nossa parte foi só uma questão de paciência até podermos confirmar o potencial que a vindima deixou antever», referiu o técnico em comunicado de imprensa.

Desde 1952 que o Barca Velha tem criado história, ao longo das 19 colheitas até hoje anunciadas em 67 anos de história. Declarado apenas em anos verdadeiramente excepcionais, Barca Velha é, desde a sua criação, elaborado com uvas selecionadas de diferentes altitudes no Douro Superior. A Quinta da Leda, com 160 hectares de vinha, dá hoje origem à maior parte dos vinhos que integram o lote composto pelas castas tradicionais da região.

O Casa Ferreirinha Barca Velha 2011 será então apresentado pela primeira vez em maio de 2020. (Fonte: **REVISTA DE VINHOS** – 03/12/2019)

VINHO MÍTICO: CHATEAU CHEVAL BLANC 1947

A sexta parte de nossa série sobre as 100 garrafas míticas é dedicada ao Château Cheval Blanc 1947. Estamos no verão de 1947 em Saint-Émilion. O calor é quente, sem remissão desde abril. As uvas amadurecem visivelmente, as folhas murcham. Devemos colher a partir de 15 de setembro, uma corrida contra o relógio e graus superlativos.

Felizmente, Cheval Blanc é uma vinha única. Seu terroir, uma faixa arenosa e arenosa que barra o calcário argiloso circundante, iniciou uma variedade de uva também singular, meio merlot e meio cabernet franc. Este último equilibra a safra e traz sua frescura e a nobreza de suas notas vegetais, tão frequentemente depreciadas, feitas de hortelã fresca, folhas de groselha, toques balsâmicos, com um sabor frutado brilhante.

Estas notas equilibram perfeitamente a riqueza e os frutos maduros do Merlot que, em outros lugares, se inclinam para o peso e a muita generosidade... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-mythique-chateau-cheval-blanc-1947,4654330.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pierre Casamayor – 12/05/2019).

QUANDO BEBER SEU VINHO? O GUIA DO APOGEU

Ajudar você a definir o ponto culminante de um vinho, ou seja, o ano ideal para beber, é a ambição deste guia. Você encontrará lá, classificados por nome, todos os crus classificados de Médoc, Saint-Émilion, Graves e Sauternes, os mais importantes cruzamentos de Pomerol e os melhores cruzados burgueses dessas vinhas.

As datas climáticas dão uma indicação da maturidade ideal para um vinho armazenado na adega em boas condições. Se você prefere beber vinhos jovens, não hesite em avançar nessa data. A letra "M" significa que o vinho pode ser bebido agora. Um vinho classificado como "Bebida" deve ser consumido nos próximos dois ou três anos.

Como usar este guia? Você descobrirá, classificados por nome, todos os crus classificados de Médoc, Saint-Émilion, Graves e Sauternes, os melhores vinhos do Pomerol e os Crus Bourgeois dessas vinhas. Para cada uma delas, analisamos as últimas seis safras disponíveis no mercado: 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009.

Quais são os comentários sobre a qualidade do vinho? O comentário resume a opinião dos editores, resultante de inúmeras degustações verticais e horizontais. A vertical permite provar o mesmo vinho em várias safras, enquanto a degustação horizontal compara diferentes vinhos do mesmo ano. O mesmo vinho foi provado muitas vezes, em diferentes contextos, portanto, esta é uma nota resumida.

Qual é a escala de classificação usada? A nota resume a qualidade do vinho provado no contexto de sua denominação e sua safra. Nesse sistema, podemos comparar as notas de vários campos dentro da mesma denominação, especialmente na mesma safra e também, para a mesma safra, as diferentes safras. Cuidado, o sistema de classificação adotado neste guia difere do usado no RVF, especialmente nos números especiais de safras que, por falta de visão posterior, julgam apenas cada vinho em sua safra. Se o sistema adotado neste guia for mais geral, não deixa de ser ilusório comparar um vinho classificado como 17/20 em 2004 em Margaux com um Sauternes classificado como 15/20 em 2008... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,vins-quand-boire-un-vin-apogee-millesimes-2004-2009-bordeaux-mode-d-emploi,2001119,4246791.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 28/11/2019).

CHAMPAGNE ORGÂNICO, UM NICHU DE LUXO

Parcelas em Champagne, pequenas na superfície, são difíceis de tratar como orgânicos quando o vizinho usa produtos químicos. Com apenas 2% dos vinhedos da região de Champagne cultivados de acordo com princípios biológicos, sem fertilizantes químicos ou produtos sintéticos fitossanitários, as bolhas orgânicas são raras.

Lise Cheurlin, que se estabeleceu com seu irmão no Aube, produziu seu primeiro champanhe orgânico em 2014: “Fomos muito gradualmente em cinco anos, com a ajuda de engenheiros agrônomos, reduzimos as doses de produtos fitossanitários. , depois usava óleos essenciais para dar vigor à videira”, explica ela no show Vinibio, realizado em Paris em meados de dezembro.

“Mas orgânico é muito difícil para nós”, diz ela. Champagne está localizado em uma latitude norte que define o limite da viticultura. O número de dias chuvosos promove o desenvolvimento de fungos que ameaçam uvas e plantações.

O orgânico, no entanto, está em “desenvolvimento muito forte”, “especialmente entre os jovens viticultores”, explica Maxime Toubart, presidente da Syndicat General de Vignerons de Champagne (SGV). Já era tempo, as videiras de champanhe nem sempre foram virtuosas para o meio ambiente... Leia mais em: <https://www.larvf.com/champagne-bio-une-niche-de-luxe,4606346.aspl> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 21/12/2018).

A INFLUÊNCIA DA MÚSICA NO VINHO

Estudos apontam que a música pode interferir nas sensações durante a degustação. A forma de sentir o sabor da bebida pode ser associado ao humor que a música remete.

Não é possível saber se a música realmente afeta a produção de vinho, mas podemos dizer que ela afeta a degustação. Diversas pesquisas já mostraram que degustar ouvindo música pode alterar a nossa percepção em relação a um vinho.

Pesquisadores da Universidade de Edimburgo avaliam vinhos tintos e brancos sendo provados em ambientes sem som e depois com diferentes tipos de som e pediram para os voluntários darem notas para suas percepções. E percebeu-se que as notas foram mais altas quando havia música, principalmente as mais “pesadas”. Segundo eles, a “música de fundo influencia o sabor do vinho.

O gosto específico do vinho foi influenciado de maneira consistente com o humor evocado pela música. Se a música era poderosa e pesada, então o vinho era percebido como mais poderoso e pesado do que quando nenhuma música de fundo foi tocada. Se a música de fundo era sutil e refinada, em seguida, o vinho foi percebido como mais sutil e refinado do que quando não há música tocando.

Se a música de fundo era energética e refrescante, então o vinho foi percebido dessa forma. E se a música de fundo era aveludada e suave, o vinho também foi percebido da mesma maneira. A magnitude desses efeitos foi substancial, e mais fortes para o vinho tinto do que para o branco”. “Os vinhos tintos precisam de um tom mais baixo ou precisam de música que tenha emoção negativa. Eles não gostam de música alegre.

Com tintos caros, não toque música que faça você rir. Pinots gostam de música sexy. Cabernets gostam de música irritada. É muito difícil encontrar uma música que seja boa tanto para Pinot quanto Cabernet”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/influencia-da-musica-no-vinho_12101.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 02/12/2019).

COMO O OVO É USADO NA PRODUÇÃO DO VINHO?

A clara do ovo ajuda a remover partículas verdes ou taninos da bebida. No final do processo de fermentação a clara do ovo é jogada na barrica de vinho

Você já deve ter reparado que algumas bebidas “naturais”, “integrais” etc., costumam alertar no rótulo que podem apresentar “sedimentação” ou algo do gênero. Isso se deve ao fato de que muitas não passam por processo de filtragem, clarificação ou afinamento. A maioria dos vinhos comerciais, contudo, tende a receber algum tipo de tratamento para remover materiais indesejados, que podem afetar a cor, aroma e sabor.

Ao final do processo de fermentação, o vinho geralmente apresenta moléculas, que incluem taninos, fenólicos e polissacarídeos, em suspensão. Há produtores

que preferem removê-las e outros que não. Para removê-las, geralmente se usa um agente que combina essas moléculas para que possam ser filtradas.

Existem vários agentes que servem para isso, como claras de ovos, caseína de leite, gelatina, ictiocola, bentonita e carbono. As claras de ovo, por exemplo, são despejadas no tanque ou na barrica de vinho diretamente, misturadas e depois deixadas descansando por algum tempo até estabilizarem e decantarem. O material decantado é retirado posteriormente, antes de o vinho ir para a garrafa.

As claras de ovo são usadas há séculos na vitivinicultura e elas são interessantes para remover “partículas verdes” ou taninos, tornando o vinho mais redondo e macio em textura. Dependendo do tamanho do ovo, são necessárias entre três e oito claras para afinar uma barrica de 225 litros de vinho tinto....
Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-o-ovo-e-usado-na-producao-de-vinho_12055.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 08/11/2019).