



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



AS MUITAS MANEIRAS DE APROVEITAR O VINHO DO PORTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 AS MUITAS MANEIRAS DE APROVEITAR O VINHO DO PORTO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS UVAS DO FUTURO"- POR JORGE LUCKI



07



09

"PATÂGONIA - OS CONFINS DO VINHO ARGENTINO" - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 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

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.

PÊRA-MANCA BRANCO 2015 – ÉVORA – DOC ALENTEJO – PORTUGAL

Fala-se muito que este vinho histórico, com mais de 500 anos de reconhecimento, esteve presente na descoberta do Brasil. Portanto, mais que beber um Pêra Manca, neste estágio estamos degustando arte e cultura sob forma líquida. Corte das uvas Arinto e Antão Vaz, o Pêra Manca Branco é certeza de um belo vinho na sua taça, aliás, só é produzido em anos de grandes safras!

Notas de Degustação: vinho de cor muito clara mostrando toda sua jovialidade. Os aromas iniciais são cítricos (limão siciliano) e de abacaxi de massa branca, com toques de mineralidade. O paladar é intenso, vivo, refrescante, com corpo médio, pedindo para ser bebido com comida. Complexo e elegante, vai alterando seus aromas na medida em que passa o tempo na taça, com frutas secas e essências das madeiras das barricas de maturação. Longo e prazeroso final de boca, num vinho de grande equilíbrio

Guarda: Para beber de imediato, mas aguenta fácil mais 10 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 95WE | 94WS

Notas de Harmonização: Vai bem com pratos de peixes, frutos do mar e com aves. Uma maravilha com bacalhau.

Temperatura de Serviço: 09 a 11°C.

Onde comprar: Em BH - ADEGA CB - Rua do Ouro, 548 – Serra - Tel.: (31) 2515-9977.





QUINTA DO VALLADO TOURIGA NACIONAL 2014 – DOURO – PORTUGAL

A Quinta do Vallado já pertenceu a D. Antónia Adelaide Ferreira, a Ferreirinha, e que ainda hoje se mantém nas mãos de seus descendentes. Os vinhos Vallado são alguns dos meus tintos preferidos do Douro. E este Touriga Nacional 100% mostra todo o valor da casta que vai se tornando um emblema português. A Quinta do Vallado conjuga de forma incrível a tradição e a modernidade, com equipamentos modernos em que, se valendo do declive da região, toda produção acontece por gravidade. Conta com uma área de vinhas de 50 hectares, e produz anualmente 600 mil garrafas.

Notas de Degustação: Rubi de bela intensidade. Muito concentrado no nariz, onde aparecem os aromas de frutas vermelhas e escuras maduras (groselha, amora), com notas balsâmicas e do carvalho da maturação, além de especiarias. Muito equilibrado, com taninos maduros e macios, bom frescor e muito concentrado. Um vinho com final longo e complexo

Guarda: Já pode ser bebido, a guarda pode ir fácil a mais 10 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 92WS | 92 RP | 92 WE

Notas de Harmonização: Vai bem com carnes em molhos agridoces. Assados e Grelhados.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Onde comprar: Em BH - ADEGA CB - Rua do Ouro, 548 – Serra - Tel.: (31) 2515-9977.

AS MUITAS MANEIRAS DE APROVEITAR O VINHO DO PORTO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Com a correria do dia-a-dia, não há nada mais prazeroso do que reservar um instante no fim da noite para beber um cálice de Porto. Bem devagar, sorvendo cada gota, num ato de contínua celebração pela vida.

Mas, por outro lado, há um grande risco que em poucos anos, ninguém saiba como é um antigo Porto envelhecido. Provar Portos antigos é algo inesquecível. Provar uma garrafa de 25, 50 e até 75 anos de idade, é simplesmente uma maravilha, como se pudéssemos sentir a passagem do tempo a cada gole.

Os tempos estão mudando. Os comerciantes tradicionalmente envelheceram seus vinhos em barris durante anos antes de engarrafá-los e vendê-los, mas poucos deles estão fazendo isso hoje. Os produtores raramente guardam reservas de seus portos antigos, preferindo capitalizar o fluxo de caixa instantâneo com os apelos do marketing dos novos lançamentos. E os amantes do vinho raramente têm as adegas extensas para lhes permitir selecionar e comprar vinhos e envelhecê-los durante décadas. Hoje, a maioria dos vinhos é consumida em poucos dias após a compra.

Aquele momento do Porto, onde todos ficavam com uma garrafa depois do jantar, ainda acontece durante as férias, ou nos feriados; mas, de outra forma, raramente temos tempo para abrir e desfrutar de uma boa taça.

E o Porto vintage, é claro, é muito escasso e caro para beber todos os dias. E há menos do que costumava ser, uma vez que as Casas tradicionais do Porto apenas declaram uma safra nos melhores anos. Isso porque elas estão confiando cada vez mais em suas próprias uvas em vez de comprá-las, um movimento que sacrifica a quantidade em favor de uma maior qualidade.

Felizmente para nós, existem outros estilos de Porto, mais acessíveis e fáceis de encontrar, que podemos desfrutar a qualquer momento. Aqui está uma breve introdução dos vários estilos:

O PORTO VINTAGE é envelhecido no barril por dois anos antes do engarrafamento, com exposição mínima ao oxigênio. Ele tem a intenção de envelhecer por anos e até décadas na garrafa antes de afinar seus taninos e abrir uma compota exótica de frutas secas. Mas com o nosso estilo de vida moderno, é bom saber que o Porto Vintage é maravilhoso no lançamento. Basta estar preparado para sabores de frutas primárias, iniciais e muito tanino. Após cerca de quatro anos a partir da safra, eles tendem a fechar e hibernar até que tenham cerca de 10 anos de idade. Portanto, nesta fase, o melhor é aguardar ...

Os PORTOS RUBY são mais frutados e mais flexíveis do que um Vintage e são destinados a diversão imediata. Eles são tipicamente misturas de vinhos de várias safras, destinados a promover um estilo de casa imune à variação da safra. Um rubi muitas vezes não é rotulado como tal, mas pode ser chamado de "reserva" ou ter um nome próprio, como Graham's Six Grapes.

O LATE-BOTTLED VINTAGE, ou LBV, é essencialmente um rubi de safra única, destinado a oferecer um pouco do caráter de um Porto Vintage, mas por uma fração do preço. Eles são envelhecidos mais do que Portos Vintage antes do engarrafamento, então eles são mais acessíveis e devem ser consumidos quase que imediatamente.

O PORTO TAWNY é o oposto dos estilos Vintage e Rubi. Envelhecido em cascos de 600 litros, o vinho é retirado, ou armazenado, em grandes barris uma vez por ano, para que os sedimentos possam ser removidos e depois devolvidos aos grandes tonéis. No processo, cerca de 3% do vinho é perdido: alguns no sedimento descartado, o restante - a "parte dos anjos" - até a evaporação. Antes da mistura final ser engarrafada (geralmente começando seis anos após a colheita), os tonéis são complementados com vinho mais jovem e / ou mais antigo para equilibrar os sabores e criar um estilo de casa não afetado pela variação da safra.

Porque o vinho é exposto ao oxigênio desta forma, ele assume uma cor âmbar e um sabor de nozes. Tawny envelhecido, rotulado como 10, 20, 30 ou 40 anos como uma idade média aproximada do vinho na mistura, é um tratamento especial. Um estilo especial de Porto chamado "colheita" é um tawny de safra única.

O PORTO BRANCO pode ser difícil de encontrar, mas faz um bom aperitivo seco e é útil em coquetéis, como o Porto Tonic, um ótimo coquetel de verão para começar a beber. Um vinho do Porto de qualquer estilo é um excelente vinho de sobremesa, ou sobremesa por si só. Rubis e Portos Vintage mais jovens são ótimos com bolos de chocolate ou outros doces, especialmente se houver um elemento de frutas para a sobremesa. Portos Vintages mais antigos são favorecidos por charutos. Já os Tawnies envelhecidos clamam por finalização de creme (pudim, pudim) ou biscoitos amanteigados. Na verdade, uma garrafa de Vinho do Porto e um prato de biscoitos de Natal seria um ótimo final para qualquer festa nesta temporada. Saúde!!! (Este artigo é resultado de pesquisas na Internet e Literatura a respeito de Vinhos do Porto).

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

“AS UVAS DO FUTURO” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 30/11/2018

“Wines for the market or a market for the wines?” (“vinhos para o mercado ou um mercado para os vinhos”), foi a questão colocada por Alberto Antonini, renomado enólogo-consultor de origem italiana, que assessora mais de 30 vinícolas mundo afora, durante seminário na Argentina, cerca de dois anos atrás, numa crítica à standardização dos vinhos, à tendência de (só) se fazer vinhos que o mercado quer, em vez de se educar o consumidor, criando (também) vinhos diferenciados, com identidade. Esse alerta não deveria valer só para o público presente àquele evento, profissionais argentinos do setor, mas a todos que trabalham no mercado vitivinícola mundo afora. Tem a ver com a forte concentração em algumas castas, assim como à necessidade de envolver mais os produtores nos trabalhos e práticas nas vinhas e na experimentação e avaliação de novas variedades de uvas para fazer frente às mudanças climáticas.

Em estudo publicado em janeiro da revista “Nature Climate Change”, os autores analisaram a distribuição mundial das videiras efetivamente plantadas, verificando que as vinícolas usam atualmente uma porcentagem muito pequena da diversidade genética existente: apenas 1% das vinhas (12 castas de um total de 1.100 variedades de uvas cultivadas) ocupam cerca de 45% dos vinhedos no mundo. Em alguns países esse percentual sobe para mais de 80%, caso da China, onde 75% das áreas são compostas por uma única variedade, a cabernet sauvignon - a razão principal tem a ver com os consumidores. Entre as 1.100 castas cultivadas, algumas são mais adequadas para climas mais quentes e têm maior tolerância à seca do que as 12 mais conhecidas e usadas no mundo. As mudanças climáticas são um motivo a mais para estudar e explorar essas variedades.

Ainda que meteorologia fosse desde sempre uma preocupação constante para o vinhateiro (é fator determinante para a qualidade da safra) e o aquecimento global venha se manifestando claramente nas últimas três décadas (a data da colheita na Europa recou, na média, um mês nesse período), poucos produtores foram atrás de medidas práticas para contornar o problema. Não é o caso de Miguel A. Torres, comandante de uma das maiores e mais tradicionais vinícolas da Espanha, fundada em 1870, com sede na Catalunha e com adegas e vinhedos nas principais regiões do país, assim como no Chile e nos EUA. Desde meados dos anos 80, Torres vem desenvolvendo um projeto para se adaptar às mudanças climáticas, sem perder suas raízes espanholas. Antes, preservando-as.

Após ter pesquisado o tema e se dado conta que houve ondas de calor no passado sem registros negativos sobre os vinhos, ele foi atrás de castas antigas que imaginava terem passado por esse estresse, tendo supostamente desaparecido na época da filoxera, praga que dizimou os vinhedos de toda a Europa no fim do século XIX. Para tanto, colocou um anúncio num jornal catalão, perguntando se algum vinhateiro tinha ou sabia de alguma vinha antiga, sem identificação, dando um número de telefone para contato. Surpreendentemente, recebeu mais de mil retornos, que foram rastreados e de onde foram selecionadas cerca de 50 variedades desconhecidas... Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6005949/uvras-do-futuro#>

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.

“UM CONTO EXTRAVAGANTE DE NATAL” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - 02/12/2018

Bebo Portos e Madeiras no período, mas saio um pouco do assunto pois vou contar uma gafe. Todo ano faço tudo igual: Natal rima com pernil, tender, salpicão. E com bacalhau.

É como concebo a festa do ponto de vista alimentar (embora ache a espiritual mais estimulante, no caso, quem não gosta de terminar o ano com uma esperancinha de renascimento?).

Passei quase um mês em Portugal, oficialmente em férias, mas quem escreve sobre comida e vinho trabalha em cada refeição.

Fui ao Douro profundo e dormi na Quinta de Vargellas, onde tive um grande jantar da viagem. Estavam à mesa dois Portos espetaculares. Bebo Portos o ano inteiro, são meus vinhos favoritos, e não tenho problema em combiná-los com comida.

Vargellas fica para lá do fim do mundo, paisagem lindíssima onde a luz elétrica chegou recentemente.

É o equivalente, para mim, a um mosteiro para reciclar energias. Tem gente que viaja para a Índia, eu prefiro o norte português, com confortos britânicos e comida local.

Fujo do assunto pois vou contar uma gafe. Minha anfitriã foi dormir e me deixou com o silêncio da noite, a lareira acesa e duas garrafas: Porto Taylors Tawny 20 anos e Quinta de Vargellas Vintage 1997.

Prometi a ela acordar cedo, tínhamos um almoço importante no Porto, mas os dois decantadores com os vinhos estavam ali, tão deliciosos.

Fiquei lá pensando na aventura de meu bisavô que largou o Porto com 18 anos e veio para o Brasil em 1877, na história daquele lugar, na presença inglesa, olhando as fotos dos donos com diversos figurões, inclusive uma autografada por Winston Churchill...

TASCA DO ZÉ E DA MARIA - ONDE: r. dos Pinheiros, 434, Pinheiros, tel. 3062-5722. QUANDO: de seg. a qui., das 12h às 15h e das 19h às 23h; sex., das 12h às 15h e das 19h às 0h30; sáb., das 12h às 0h30; dom., das 12h às 18h

A TÔNICA DA QUESTÃO - Bebi diversos Portos brancos como drinque, o Portonic ou Porto Tonic (vi as duas versões escritas).

É uma delícia, mas depende também da tônica. Andei provando várias, as que são muito para o lado refrigerante não funcionam, somam mais doçura a um vinho que já é doce por natureza.

Fiquei com duas favoritas, amargas, como devem ser, para equilibrar a mistura: a Prata Premium Tônica e a Tônica 202, um pouco mais difíceis de encontrar, mas o resultado compensa.

VINHOS DA SEMANA: 1- Fonseca Bin 27 | 2- Taylor's Chip Dry White – Port and Fever Tree Tonic Water | 3- Campolargo Arinto 15 | 4- Taylor's Fine White.

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/12/um-conto-extravagante-de-natal.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.

“PATAGÔNIA – OS CONFINS DO VINHO ARGENTINO” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 21/11/2018

Hoje vamos juntos aos confins da Argentina, para dar um passeio pelos vinhedos mais ao sul do planeta e conhecer seus vinhos muito particulares.

Localizada entre os os paralelos 38 e 45 sul, a Patagônia é uma região que apensar de extensa, produz apenas 2% do vinho argentino, com apenas 15 bodegas (das quase 1 mil de todo o país). Estes são os vinhedos mais ao sul do planeta (junto com a Nova Zelândia). Diferentemente de outros terroirs frios, como na Alemanha ou norte da Itália, aqui o clima é desértico (com apenas 150-180mm anuais de chuva), com muito vento e por vezes com problemas de geadas. Engrossar as cascas das uvas e proteger de pragas, são papéis importantes destes fortes ventos, que, combinados com o clima frio e muitas horas de sol, geram vinhos de boa concentração e grande frescor. A colheita é tardia, vai até maio, como consequência o álcool sobe junto com a concentração de sabores, mantendo boa acidez natural. Os rendimentos aqui são muito baixos, raramente passam de 15 mil kg de uvas por hectare e muitas vezes não chegam a 5 mil kg. Esta é também talvez a única região argentina onde os vinhedos não são de altitude.

A casta emblemática da região é a Pinot Noir, embora tenhamos muitos (e bons) vinhos de outras castas como Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot e até mesmo a Cabernet Sauvignon....

Avaliei 19 vinhos da Patagônia e de Chapadmalal. Meus prediletos foram:

MELHOR TINTO: Humberto Canale Gran Reserva Merlot 2014

MELHOR BRANCO: Costa & Pampa Albariño 2017, Trapiche

MELHOR PINOT: Humberto Canale Gran Reserva Pinot Noir 2014

MELHOR MALBEC: Wapisa Malbec 2015

VINHOS PROVADOS em ordem de nota:

BRANCOS

Costa & Pampa Albariño 2017, Trapiche

Costa & Pampa Sauvignon Blanc 2017, Trapiche

Costa & Pampa Chardonnay 2017, Trapiche

ESPUMANTE

Deseado, Familia Schroeder

ROSÉ

Old Vineyard Pinot Noir Rosé 2018, Humberto Canale

TINTOS

Humberto Canale Gran Reserva Merlot 2014, Humberto Canale

Humberto Canale Gran Reserva Pinot Noir 2014, Humberto Canale

Special Blend 2016, Bodega del Fin del Mundo

Saurus Barrel Fermented Malbec 2017, Familia Schroeder

Malma Universo Blend 2012, Bodega Malma

Costa & Pampa Pinot Noir 2016, Trapiche

Wapisa Malbec 2015, Wapisa

Saurus Select Pinot Noir 2016, Familia Schroeder

Malma Malbec Finca La Papay 2018, Bodega Malma

Ojo Negro Malbec 2016, Ojo de Agua

Wapisa Pinot Noir 2017, Wapisa

Malma Pinot Noir Family Reserve 2016, Bodega Malma

Reserva del Fin del Mundo Malbec 2017, Bodega del Fin del Mundo

Postales del Fin del Mundo Cabernet Sauvignon Roble 2018.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/patagonia-os-confins-do-vinho-argentino>

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>

“O PORTO É O RATO QUE COME O QUEIJO DO DOURO” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 01/12/2018

A desgraça do Douro reside nos preços miseráveis que são pagos pelas uvas e pelos vinhos. Os durienses vivem, essencialmente, das uvas e do vinho e, se o que recebem não dá para pagar as despesas, é normal que emigrem em busca de uma vida melhor.

Álvaro Domingues publicou no passado domingo, no PÚBLICO, um extraordinário ensaio: “Desemparedados- Para uma geografia emocional do interior”. Um zoom hiper-realista sobre os chamados “territórios de baixa densidade”. Devia ser de leitura obrigatória, para se perceber como chegámos até aqui, com uma grande parte do país a penar por ter calhado “no lado errado do mapa”.

Apenas uma citação: “O ciclo vicioso — emigração, envelhecimento, quebra da natalidade, despovoamento, escassez de oferta de emprego —, deixou a maioria do país em estado de coma. A rapidez do processo provocou um certo atordoamento. Chega a haver escolas novas para alunos que não há; sem os serviços de apoio aos idosos que são cada vez mais, e mais fragilizados e ainda mais idosos. O paradoxo é que mesmo onde há investimentos agrícolas fortes — Douro Vinhateiro, perímetros de rega do Mira e do Alqueva —, a saída de população continua e o emprego não aparece.”

O paradoxo do Douro, sempre o paradoxo, o mesmo que durante muito tempo se explicava com a figura do rato e do queijo, como lembrava num debate recente António Magalhães, o responsável pela viticultura da Taylor’s e das outras empresas do grupo Fladgate Partnership. O queijo era a riqueza do Douro, o seu vinho; o rato era o “inglês”, o comerciante que comprava e vendia o vinho e só ia ao Douro na vindima.

Ainda há quem insista que a culpa de o Douro ser uma região rica habitada por pobres e velhos continua a ser do papão “inglês”. Não faço parte desse grupo. Houve um tempo, quando a região vivia só do vinho do Porto e o negócio era dominado por famílias britânicas, em que esse chavão podia fazer algum sentido. Eram elas que tinham o poder de definir os preços. Foi, basicamente, para combater esse poder que nasceu a Casa do Douro. Ao intervir no mercado, comprando os vinhos que não se vendiam, evitava assim uma maior degradação dos preços. Mas um dia a Casa do Douro quis ser ela própria o “rato” e passar também a produzir e a vender vinho, através da Real Companhia Velha. Comprou 40% da empresa, pelos quais pagou 9,6 milhões de contos, nunca retirou qualquer dividendo e acabou com a língua de fora, asfixiada em dívidas. A gula dá nisto. A propósito: o que é feito desses 40% da Real Companhia Velha?

Há uns 30 anos, a região passou a fazer vinho tranquilo. O negócio diversificou-se, entraram novos operadores e deu-se o boom do turismo. Mesmo assim, o paradoxo continua imutável. Mas, agora, já não podemos culpar só o “inglês”. Dos cinco grandes colossos do negócio do vinho no Douro, dois são ingleses (Symington e Fladgate Partnership), um é francês (Gran Cruz), outro é venezuelano (Sogevinus) e outro é português (Sogrape).

Tenho uma tese sobre o paradoxo do Douro. Na minha opinião, o “rato” morou sempre no Porto e falou sempre várias línguas, português incluído. Para o Douro (como para Trás-os-Montes), o centralismo do Porto é muito pior do que o centralismo de Lisboa. A tutela dos vinhos do Douro e Porto nunca esteve verdadeiramente em Lisboa. Na capital ninguém percebe nada de vinho. O negócio foi sempre tutelado a partir do Porto. Ainda hoje. É o eixo Porto-Gaia, com o seu directório, que decide os destinos do Douro e que avaliza as escolhas políticas. O “rato” anda entre a Ribeira (um pouco mais acima, na verdade) e o cais de Gaia.

A desgraça do Douro reside nos preços miseráveis que são pagos pelas uvas e pelos vinhos. Os durienses vivem, essencialmente, das uvas e do vinho e, se o que recebem não dá para pagar as despesas, é normal que emigrem em busca de uma vida melhor. Não há explicação possível para se continuar a pagar 30 ou 40 centavos por cada quilo de uvas produzidas na região, quando, por exemplo, se paga mais de um euro por cada quilo de uvas de Alvarinho em Monção-Melgaço. O custo real de produção de um quilo de uvas no Douro, que é uma região de montanha, anda entre os 70 e os 90 centavos. Para não terem prejuízo, era este o valor que os agricultores deviam receber. Mas deviam receber mais, porque não basta trabalhar para não ter prejuízo. Quem tem uma vinha, herdada ou comprada, devia poder ganhar dinheiro com ela e, dessa forma, ter uma vida digna e poder pagar justamente aos assalariados. As grandes empresas não vendem vinho apenas para pagar as despesas. Vendem para ganhar dinheiro. Um agricultor que ganha dinheiro é um emigrante a menos e mais uma fonte de mão-de-obra para a região.

De quem é a culpa dos preços baixos?

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/12/01/fugas/opiniao/porto-rato-come-queijo-douro-1852499>

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>).

26.ABR A 10.MAI.2019. ENOGASTRO GRÉCIA & TURQUIA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA.

2019 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da Grécia e Turquia. Segundo a História, as vinhas e o vinho apareceram pela primeira vez na Grécia, por volta de 4000 A.C., quando Dionísio, filho de Zeus, era o deus da vegetação e do vinho e era adorado com festas e eventos em várias ocasiões. Existem descrições detalhadas dos processos de produção de vinho em inscrições que datam de 2500 a.C.. A mais antiga prensa de vinho do mundo foi conservada na ilha de Creta onde foram encontradas gravetos de parreira em túmulos muito antigos. Na Ilíada, Homero também descreve muitas cidades e regiões da Grécia como produtoras de vinho e elogia as suas tradições na produção desta bebida.

Cultivado ao longo da costa do Mediterrâneo, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego. A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras em outras regiões européias. O vinho surgiu então na Itália, seguindo à península ibérica. Os gregos fundaram Marsella e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contato entre a bebida e a futura França. Segundo historiadores, o vinho da antiguidade era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente.

No país são cultivadas cerca de 250 variedades de uvas, sendo para vinhos e frutas secas. O vinho grego é de boa qualidade, sendo uma bebida refrescante. Venha conhecer em detalhe esta história e degustar vinhos que retratam os aromas e sabores da Grécia e depois os da Turquia.

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

GAMBERO ROSSO PREMIA PAOLOLEO ORFEO

Paololeo Orfeo Negroamaro Puglia IGT 2016 obteve o Tre Bicchieri, premiação máxima do Gambero Rosso. Foi o segundo ano consecutivo que este vinho conquistou tal reconhecimento. A safra 2015, também premiada com Tre Bicchieri, assim como as safras 2013 e 2014 estão disponíveis na PREMIUM (R\$ 205,80 a garrafa).

Produzido com 100% Negroamaro, Orfeo é um vinho pleno e harmônico, com aromas intensamente frutados e de especiarias. No paladar, apresenta taninos finos e acidez perfeita, combinada com o sabor de frutas e de especiarias. Acompanha pratos de massa com molhos intensos, carnes vermelhas e de caça e embutidos. Deve ser aberto com antecedência antes de servir. Os vinhos Paololeo são importados pela **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.**

CASA DO VINHO RECEBE NOVA IMPORTAÇÃO DE VINHOS DE PORTUGAL

São 10 novos rótulos e 3 novas safras. Alguns dos destaques são o Douscana, corte de uvas e países, com uvas do Douro e da Toscana; o Quinta do Soque Vinhas Velhas, com mais de 20 castas; e o DFE Touriga Nacional 2015, união de quatro pequenas famílias produtoras em quatro distintos terroirs

A mais tradicional importadora de vinhos de Minas Gerais, Casa do Vinho – Família Martini, recebeu nova importação de vinhos de Portugal, ampliando o seu mix com 10 novos rótulos e também repõe seu estoque com 3 sucessos de vendas. “Trouxemos de Portugal novos rótulos da já conhecida e amada Douro Family Estates, vários outros vinhos da Quinta das Camélias. Para completar, muitos queridinhos estão de volta: DFE Douro, Telheiras, Cabeço de Mocho e Quinta das Camélias Reserva”, detalha o proprietário da Casa do Vinho, André Martini. **CASA DO VINHO** - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891. Blog: <http://blogdacasadovinho.blogspot.com> / Facebook: www.facebook.com/casadovinhobh Site: www.casadovinho.com.br

A QUALIDADE DOS VINHOS NUNCA ESTEVE TÃO BOA - DIRCEU VIANNA JÚNIOR, MASTER OF WINE

Se o mundo do vinho guarda segredos insondáveis para a maioria das pessoas, ao menos um brasileiro tem dedicado toda sua vida a desvendá-los. Nascido em Marechal Cândido Rondon, no Paraná, Dirceu Vianna Júnior, 48 anos, estudou Engenharia Florestal e Direito antes de se mudar para o Reino Unido, em 1989, onde vive desde então. Lá, tornou-se o único representante da língua portuguesa com o título de Master of Wine, a mais alta qualificação de excelência profissional em vinhos do mundo. Com quase três décadas de experiência nessa indústria, Dirceu publicou, em 2010, um rigoroso estudo sobre a qualidade do merlot produzido no Brasil, do qual fez parte uma degustação às cegas com amostras de onze países avaliadas por 40 especialistas. O resultado entrou para história: oito dos dez rótulos com as melhores notas eram brasileiros, inclusive o primeiro colocado. Em visita ao Brasil a convite do evento Vinhos de Portugal, ele deu a seguinte entrevista à ISTOÉ, na qual dá dicas de como escolher boas garrafas a preços acessíveis e explica por que alguns rótulos custam tanto.

A indústria do vinho está em franca transformação, com o crescente interesse da China e de outros mercados importantes. De que forma isso pode se traduzir em bebidas melhores na taça? O mercado global está sempre se transformando e certamente o mercado chinês representa uma boa oportunidade para produtores devido à sua enorme escala — embora seja um mercado difícil e com muitos desafios de logística, legislativos e culturais. Não acho correto mudar a estratégia de qualquer empresa em função de um mercado apenas. O produtor deve olhar para o mercado global como um todo. Certamente a pressão comercial de uma forma geral impacta diretamente na qualidade do produto.

Como os produtores reagem às novas demandas do consumidor de vinhos? Produtores sérios estão buscando aprimoramento através de intercâmbio

de conhecimento, buscando técnicas modernas tanto nos vinhedos quanto na adega, o que resulta em vinhos melhores. Acredito que o nível de qualidade dos vinhos, de uma forma global, nunca esteve tão bom quanto hoje. Essa pressão de mercado é boa para o consumidor, pois força o produtor a dar o melhor de si, resultando em vinhos de melhor qualidade.

Como nas obras de arte, o preço de um vinho pode ser subjetivo. O que justifica um vinho custar centenas de vezes mais que outro da mesma região e safra? O custo bruto de produção de uma garrafa de vinho por melhor que seja, usando o melhor em termos de tecnologia, seleção de cachos, os melhores e mais caros barris, não deve passar de 100 reais. Além disso, é necessário adicionar transporte, margem de lucro do produtor e do distribuidor, impostos etc. Mesmo com todos os custos extras e uma margem de lucro generosa não é possível justificar os preços aplicados de forma racional. O que justifica o preço final é a lei da oferta e da procura, a história que o produtor conta — desde que ela seja capaz de envolver emocionalmente o consumidor — e, no final de tudo, o que o cliente está disposto a pagar por certa garrafa.

Vinhos de preços muito distintos podem se equivaler em termos de qualidade? O preço de um vinho não necessariamente significa qualidade. Até dentro de regiões como Bordeaux (onde são feitos alguns dos mais caros vinhos da França) existem opções com preços bastante inferiores que são tão boas ou até melhores que os rótulos famosos. Basta procurar.

O que é mais importante levar em conta na hora da compra? Quando eu decido comprar um livro, ou mesmo antes de ler algum artigo, eu busco saber quem é o autor. Com o vinho não é diferente. Eu acho importante saber quem fez o vinho, qual a safra e como o vinho foi armazenado. Este último detalhe é fundamental em um país de clima quente como o Brasil.

Isso vale também para os vinhos do dia a dia? Valem as mesmas informações sobre quem fez o vinho e como ele foi armazenado. Nesse caso, a safra, na minha opinião, é menos importante. Entretanto eu sugiro buscar vinhos de safras mais recentes para ter certeza que se encontram em boas condições.

O que você pensa sobre as pontuações da crítica? Já houve escândalos de corrupção nesse meio... Trabalho para uma publicação inglesa chamada "Decanter" e uma portuguesa chamada "Grandes Escolhas". O nível de profissionalismo e ética em ambas publicações é impecável. Tenho muito amigos e colegas que julgam competições e escrevem artigos em várias partes do mundo. Todos, pelo que sei, são perfeitamente éticos. Todos Masters of Wine devem assinar um código de ética que rege suas atividades profissionais. Acho que nenhum de meus colegas iria sacrificar anos de sua vida para atingir o título máximo no mundo de vinhos e depois arriscar perde-lo por questão ética. Com certeza existem pessoas na indústria que não são bons degustadores ou não mantêm o mesmo nível de profissionalismo. Resta ao leitor e consumidor escolher em quem eles confiam e quem vão seguir.

O consumo de vinho no Brasil tem se mantido estável em termos de volume, mas há quem note uma evolução qualitativa no gosto do consumidor. Concorda? Não vou chamar isso de revolução, mas certamente houve uma evolução em matéria de conhecimento do consumidor brasileiro. Eu mesmo noto isso nas palestras que dou no Rio de Janeiro e em São Paulo anualmente. É ótimo ver o nível de interesse e conhecimento crescer. Isso é muito bom para a indústria como um todo.

De que forma isso influencia os produtores? O próprio produtor é mais questionado e isso ajuda a manter a qualidade elevada. No passado não foi assim. Tenho exemplo de um produtor conhecido do sul do País que anos atrás optava por usar rolhas de baixa qualidade em seus vinhos mais baratos. Isso muitas vezes afetava o produto negativamente. Hoje isso mudou, ainda bem.

Seu estudo sobre a qualidade do merlot brasileiro ajudou a mudar a percepção do vinho nacional, mas o consumidor ainda resiste em comprar os vinhos do próprio país. Por quê? O estudo foi feito com o objetivo de dar um pouco de foco aos vinhos do Brasil no exterior, avaliar sua qualidade e principalmente explicar aos produtores o que deveria ser feito para que os vinhos evoluíssem ainda mais. Apesar de ter usado grandes enólogos de várias partes do mundo para avaliar os vinhos tecnicamente, não estou convencido que os produtores brasileiros tiraram proveito desse trabalho. Na minha opinião, grande parte dos produtores brasileiros não está tão aberta para receber críticas construtivas comparando com produtores de outras partes do mundo...

Leia mais em: <https://istoe.com.br/a-qualidade-dos-vinhos-nunca-esteve-tao-boa/> (Fonte - Celso Masson – ISTO É VINHOS – 29/06/2018).

JM WINES TRAZ VINHOS DIFERENCIADOS A PREÇOS AGRESSIVOS

Jessica Marinzeck ama os vinhos e os desafios. Cedo deixou São Paulo para se aventurar nos céus de uma companhia aérea internacional de um país árabe. Voava pelo mundo afora e morava na Arábia Saudita. Mas o vinho falou mais forte e ela voltou. Estudou, cresceu e foi a compradora principal da Evino durante bastante tempo. Comprava vinho de todo o mundo. Mas era na França que a Evino tinha seu foco e ela conhecia a fundo os vinhos e seus principais produtores. Achava belas pepitas, pois sabia degustar bem e pesquisava. Hábil negociadora conseguiu belas barganhas. Trabalhou com vinhos em Malta,

Alemanha e nos Estados Unidos. Mas voltou de novo para Sampa.

Ainda estava na Califórnia quando começou a planejar o lançamento de uma marca própria de vinhos. Inicialmente serão do Chile. Mas o projeto deu uma mudada e primeiro ela abriu um grande quiosque no shopping Cidade Jardim em SP. Os vinhos JM Wines do Chile, Las Vacaciones, logo estarão chegando na loja. Conhecedora do mercado abriu a loja com vinhos do mundo e do Brasil, neste caso é um bom produtor de espumantes. Tem Chile, Argentina, Eslovênia, Portugal, Itália, Espanha e com grande destaque a França. Graças ao seu conhecimento junto a Evino trouxe dois rótulos campeões do site de e-commerce. Um é o Anciano Gran Reserva 10 anos Valdepenas 2006, que está por R\$ 54,90 e o segundo o premiado Champagne Nicolas Feuillatte brut, o rótulo mais vendido da França e que já é um top tem no Brasil, que sai por apenas R\$199,00. Uma exclusividade em lojas físicas. Tem Borgonha, Provence, Alsace, Languedoc, Bordeaux e Fronsac – fica do lado de Saint Émillion, mas é bem mais barato. Mas vai chegar mais. Para ver toda a oferta entre no site da JM Wines.

Tive a oportunidade de diversas vezes degustar com a Jessica na França e mesmo fazermos juntos uma degustação de Primeurs. Ela entende mesmo. É sempre legal ver alguém empreender no Brasil no mundo do vinho, ainda mais num projeto ousado e com marcas próprias. Crescendo a ideia da Jessica é abrir franquias dos quiosques. Os vinhos da loja não se encontram à venda em qualquer lugar. Foram selecionados por sua qualidade e raridade. As margens são pequenas, os preços muito competitivos e os vinhos diferenciados. Santé. (Fonte – CONEXÃO FRANCESA por Rogério Rebouças – 29/11/2018).

COBRE, FERRAMENTA ESSENCIAL NA VITICULTURA

O sulfato de cobre, que Bruxelas estendeu na terça-feira, 27 de novembro de 2018 seu uso por mais sete anos, é usado para fazer a famosa “mistura de Bordeaux” e lutar contra fungos nas lavouras.

O cobre é apresentado como uma ferramenta essencial da agricultura orgânica, especialmente na viticultura, que não tem alternativa no momento para proteger suas videiras.

Misturado com cal para reduzir o seu impacto na planta e fazer a famosa “mistura de bordeaux” (calda bordalesa), o sulfato de cobre é utilizado na agricultura biológica e, por cerca de dois terços do total, pela viticultura. Ela ajuda a combater o mofo, um fungo favorecido pela umidade e clusters devastadores. **O QUE É SULFATO DE COBRE?** - A calda bordalesa também é pulverizada para controlar a requeima das batatas e tomates. “Os produtores usam cobre contra sarna, outro fungo que cresce em árvores de maçã”, disse Jacques Carroget, secretário nacional da PAAF (federação de agricultores orgânicos) e enólogo em Pays-de-la-Loire.

Na terça-feira, 27 de novembro, Bruxelas abriu caminho para uma prorrogação do seu uso por mais sete anos a partir de 31 de janeiro de 2019, data de expiração. No entanto, Bruxelas reduziu a dose máxima de cobre de 6 para 4 quilos por ano e por hectare, permitindo que os agricultores “suavizem” esse número ao longo de vários anos.

QUE PROBLEMA POSSUI COBRE? - Mais do que a saúde humana, que é apontada, “é um problema ambiental”, diz Etienne Gangneron, agricultor orgânico e vice-presidente da FNSEA, encarregado de questões relacionadas à agricultura orgânica. Evoca um risco de “esterilização, com solos que funcionam de forma pior”: “pode ser um problema em vinhas que acumularam anos e anos de cobre”. Um problema comum com essas culturas perenes que muitas vezes permanecem por décadas no mesmo solo.

O cobre pode ser um perigo para a macrofauna do solo, especialmente a minhoca, um elemento essencial na biologia da terra. Os vinicultores, no entanto, “reduziram bastante o uso de cobre nos últimos 10, 15 anos”, diz François Veillerette, diretor da ONG Generation Future, referindo-se a doses de 20 quilos por ano por hectare no passado, contra hoje os 6 quilos em regiões com as condições climáticas mais difíceis e 3 quilos em média na França.

“Se em bio, se remove completamente o cobre, as pessoas não farão mais bio e voltarão ao convencional, onde usarão fungicidas sintéticos muito mais perigosos para a saúde humana”, receava. A questão é, portanto, “substituir um produto perigoso, quando usado em excesso, pela fertilidade do solo por produtos perigosos à saúde”, resume François Veillerette, que evoca a carcinogenicidade de certos produtos de síntese.

É SULFATO DE COBRE VERDADEIRAMENTE INDISPENSÁVEL? - “No estado atual do conhecimento, não há alternativa ao cobre para lutar contra a requeima”, diz Jacques Carroget. No processo, ele anuncia: “encontramos alternativas, com fitoterapia, com aromaterapia, biocontrole (produtos que usam mecanismos naturais), diminuimos as doses de cobre com isso”. Outra possibilidade para limitar as necessidades dos produtos, o uso de variedades de uvas mais resistentes.

“Estamos trabalhando há um ano, com os dois ministérios (Agricultura e Transição Ecológica) na implementação de um plano de cobre”, disse Sophia Majnoni, delegada geral de Fnab, para desenvolver alternativas e formas de treinamento para os produtores. De acordo com o Fnab, os vinhedos da orla marítima, especialmente Bordeaux, assim como os de Champagne, são os mais propensos a usar cobre... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-cuivre->

outil-essentiel-de-la-viticulture,4604568.asp (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – REDAÇÃO – com AFP - 28/11/2018).

PROVINO TERÁ PRIMEIRA EDIÇÃO EM 2019

A feira sobre negócios da indústria do vinho acontecerá em outubro. Depois do fim da Expovinis, o mercado de feiras de negócios de vinho no Brasil parecia que ficaria órfão, mas logo surgiram novidades importantes que, mesmo em um momento de apreensão devido às incertezas econômicas do cenário eleitoral, deixaram todos animados. Uma delas foi a primeira edição da Wine South America, realizada entre os dias 26 e 29 de setembro em Bento Gonçalves, cujo foco recaiu nos vinhos brasileiros e no enoturismo na Serra Gaúcha, contando com 100 vinícolas nacionais entre seus expositores. Ao mesmo tempo, foi anunciada a realização da Provino em 2019.

A Provino, inspirada na alemã ProWein (a maior feira de vinhos do mundo), ocorrerá entre os dias 15 e 17 de outubro do próximo ano, no Transamérica Expo Center, em São Paulo. Ela será uma feira exclusiva para profissionais do vinho e destilado e suprirá a demanda do mercado latino-americano por um evento de qualidade com foco exclusivo nos negócios da indústria de vinhos e destilados. Vale lembrar que, apesar da crise, o mercado de vinhos foi um dos poucos que manteve seu crescimento no Brasil, o que mostra que essa cultura está se tornando cada vez mais enraizada em nosso país.

“Muito boa a notícia da chegada da Provino, que atende as estratégias da Bodegas Torres e também da importadora Devinum para o Brasil e a América Latina”, disse Fabiano Maciel, diretor da importadora Devinum. “Já faz alguns anos que venho dizendo que o mercado estava precisando de uma feira com foco profissional em São Paulo”, apontou Peterson Cantu, diretor geral da Cantu Importadora. Mas profissionais de outros mercados também já tem planos para a feira.

“O Brasil é um mercado estratégico, onde Portugal vem crescendo com vigor, e é muito positivo o surgimento de uma feira profissional nos moldes da ProWein no país. A data também é muito importante por ser após a finalização da colheita em Portugal”, afirmou Alfredo Rente, presidente da Opal Publicidade de Portugal, que tem visão similar à de Alessandro Colombara, diretor da Enhanced Marketing, da Itália. “O mercado sul-americano é foco para as vinícolas italianas... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/provino-tera-sua-primeira-edicao-em-2019_11441.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 27/11/2018).

O VINHO TRAZ FELICIDADE?

Cientistas descobriram que o vinho provoca reações em nosso cérebro que nos deixam felizes. Segundo cientistas, há uma explicação científica para o porquê beber uma taça de vinho deixa você feliz. Eles dizem que o consumo de álcool desencadeia a liberação da dopamina no cérebro, o que cria sentimentos agradáveis associados à bebida. Porém, agora os cientistas estão investigando o mecanismo por trás desse pico de dopamina para entender por que certos comportamentos ocorrem, como o consumo excessivo de álcool, por exemplo.

Pesquisadores da Universidade de Illinois publicaram seu estudo na revista Neuropharmacology. Nele, focaram no papel de uma proteína numa área do cérebro, onde a dopamina ligada ao álcool é liberada. “Nosso trabalho nas últimas duas décadas nos levou à possibilidade de que uma proteína específica, KCNK13, fosse um alvo para o álcool”, disse Mark Brodie, professor de fisiologia e biofísica da universidade. De acordo com ele, a KCNK13 é a proteína que ativa a área e, portanto, estimula a liberação de dopamina quando interage com o álcool.

Em testes com camundongos, a equipe descobriu que a redução dos níveis de KCNK13 em cerca de 15% estava associada a um aumento de 20% no consumo de álcool. Brodie acredita que os ratos estavam consumindo mais álcool para tentar “obter o mesmo nível de ‘boas sensações’ que ratos com quantidades normais de KCNK13”.

“Essa mesma relação entre KCNK13 e beber pode ocorrer em humanos, mas não temos certeza. Especulamos que, se a composição genética de alguém faz com que se tenha quantidades menores de KCNK13 no cérebro, eles podem consumir mais álcool do que outra pessoa que tenha quantidades maiores de KCNK13”, apontou... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-traz-felicidade_11451.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 30/11/2018).

GARRAFA DE VINHO DO PORTO QUEBRA RECORDE DE PREÇO

Vinho do Porto Niepoort de 1863 foi vendido por US\$ 128.000 e torna-se a mais cara do mundo. Uma garrafa de 1863 de Vinho do Porto Niepoort foi vendida em Hong Kong e alcançou um novo recorde mundial de preço (para um Vinho do Porto) ao atingir US\$ 128.000. O líquido na verdade estava em um decanter Lalique de 1,5 litro e é um dos cinco que foram engarrafados diretamente de garrafões (conhecidos como demijohn) nas caves Niepoort, sendo que nove deles foram originalmente preenchidos em 18 de setembro de 1905 pelo avô de Dirk Niepoort, Eduardo.

O vinho foi arrematado em leilão da Acker Merrall & Condit e a estimativa de pré-venda era de US\$ 100.000. John Kapon, presidente do leilão, disse que o resultado foi “um testemunho da longevidade desses grandes vinhos e da família que lidera a casa Niepoort por cinco gerações”. Embora o 1863 de Niepoort seja certamente o Porto Vintage mais antigo a ser oferecido nos últimos anos, não é o mais antigo Porto de qualquer tipo que tenha sido oferecido antes e certamente não o primeiro vinho fortificado do século XIX feito em um engarrafamento especial. A Taylor’s, por exemplo, lançou duas edições de “Scion”, um Porto Tawny antigo, começando com um 1855 e seguindo com um 1863, enquanto a Graham’s lançou um Porto Tawny 1882 chamado “Ne Oublie” em 2014. Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/garrafa-de-vinho-do-porto-quebra-recorde-de-preco_11450.html (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO - 30/11/2018).