



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



PORQUE ALGUNS VINHOS ENVELHECEM MELHOR QUE OUTROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

**PORQUE ALGUNS VINHOS ENVELHECEM MELHOR QUE OUTROS -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"FELIZ PASSO ATRÁS COM O RETORNO
ÀS ÂNFORAS" - POR JORGE LUCKI**



07



08

**"O MARKETING E O ANTIMARKETING ANDAM
DE MÃOS DADAS EM BEUJOLAIS" - POR
SUZANA BARELLI**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGENS

11 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 !

TERRAZAS DE LOS ANDES RESERVA CABERNET SAUVIGNON 1999 – PERDRIEL/MENDOZA – ARGENTINA

Para criar este vinho fino, a CHANDON argentina usou a uva Cabernet Sauvignon cultivada no Vale de Uco, em Lujan de Cuyo, área considerada muito fria para uma casta que prefere temperaturas mais quentes. A vinha está plantada a 980 metros de altitude e tem idade media de mais de 20 anos. Mais uma vez, a natureza lutou contra as probabilidades, e a vinícola conseguiu obter um amadurecimento notável e grande acidez natural.

Com baixos índices de pluviosidade e solos rochosos bem pobres em elementos orgânicos, o clima de altitude elevada força as videiras a trabalhar em dobro para conseguirem hidratação e nutrientes. Além disto, a região tem a altitude que cria intensidade. Há dias quentes e ensolarados nos quais as uvas prosperam, seguidos por noites muito frias que desaceleram o amadurecimento. Ainda assim, os níveis de acidez continuam sendo limitados.

A seleção da altitude mais adequada para cada variedade de uva cria uma bela paisagem com vários terraços, o que serviu para para a Bodega chegar na expressão mais pura de cada vinho. A vinícola Terrazas, de destaque internacional, pertence ao grupo francês de artigos de luxo Louis Vuitton Moët Hennessy (LVMH).

Este vinho me surpreendeu porque após 21 anos eu poderia ter em mãos um belo vinagre, já que o potencial de guarda sugerido pela vinícola é de 10 anos. O envelhecimento é feito em barricas de carvalho por período de tempo entre 12 a 14 meses.

Corte de uvas: Cabernet Sauvignon predominante

Envelhecimento: 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês.

Notas de Degustação: Cor granada, mostrando uma bela evolução durante o tempo de guarda. O vinho de 1999 mostrou depois de uma rápida decantação os aromas de frutas secas como tâmaras e nozes, toques terrosos e defumados, fundo de tabaco e fumo. Na boca o vinho é médio-encorpado, macio, requintado e elegante, com grande complexidade, boa persistência, com bom frescor e taninos macios. Um vinho em que tudo está muito bem integrado e ficou marcante pela idade que tem....

Estimativa de Guarda: A janela ideal para bebê-lo sugerida é de 10 anos. Mas está em seu auge aos 21 anos.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas e assadas, carnes de caça, cordeiro.

Serviço: servir entre 15 e 16°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH: Adega particular do Espaço VINOTÍCIAS.



PORQUE ALGUNS VINHOS ENVELHECEM MELHOR QUE OUTROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Em época de lançamento de Beaujolais Nouveau, vinho feito com maceração carbônica para ser bebido logo após a safra, uma pergunta que muitos amantes de vinho me fazem é porque os Bordeaux que estão chegando ao mercado de safras relativamente recentes como 2015 e 2016 já podem ser bebidos? Mudou alguma coisa no estilo de vinificação e amadurecimentos destes vinhos tão prestigiados?

O vinho passa a maior parte de sua vida na garrafa. Mas o que realmente acontece durante o processo de envelhecimento do vinho ainda é de certa forma um mistério, já que fazer um vinho não é uma ciência exata.

Se você beber um vinho jovem, certamente encontrará aromas e sabores de frutas primárias frescas - deliciosas, mas sem complexidade. Se você beber o vinho tarde demais, a fruta terá ido embora, deixando uma nota de fruta seca, couro, terra, talvez algo floral. Nesse meio tempo, os vinhos passam por curiosos períodos de "bottle shock", quando parecem se retrair para dentro de si mesmos e ficam meditando para que caminho irão - virar um grande vinho ou não. Entretanto, abertos no momento ideal, a recompensa é enorme: aromas etéreos e a complexidade em várias camadas de um grande vinho em seu apogeu valem a espera. O problema é que, apesar da riqueza de experiência em vinhos que existe, ninguém entende totalmente o processo de envelhecimento do vinho.

A teoria do envelhecimento do vinho em si é direta e possível de ser explicada. É a interação do oxigênio com os polifenóis (taninos, pigmentos de cor e compostos de sabor), ácidos e álcool em um vinho que produz as mudanças. A longevidade potencial depende da qualidade e concentração desses componentes.

Para alguns enólogos, a capacidade de limitar a oxidação é o fator chave na aptidão do vinho para o envelhecimento. Nos tintos, os polifenóis desempenham o papel principal; em brancos, são os ácidos.

ENVELHECIMENTO DO VINHO – FATOR DA NATUREZA OU PODE SER CONTROLADO? - Os elementos fenólicos do vinho tinto vêm das uvas - antocianinas (pigmentos de cor) das películas e taninos (estrutura) das películas, dos engaços e das sementes. Os vinhos tintos com níveis de tanino muito baixos tendem a degradar-se rapidamente porque são menos estáveis. Aqueles com alta concentração de polifenóis e uma cor profunda geralmente têm um futuro mais longo. Portanto, a qualidade das uvas e o que acontece na vinha são muito importantes.

Para muitos produtores, o principal determinante de um vinho de guarda é a qualidade dos taninos - e isso depende da capacidade de um terroir de produzir taninos maduros. Você não pode fazer um bom vinho de guarda com taninos verdes. O Terroir é a chave: vinificação e maturação em barricas são sobre como tirar o máximo de um grande terroir ou compensar um menor.

Os rendimentos também são críticos durante o processo de envelhecimento do vinho. Vinhas e uvas competem pela nutrição: uma videira não pode dotar 10 cachos de uvas com o mesmo nível de riqueza fenólica que pode dar a cinco. Com rendimentos mais elevados, a proporção de polifenóis para o mosto é reduzida. A idade da videira também é um fator: as videiras jovens produzem uvas maiores, com mais suco e cascas mais finas, e suas raízes são mais rasas, de modo que sugam mais água. As uvas que produzem tendem, portanto, a serem menos ricas em componentes fenólicos.

Por mais moderno que seja minimizar o papel do enólogo, uma série de decisões tomadas na vinícola também tem um impacto significativo na longevidade de um vinho. O primeiro é a duração e a temperatura da maceração, durante a qual os polifenóis são extraídos das uvas: um vinho de guarda pode exigir uma maceração mais longa e mais quente para extrair os taninos.

A quantidade de dióxido de enxofre adicionada ao vinho faz a diferença: o SO2 tem efeito antioxidante e anti-séptico, limitando a oxidação e eliminando as bactérias que tornam os vinhos instáveis. E a filtração pode reduzir a longevidade, pois reduz os sólidos no vinho. Leveduras selecionadas também podem desempenhar um papel, se os produtores de vinho escolherem usar leveduras que ajudem a fixar a cor.

O envelhecimento em carvalho, e particularmente a quantidade de carvalho novo usado, é outro fator determinante para a longevidade. Os barris de carvalho adicionam tanino, aumentando a resistência do vinho à oxidação. A permeabilidade dos barris permite que o oxigênio interaja com o vinho, estimulando a combinação dos taninos e antocianinas. Este processo de combinação ajuda a estabilizar a cor e a estrutura de um vinho.

Bom, até aqui, tudo está fácil de entender e é relativamente simples. Mas, é preciso lembrar que há exceções que desafiam essas afirmações: alguns dos grandes e longevos vinhos de Bordeaux do passado foram feitos com safras muito mais volumosas do que hoje, usando relativamente pouco carvalho novo, e foram vinhos fortemente filtrados, como um recente Haut Brion 1978 provado com amigos e que se mostrava em seu auge aos 42 anos de guarda

Um forte argumento usado por críticos, ao afirmar que o Chateau Haut Brion é o vinho mais elegante e aromaticamente complexo do mundo é que desde o início de

1980, nenhum outro "1° Cru" tem sido tão consistente ou tão brilhante em termos de qualidade como o Haut-Brion. A vinificação é gerida pelo articulado e elegante Jean Delmas (um dos administradores mais talentosos do mundo do vinho), que acredita fervorosamente numa quente e curta fermentação. Se compararmos com os outros vinhos de Bordeaux, o Haut-Brion é mantido durante um longo tempo (até 30 meses) em barris novos de carvalho. Juntamente com o Château Margaux e Pavie, muitas vezes é o último château a engarrafar os seus vinhos.

O estilo de vinho em Haut-Brion mudou ao longo dos anos. Os magníficos ricos, terrosos, quase doces vinhos dos anos 1950 e início dos anos 1960 deram lugar, no período 1966-1974 a um mais leve, descontraído, estilo simplista de Bordeaux, ao qual faltava a riqueza e profundidade que se espera de um "1° Cru". Se isso foi intencional ou apenas um período no qual Haut-Brion estava um pouco em recessão, continua a ser uma questão em busca de uma resposta. A equipe do Haut-Brion é irascível e sensível sobre tal acusação. Começando com a colheita de 1975, os vinhos mais uma vez começaram a ter mais da sua riqueza terrena habitual e concentração que existia na época 1966-1974. O Haut Brion, hoje, faz, sem dúvida, um vinho que merece o seu estatuto de "1° Cru". Na verdade, os vinhos de 1978 em diante têm consistentemente demonstrado ser um dos melhores vinhos produzidos na região. Como quase todos em Bordeaux reconhecem, Delmas é amplamente considerado como um dos mais talentosos e experientes enólogos/administradores da França. A sua extraordinária e inovadora pesquisa com seleção de clones não tem precedentes na França. Com o aparecimento de safras superabundantes durante a década de 1980, Delmas começou, assim como o seu homólogo em Pomerol, Christian Moueix do Château Pétrus, a fazer uma seleção no corte dos cachos de uvas. Isto, sem sombra de dúvidas que representou uma concentração ainda maior, bem como uma qualidade extraordinária, de 1989, que pode ser o mais atraente Haut-Brion feito desde 1959 e 1961, e uma lenda moderna.

É interessante notar que, em provas cegas o Haut-Brion, muitas vezes surge como o mais aromático, bem como o mais à frente e mais leve de todos os "1° Crus". Na verdade, o vinho é enganador, e nem é assim tão brilhante, mas apenas diferente, especialmente quando provado ao lado dos vinhos com mais carvalho, carnudos e tânicos do Médoc, bem como os mais suaves vinhos da Margem Direita criados a partir da Merlot. Apesar da precocidade, tem a capacidade de ganhar força, bem como textura, e com a idade de 30 anos ou mais, as melhores colheitas, têm uma janela mais larga de consumo do que qualquer outro "1° Cru". Aromaticamente, uma grande colheita de Haut-Brion não tem par.

O aroma de fumo, de bacon, o mineral, a caixa de charuto, o caráter de groselha preta doce deste vinho, tem cada vez mais atraído o conhecedor de grandes vinhos de Bordeaux.

Mas o tema não fica restrito a esta região porque ainda há a Borgonha para chamar a atenção. A concentração de polifenóis em variedades de uva como Cabernet Sauvignon e Syrah ajuda a explicar por que os grandes vinhos de Bordeaux e Rhône têm vida longa. Mas como você explica a capacidade de envelhecimento dos Borgonhas - feito de Pinot Noir, uma uva com baixo teor de polifenóis e sujeito à oxidação?

A QUESTÃO BORGONHA - Aubert de Villaine, do Domaine de la Romanée-Conti, considera o processo de envelhecimento do vinho um mistério. Ele cita o Romanée-Conti Grand Cru 1975 do domaine como exemplo. "1975 foi um ano muito pobre: o vinho era muito ralo, com poucos taninos e cor. Trinta anos depois, este vinho é sublime, com todos os delicados aromas típicos deste grand cru".

A longevidade de Romanée-Conti é difícil de explicar. É sempre mais pálido do que os outros grands crus, como Richebourg e Grands Echezeaux, e tem menos antocianinas, taninos e acidez. No entanto, apesar de vir do mesmo material vegetal e ser vinificado da mesma forma, envelhece melhor e tem mais finesse que os outros rótulos. Seria como se alguns vinhos tivessem talento para o envelhecimento.

No Rhône, Jean-Louis Chave, cujo icônico Hermitages tinto e branco são muito procurados, acredita que há um 'Fator X' para longevidade: 'Claro que a interação de taninos, acidez e álcool ajuda a determinar o envelhecimento de um vinho. Mas o papel principal é desempenhado por um fator adicional, sem nome científico - a mineralidade. O erro que os produtores cometem hoje é cansar os vinhos jovens usando técnicas como a microoxigenação para os tintos e bâtonnage para os brancos, o que os faz ganhar peso, mas perder mineralidade'.

Significativamente, enquanto a maioria dos vinhos tintos envelhece principalmente em seus taninos, alguns parecem envelhecer em sua acidez. Um Borgonha com um pH muito alto (baixa acidez) seria instável, mas um Bandol com o mesmo pH não, porque o Bandol tem níveis de tanino muito mais altos e os taninos têm um efeito anti-séptico. Mas a alta acidez não é necessária em si, insistem alguns enólogos, já que alguns anos excelentes como 1947 tiveram baixa acidez e evoluíram bem ao longo do tempo.

BRANCOS LONGEVOS - Se você está confuso sobre o que faz os vinhos tintos envelhecerem bem, agora vem a hora de explicar sobre os brancos. Com os vinhos brancos, o processo de envelhecimento do vinho parece ter pouca ou nenhuma correlação entre o conteúdo fenólico e a longevidade. Os vinhos brancos têm uma concentração fenólica muito menor do que os tintos, mas variedades de uvas como a Riesling, que são muito pobres em polifenóis, podem envelhecer soberbamente por décadas.

Os vinhos brancos de vida mais longa do mundo, como os melhores Sauternes, os Beerenauslesen alemães e Tokajis, tendem a ser ricos em acidez e açúcar e, muitas vezes, também são afetados por botrytis. Pensa-se que a acidez em particular, mas também o açúcar e a botrytis, desempenham um papel importante na estabilização do vinho branco. Outro fator chave é a fermentação e maturação em barris, onde o contato prolongado do vinho com as borras (fragmentos mortos de leveduras) parece ajudar a estabilizá-lo.

Como apontam alguns enólogos, a acidez não é em si uma garantia de envelhecimento harmonioso. O Muscadet (que é um vinho rico em acidez) envelhece muito menos bem do que o Chardonnay maduro, ou mesmo maduro demais. Mas a acidez influencia diretamente outros fatores, como a estabilidade bacteriana, o papel antioxidante desempenhado pelo SO2 e a velocidade com que os polifenóis oxidam.

Então, dada toda a incerteza do processo, por que se preocupar em envelhecer vinhos? Seria a longevidade realmente tão importante? Um grande vinho é, por definição, um vinho que envelhece bem, segundo a maioria dos grandes críticos do mundo, enólogos e produtores. Claro, nem todos os vinhos de vida longa são necessariamente tão harmoniosos quanto seus equivalentes de vida curta. É tudo uma questão de equilíbrio.

Havia muita especulação sobre o futuro da safra de 2003, ano de um grande calor na Europa, e que afetou a praticamente todas as regiões produtoras. A safra, por conta do calor, tendeu a ser relativamente baixa em acidez. Mas para alguns enólogos, não há dúvidas de que os Borgonhas de 2003 terão vida longa - e durarão mais que os clássicos 2002 e 2004 - porque os taninos estavam muito maduros. Mas eles nunca terão o equilíbrio e o frescor dos vinhos de 2002.'

É um paradoxo do nosso tempo que as pessoas procurem vinhos ricos, concentrados e poderosos que envelhecem - sem compreender que os vinhos perdem os seus aromas e sabores de frutos e potência na medida em que envelhecem. Vinhos velhos têm um valor extremamente importante hoje em dia porque as safras recentes e divulgadas com altas pontuações são as mais procuradas. No passado, a reputação de um grande vinho vinha com o tempo. Hoje, um vinho se torna "ótimo" no intervalo entre a colheita e a degustação "en primeur" na primavera seguinte.

UM NOVO ESTILO DE ENVELHECIMENTO DE VINHO - Alguns críticos acreditam que os vinhos modernos e "mais suaves" envelhecem menos do que os feitos no passado. Mas para os enólogos isso é um mito. Para muitos, a sugestão é absurda. Os vinhos envelhecidos eram apreciados historicamente porque os vinhos eram frequentemente intragáveis jovens devido às uvas verdes, alta acidez, fermentação malolática aleatória e taninos muito adstringentes.

Se você voltar um pouco mais longe na história, até o final do século 18, um vinho jovem de um ano era vendido a um preço muito mais alto do que um vinho mais velho porque era difícil garantir que ele se manteria bem, quanto mais envelhecer, devido a transformações microbianas.

As caves de Bouchard Père & Fils em Beaune guardam uma coleção incrível de vinhos velhos, que datam de 1846. O próprio Christophe Bouchard é um entusiasta de vinhos velhos e deseja que mais consumidores tenham paciência para esperar. Mas ele concorda que os vinhos do século 19 não eram inerentemente mais dignos da idade do que os feitos hoje.

Em última análise, identificar o apogeu da evolução de um vinho é quase impossível - e uma questão de gosto pessoal. Jancis Robinson coloca isso nitidamente em seu livro "Vintage Timecharts" (Vintage Timecharts: The Pedigree and Performance of Fine Wine to the Year 2000): "Em certo sentido, nunca se sabe ao certo quando um vinho atingiu seu apogeu até que esse pico tenha passado e o vinho comece a mostrar sinais de declínio." Uma coisa é certa - uma vez um vinho já passou do pico, não há como voltar atrás!

AS MELHORES APOSTAS PARA ENVELHECIMENTO DO VINHO - Para os tintos, os clássicos do Velho Mundo são as apostas mais seguras: Bordeaux 1er Crus; Grandes Borgonhas; os melhores Rhônes de Hermitage, Côte Rôtie e Châteauneuf-du-Pape; os melhores vinhos da Toscana com base em Sangiovese (Chianti, Brunello e assim por diante); grandes Barolo e Barbaresco do Piemonte; os melhores Tempranillos de Ribera del Duero e Rioja da Espanha; e, os mais duradouros de todos, o Porto e o Madeira. Para brancos do Velho Mundo, escolha os grandes Rieslings alemães, os melhores Borgonhas e Rhônes brancos, Chenin Blancs secos e doces do Loire, os melhores Alsacianos, Sauternes, Tokaji e Champagnes de grandes safras.

O Novo Mundo é mais uma loteria - não porque seus vinhos envelhecem menos bem, mas porque são menos homogêneos. O Novo Mundo estabeleceu clássicos com capacidade comprovada de envelhecimento, como o Penfolds Grange da Austrália e Ridge Monte Bello Cabernet da Califórnia. Alguns estilos regionais como Coonawarra Cabernet ou Semillon de Hunter Valley desenvolveram uma reputação de longevidade; e produtores como Penfolds da Austrália, Wynns e d'Arenberg fazem vinhos que envelhecem bem de maneira consistente. Kanonkop da África do Sul até sugere uma curva de bebida no contra-rótulo de seus excelentes blends como o Paul Sauer. Mas, na maior parte, inclusive Chile e Argentina, que estão mais próximos do nosso mercado, é uma questão de experiência pessoal (abri um Cabernet Sauvignon argentino da Terrazas Reserva de 1999 que estava maravilhoso apesar de eu assumir o risco de poder abrir uma garrafa de vinagre!).

Nesta semana teremos uma bela degustação vertical de Don Maximiano no Espaço Vinotícias com safras de 1983, 1984, 1986, 1987, 1989, 1990, 2006, 2007, 2008, 2009 e 2010. Sabemos que as safras tiveram blends diferenciados (inclusive a primeira deles de 1983 é 100% Cabernet Sauvignon) e prometo em breve veicular os comentários.

Alguns dos tesouros menos conhecidos do mundo do vinho podem se desenvolver lindamente na garrafa. Entre eles estão o Château Musar do Líbano, o Mas de Daumas Gassac do Languedoc e os tintos portugueses das regiões da Bairrada, Douro, Dão e Colares. Não há dúvida que o Barca Velha é um dos melhores exemplos de como um vinho pode envelhecer muito bem. Em 2019 degustamos um Barca Velha 1991 que estava simplesmente íntegro e maravilhoso em seus 28 anos de guarda!

Ficou em dúvida para saber a melhor hora para abrir um vinho, depois de ler todo este artigo? Bom, então, só tem um jeito... Prove, e Saúde!!! (artigo escrito a partir de informações disponíveis na internet e da experiência pessoal).

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

“FELIZ PASSO ATRÁS COM O RETORNO ÀS ÂNFORAS” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 20/11/2020

O resgate vem se dando desde o fim da década de 1980, por alguns dedicados produtores guiados pelo desejo de fazer um vinho com alma, representativo de seu terroir.

“Vinho não é isso. Tem que ser o mais elementar possível. Fazer uma bebida tendo à disposição 300 aditivos não é vinho, é Coca-Cola”. Foi assim que Josko Gravner, um dos mais prestigiados e controvertidos produtores do Friuli, nordeste da Itália, se referiu, inconformado, à homogeneização e utilização disparatada de leveduras e aditivos industrializados nos vinhos provados durante sua viagem à Califórnia em 1987.

Gravner assumiu a centenária vinícola familiar no início da década de 80, quando tinha trinta e poucos anos. Cheio de ímpeto e de novas ideias resolveu inovar, implantando tudo que a moderna tecnologia pregava. Seu pai não interveio, sabendo que, mais dia menos dia, ele recuaria. Após experiência em cubas de inox, prensas pneumáticas e barricas novas, as raízes camponesas de Josko levaram-no a perguntar como era possível cinco milênios de histórias serem abandonados num espaço de dez anos pela interferência de nomes influentes do vinho de então.

O caminho de volta às origens foi gradual, com manejo orgânico do vinhedo e retorno aos velhos “botti” (tonéis) de carvalho da Eslavônia e ensaios com fermentação em ânforas de barro desde 1997, até sua adoção em definitivo a partir da safra 2001 para brancos (2006 para tintos, que representam uma fração pequena da produção de sua vinícola). A vinícola tem hoje 46 ânforas, com capacidade de 600 a 2,5 mil litros, enterradas, numa parte nova da adega especialmente construída para elas... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/vinicola-aposta-em-volta-as-origens.ghtml>

“VINHO & AFRODISÍACOS” - MARCELO COPELLO BACO MULTIMÍDIA - 22/11/2020

Afrodite ou Vênus, deusa da beleza e do amor, nascida da espuma do mar, imagem magnificamente retratada por Boticelli em “O nascimento de Vênus”, originou a palavra afrodisíaco, definida como “tudo aquilo que produz desejo erótico”. Os afrodisíacos podem ser classificados em dois grupos: psicofisiológicos (visuais, táteis e olfativos) e internos (alimentos, bebidas e drogas).

Os psicofisiológicos são tão sutis quanto a reação do organismo humano a uma bem preparada refeição. A combinação das várias reações sensoriais – a satisfação visual da comida, o estímulo olfativo dos agradáveis aromas e a gratificação tátil proporcionada pelo sabor do prato – tende a trazer um estado de euforia que pode conduzir à expressão do desejo sexual.

Já os internos são mais conhecidos. Os mais populares são peixes e frutos do mar, vegetais e especiarias. Além destes, um pouco de tudo: de raízes, como o ginseng, a droga como o Viagra. Entre os brasileiros, conhecemos bem o guaraná, a catuaba, o muira puama. Um dos mais antigos tônicos é a cantárida (Cantharis vesicatoria), um besouro que era ressecado, moído e diluído em bebidas. Sade foi preso por administrar doses letais de cantárida em mulheres.

As bebidas alcoólicas, por sua vez, desde a Antiguidade ocupam um lugar de destaque no hall dos afrodisíacos. Entretanto, também foi notado que o consumo excessivo pode atrapalhar em vez de ajudar:

“**Macduf:** Quais as três coisas que o beber especificamente provoca?”

Porter: Nariz vermelho, sono e urina. Luxúria, senhor, ele provoca e não provoca; provoca o desejo, mas impede o desempenho”

Shakespeare (Macbeth, ato II, cena III).

Uma quantidade moderada de bebida reduz a ansiedade e a inibição. Cerca de meio grama de álcool puro por quilograma de peso do indivíduo é a quantidade mais aceita como limite. Ou seja, para uma pessoa de 75 kg, meia garrafa de vinho seriam o máximo a se consumir antes do ato.

Em 1994, um estudo publicado na revista científica inglesa “Nature” afirmava que a ingestão de álcool aumentaria sensivelmente o nível de testosterona nas mulheres, acentuando a libido. Normalmente, a mulher produz cerca de 1/10 do hormônio masculino... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-afrodisiacos>

“O MARKETING E O ANTIMARKETING ANDAM DE MÃOS DADAS EM BEUJOLAIS” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 22/11/2020

Enquanto os vinhos classificados como Nouveau surfaram na onda do marketing agressivo, os tradicionais da região produtora francesa perderam status e se desvalorizaram. Saiba como uma associação de produtores pretende mudar isso

Le Beaujolais Nouveau est arrivé! Neste ano, a frase que marca o lançamento do Beaujolais Nouveau ficou restrita. Sem as festas presenciais que marcam a chegada deste tinto leve, fresco e frutado ao mercado, o Nouveau teve suas vendas direcionadas aos supermercados franceses e chega aos demais mercados, como o brasileiro, como uma bebida cara para o que entrega.

Bem diferente do sucesso que a bebida fazia no final de 1990 e começo dos anos 2000. Naquela época, o Beaujolais Nouveau era visto como um sucesso de marketing, um case no mundo do vinho. A festa do Nouveau, na verdade, nasceu na década de 1950, mas ganhou notoriedade depois de 1985, quando a sua elaboração foi regulamentada, obrigando o seu lançamento na terceira semana de novembro.

Elaborado pela técnica de maceração carbônica (de fermentação em tanques fechados), que permite lançar o vinho logo depois da safra, ele começa a ser comercializado sempre na terceira quinta-feira de novembro (dia 19, este ano). E, assim, já traz dinheiro para as vinícolas, que não precisam esperar o tempo de amadurecimento em barricas e os prolongados estágios em garrafas para começar a colocar recursos em caixa.

Para chegar ao consumidor neste prazo, o Nouveau precisa ser despachado por avião, o que encarece o vinho. Aqui, a importadora Interfood está vendendo por R\$ 151,90 o Nouveau de Georges Duboeuf, vinícola pioneira nas festas de Lyon. Na Mistral, o Nouveau de Joseph Drouhin sai por R\$ 139,90.

O valor é mais alto do que a qualidade do vinho, e isso vem afetando a imagem de toda a região de Beaujolais. “O Nouveau tirou o brilho de Beaujolais, e os crus da região sofrem até hoje com isso”, analisa Paulo Brammer, sócio da escola EnoCultura. Percepção semelhante tem o sommelier Guilherme Camargo, da Interfood. “Muitos consumidores têm a imagem de um vinho simples, e acabam tendo preconceito de provar os crus de Beaujolais”, conta ele.

Vizinha à Borgonha, a região de Beaujolais tem a gamay como a sua variedade tinta principal, cultivada em um solo granítico. Nas brancas, reina a Chardonnay, a mesma da Borgonha. Os melhores terrenos são classificados como crus, palavra que não tem referência alguma com vinhedos grand ou premier cru.

Mas resultam em vinhos de qualidade, cada um com um perfil diferente, localizados ao Norte da Beaujolais. Há muita diversidade entre os crus. Fleurie, por exemplo, é conhecido como o mais floral. Moulin-a-Vent, tânico e complexo, e Morgon, de notas terrosas, são os mais encorpados.

Neste sentido, os preços dos crus de Beaujolais até podem ser vistos como de bom custo-benefício. O Morgon 2018, do produtor Jean Paul Brun, do Domaine des Terres Dorées, é vendido por R\$ 309 na Edega. É um valor semelhante aos Borgonhas genéricos, de qualidade inferior. Nos crus, ainda, muitos produtores optam cada vez mais por não colocar o nome Beaujolais em destaque no rótulo. Utilizam apenas o nome do cru... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/insiders/o-marketing-e-o-antimarketing-andam-de-maos-dadas-em-beaujolais/>

ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 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.

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

OS AREJADORES MELHORAM A PERCEPÇÃO DO VINHO?

Ao servir um vinho da sua adega, o amante do vinho é frequentemente assaltado por uma dúvida: como se apresentará, revelará todas as suas qualidades aromáticas? Para ajudar, os fabricantes de acessórios apresentam novas soluções, arejadores de vinho. Quanto vale esses objetos para armazenar os decantadores nas profundezas de nossos armários?

Diante da crescente popularidade do vinho, acessórios para amadores são abundantes no mercado. Este é particularmente o caso dos arejadores de vinho, uma alternativa ao decantador para arejar e realçar instantaneamente os vinhos e seus aromas, mas sem entupir seus armários com copos pesados.

Quer seja montado numa bica anti-gotas adaptável ao gargalo da garrafa ou colocado por cima do copo ao servir o vinho, há para todos os gostos e bolsos. Alguns são até vendidos em uma caixa ou acompanhados de uma pequena sacola para levá-los ao restaurante e dar a ilusão de substituir o sommelier.

De qualquer forma, o objetivo permanece o mesmo dependendo do arejador. Trata-se de colocar o vinho em contato com o ar durante o seu serviço para revelar os seus aromas mais rapidamente e para amaciar seus taninos se necessário.

ACESSÓRIOS PARA VINHOS JOVENS - Nem todos os vinhos se prestam à aeração acelerada, devendo os arejadores instantâneos ser preferencialmente reservados aos vinhos que mais deles necessitam, em particular vinhos bastante jovens, vinhos fechados ou mesmo "simples" que podem apresentar um toque de redução na abertura.

Já os vinhos velhos, mais delicados, muitos não apoiariam esse tratamento. No entanto, arejadores têm seus limites e você não deve esperar vê-los melhorar uma "zurrapa", mesmo que os use dez vezes seguidas... Leia mais em: https://www.larvf.com/banc-d-essai-les-aerateurs-ameliorent-ils-la-perception-du-vin_4532334.asp (Fonte – Revue du Vin de France – Pascal Patron – 19/11/2020)

OS INGLESES PRODUZEM SEU PRÓPRIO VINHO NO ESTILO DO BEAUJOLAIS NOUVEAU

No passado, os comerciantes de vinho britânicos corriam para trazer o Beaujolais Nouveau para o Reino Unido. Agora, as encostas suaves de Herefordshire estão dando ao Reino Unido seu primeiro vinho tinto precoce, em um vinhedo inglês que continua a crescer.

Assim como seu ancião francês, o "Nouveau inglês" será lançado na terceira quinta-feira de novembro. No nariz, aromas de "cereja, amora, cranberry", mas também frutas exóticas, para um vinho "não ser levado muito a sério", explica Simon Day, enólogo de Ledbury (oeste da Inglaterra). É um vinho "para se divertir", na penumbra do ambiente, a pandemia do novo coronavírus, um "pequeno raio de sol" para "terminar o ano".

No final dos anos 1970 e início dos 1980, ele lembra que os comerciantes britânicos de vinho competiam para ser os primeiros a trazer a nova safra do Beaujolais Nouveau, diretamente dos produtores franceses, viajando "o mais rápido possível" em seus carros esportivos, cheios de caixas de vinho.

"Foi um grande evento", "muita imprensa", "muita diversão", sublinha Simon Day, que agora espera "que possamos também celebrar o bom vinho tinto inglês". Porque o enólogo é o primeiro a produzir um vinho tinto no estilo "nouveau" no Reino Unido. A safra 2020 é sua segunda. Toda a produção, 2.500 garrafas, será vendida este ano em uma rede de supermercados, a Waitrose, por 11,99 libras a garrafa (pouco mais de 13 euros), mais cara que a do Beaujolais Nouveau, a maior parte vendida por entre cinco e dez euros no comércio na França.

UM BEAUJOLAIS NOUVEAU INGLÊS - Sobre a tradicional uva Gamay, o viticultor inglês preferiu a Pinot Noir. O processo de vinificação, por outro lado, é o mesmo: maceração semicarbônica, que permite extrair o sabor e a cor das uvas sem taninos muito pronunciados. Na região, a vinha está a ocupar cada vez mais espaço, em detrimento das macieiras, que são menos rentáveis.

A Grã-Bretanha tinha 3.500 hectares de vinhas em 2019, uma área que quadruplicou desde 2000 e aumentou 150% em 10 anos, de acordo com a entidade profissional Wine GB. A ilha possui 770 vinhedos, que produzem 72% dos vinhos espumantes. Outro fator explica esse crescimento: o aquecimento global.

Simon Day, que é um dos raros viticultores de segunda geração, pôde constatar por si mesmo que a vindima ocorre em média duas a três semanas antes do início da sua carreira. Seu pai começou na década de 1970 "a dois passos de onde estamos". Foi o início do renascimento da videira na Inglaterra.

“Apesar do esforço dos meus pais para encontrar um emprego de verdade”, o vírus nunca o deixou, “Eu queria muito fazer vinho”, diz Simon Day, que já trabalhou na Austrália, nos Estados Unidos e até um pouco na França antes de voltar para Herefordshire. A sua vinha, bastante poupada pelas chuvas que vêm de poente, que tendem mais a cair sobre o maciço vizinho, beneficia de um clima “relativamente seco” e a natureza do solo permite às vinhas mergulhar fundo as raízes para se alimentar. .

Os vinhos da região são ainda mais antigos, como encontramos nos escritos do bispo da cidade de Hereford, Thomas de Cantilupe, “a ordem de replantar nas Morehills onde estamos” em 1276 , explica Simon Day. Também há vestígios segundo os quais “o vinho desta vinha era enviado ao Papa, por isso já era exportado na altura!”, Frisa. Hoje, os vinhos ingleses são vendidos localmente (90%), mas também na Escandinávia, América do Norte e Austrália.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-anglais-produisent-leur-propre-vin-primeur-sur-le-modele-du-beaujolaais-nouveau,4709375.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 19/11/2020).

BEAUJOLAIS NOUVEAU: COMO SE FAZ UM VINHO EM POUCAS SEMANAS?

O segredo do Beaujolais Nouveau, engarrafado apenas dois meses após a colheita, está no processo de maceração semicarbônica, ou maceração Beaujolaise.

A terceira quinta-feira de novembro abre as garrafas de Beaujolais Nouveau. As uvas são vindimadas em setembro, então como você consegue fazer o vinho em poucas semanas?

Beaujolais Nouveau é criado usando uma técnica de fermentação e maceração, conhecida como maceração semicarbônica ou maceração Beaujolaise. Aqui está o segredo.

O QUE É A MACERAÇÃO DE BEAUJOLAISE? As uvas são colocadas inteiras, ligeiramente esmagadas, em tanque fechado. O suco das uvas localizadas no fundo escorrerá, em particular graças ao peso das uvas acima. Este suco iniciará uma fermentação, graças às leveduras. Essa fermentação libera dióxido de carbono, que fica preso no tanque fechado.

À medida que a pressão aumenta, ocorre um processo particular, que é o coração da maceração semicarbônica: os bagos que estão no meio e acima no tanque fermentam, no coração, graças a pressão.

POR QUE HÁ TANINOS TÃO PEQUENOS NOS BEAUJOLAIS? Os taninos estão contidos na casca das uvas. No entanto, os bagos de uva submetidos ao processo descrito acima fermentam no seu coração, sob a pele da uva. Este ano, não hesite em apreciar você mesmo a qualidade do Beaujolais Nouveau! Explicações em fotos do Professor Fabrizio Bucella=> é professor da Universidade Livre de Bruxelas. Publicou dois livros sobre vinho, “L’Anti-Guide du Vin, o que outros livros não dizem” e “Por que bebemos vinho?”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/beaujolaais-nouveau-comment-elabore-t-on-du-vin-en-quelques-semaines,4622717.asp>(Fonte – Revue du Vin de France – Fabrizio Bucella e Geoffrey Avé – 10/11/2020).

VINHO DE JEREZ PODE SER O NOVO AMIGO NO COMBATE DA ATEROSCLEROSE

Pequeno estudo mostra que o consumo moderado do fortificado espanhol pode ajudar na recuperação das artérias. A aterosclerose é o acúmulo de placas de gordura nas veias e artérias, o problema pode causar infarto, derrame ou até morte súbita e ataca cada vez mais pessoas no mundo todo.

Porém, a Universidade de Barcelona trouxe uma boa notícia. Um estudo recente mostrou que o vinho de Jerez quando consumido em pequenas doses diárias tem a propriedade de reduzir a pressão sanguínea e restaurar artérias danificadas.

A pesquisa foi feita com homens que tinham algum fator de risco que poderia causar a aterosclerose tais como fumantes, hipertensos e obesos. Parte do grupo ingeriu o vinho de Jerez, enquanto outra parte gin. A ideia era comprovar que o álcool etanol não influenciaria a pesquisa e sim as propriedades do vinho.

O resultado foi que o grupo que consumiu o Jerez teve um aumento de 40% em células específicas que trabalham na regeneração do tecido interno dos vasos sanguíneos, as chamadas EPCs sigla de Endotelial Progenitor Cell ou células progenitoras endoteliais. A pressão sanguínea também teve alteração significativa, diminuindo em até 4%.

O grupo que fez o consumo de gin não teve grandes alterações e ainda contou com um aumento no colesterol.

“... os resultados sugerem fortemente que o polifenol ou algum outro componente do vinho seja o responsável pela diminuição da inflamação das artérias”, destaca Dr. Ramón Estruch, líder da pesquisa... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-de-jerez-pode-ser-o-novo-amigo-no-combate-da-aterosclerose_12638.html (Fonte – Revista ADEGA – André de Faria – 21/11/2020).