



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



DICAS DE HARMONIZAÇÕES COM VINHOS PARA SEU DE FINAL DE ANO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

DICAS DE HARMONIZAÇÕES COM VINHOS PARA SEU DE FINAL DE ANO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"DEZ TENDÊNCIAS PARA O MUNDO DO VINHO NA PRÓXIMA DÉCADA" - POR MARCELO COPELLO

07



07



"PARA UM DOCE 2020, OLHE PARA O AMARGOR DO VINHO" - POR ERICK ASIMOV

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

08 VIAGENS

09 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

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

ABS-RIO-FLAMENGO MERLOT EM DISPUTA: NOVO MUNDO VERSUS VELHO MUNDO

24/01/2019 - 19:30

Algumas notas sobre a Merlot: É a uva mais plantada na França, seguida da Ugni Blanc (Cognac e Armagnac) – fonte: OIV 2017. O pai da Merlot é a Cabernet Franc e a mãe é Magdeleine Noire des Charentes – fonte: site Wine Folly. A Merlot já estava cadastrada como casta em 1784 – fonte: Guia de Castas, de Jancis Robinson. No encontro vamos conversar e degustar vinhos da uva Merlot divididos em dois grupos: Novo Mundo e Velho Mundo

Valor: R\$249,00 e R\$ 289,00 (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

30/01/2019 - 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



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.

TIGNANELLO 2012 MARCHESI ANTINORI - TOSCANA - ITÁLIA

O Tignanello é um dos vinhos premiados da tradicional Marchesi Antinori, vinícola que está atualmente em sua 26ª geração de produtores.

O Tignanello foi o primeiro sangiovese a envelhecer em barricas, o primeiro vinho tinto contemporâneo misturado com variedades não tradicionais (especificamente Cabernet) e um dos primeiros vinhos tintos na região de Chianti Classico que não usavam uvas brancas. Tignanello é um marco.

No Brasil, é comercializado pela Winebrands. Elaborado na região do Chianti, é um blend da uva italiana sangiovese com as variedades francesas cabernet sauvignon e cabernet franc, dentro do melhor conceito do Superstosciano. A demanda pelo Tignanello faz do vinho um alvo cobiçado para os falsificadores. Segundo Alessia Antinori informou, desde 2013 a vinícola toma medidas extras para evitar a falsificação do vinho. Primeiro, começaram a colocar um logotipo em relevo na garrada e, desde 2016, uma pequena etiqueta nas garrafas permite atestar a autenticidade do vinho. Corte de 80% de Sangiovese + 15% Cabernet Sauvignon e 5% Cabernet Franc. Passa 12 a 14 meses em barricas de carvalho francês e húngaro (novas e usadas) e 12 meses em garrafa antes de vir ao mercado. Feito exclusivamente em safras excepcionais.

Notas de Degustação: De cor rubi escuro. Aromas com uma forte expressão varietal da cabernet, com notas amplas de frutas vermelhas, framboesas e alcaçuz. Na boca o vinho é equilibrado, fino, com taninos macios, boa acidez, sapidez e notas minerais que lhe conferem um final longo e persistente. Inesquecível

Estimativa de Guarda: Está num ponto excelente para ser bebido, porque vale a pena guarda-lo na memória. Mas aguenta fácil mais 5 anos.

Reconhecimentos internacionais: 96 James Suckling.

Notas de Harmonização: Um vinho de bom corpo, que combina com pratos clássicos da gastronomia toscana, com massas de molho com cogumelos a uma bisteca fiorentina!

Serviço: servir entre 16 e 18°C.

WINEBRANDS - Cíntia Almeida - Tel.: (31) 98785-9624



DICAS DE HARMONIZAÇÕES COM VINHOS PARA SEU DE FINAL DE ANO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Depois de dois artigos falando sobre os vinhos para o Natal e o Fim de Ano, alguns leitores do VINOTÍCIAS pediram orientações sobre harmonizações.

Toda vez que sou chamado a falar de harmonizações, costumo contrariar muita gente do mundo do vinho ao dizer que o casamento sempre depende mais do gosto pessoal do que de regras absolutas. De que adianta dizer que um prato de salmão grelhado ao molho de maracujá tem que ser servido com um vinho Sauvignon Blanc com o mesmo aroma de maracujá, se a pessoa que vai comer o salmão não gosta de Sauvignon Blanc e nem de aroma ou sabor de maracujá?

Nunca me esqueço de ao participar numa degustação de vinhos com Mr. Jean-Luc Thunevin, ele se mostrar muito preocupado com as sugestões de pratos para seus vinhos. Expliquei que os brasileiros gostam deste tipo de dica. Ele me disse sorrindo que vinho sempre é um alimento; se harmonizar será ótimo, senão, continuará sendo alimento e fará bem!

De qualquer forma, algumas dicas sempre são válidas e ajudam a escolher o melhor vinho para acompanhar um prato. Portanto, sempre procure levar em conta:

Álcool - O álcool quando sobra, pode atrapalhar nas harmonizações quando o prato for condimentado (sal ou pimenta). Mas se a comida tem um toque adocicado pode ajudar a amenizar a sobra de álcool de um vinho. Por outro lado, o excesso de álcool se incomoda em dias mais quentes, pode ir muito bem em dias frios. Entretanto, no Fim do Ano no Brasil, com este calorão todo, fuja de vinhos muito alcoólicos.

Acidez - A acidez normalmente ajuda o vinho a harmonizar com comidas porque diminui a sensação de sal e de pimenta, em comidas mais condimentadas. Além da sensação de frescor, ameniza comidas pesadas, e especialmente gordurosas.

Açúcar - O assunto vem a cabeça quando falamos de sobremesas, e estes vinhos podem ser muito bem harmonizados com queijos fortes como gorgonzala, roquefort ou o stilton. Ou então, experimente um Vinho do Porto com Queijo da Serra da estrela e um naco de marmelada.

Corpo - Vinhos com muito corpo são difíceis de harmonizar, apesar de serem muito bons para serem bebidos em noites mais frias. Boas dicas de harmonização dizem que vinhos muito potentes vão bem com pratos pesados e de sabores muito fortes. Entretanto, muitas vezes vale a pena provar um vinho ácido e de médio corpo com os pratos pesados, que poderão dar um equilíbrio na refeição.

Potência - A potência tem comportamento semelhante ao Corpo. Vinhos muito potentes rotineiramente são indicados para pratos potentes, mas o excesso pode ficar muito pesado no paladar. Portanto, prefira vinhos mais leves, menos intensos e menos potentes

Taninos - Muita gente diz que um vinho com taninos intensos harmonizará com um churrasco suculento, com uma picanha com um naco de gordura. Mas penso que os taninos em excesso tendem mais a atrapalhar numa harmonização do que ajudar. Quando falamos de vinhos tintos com peixe a história então entra num plano de discussão. Se por um lado há a reação do tanino com o iodo, dando gosto metálico na boca, o que dizer de servir bacalhau com vinho tinto? Afinal, bacalhau é peixe? Dependendo do modo de preparar, com tomates, cebolas, azeitonas e pimentões, com bastante azeite, pode acompanhar com vinhos tintos, leves e frutados, como fazem os portugueses.

Na noite do Revellon, o que servir?

Lembrando que estaremos em pleno verão, buscando refrescar os paladares, os vinhos espumantes e os vinhos brancos serão normalmente mais fáceis de se harmonizar do que os tintos. Além de não ter taninos, costumam ter menos álcool e menos corpo, e fundamentalmente, têm maior acidez.

Com relação aos espumantes, estes vinho harmonizam com quase tudo, pela presença do gás. Além de aumentar a acidez total da bebida, o gás, na boca, limpa as papilas gustativas, e por isso eles não são anulados pela comida, e refrescam o paladar.

Resumindo e facilitando as coisas para você ter um réveillon inesquecível: opte por vinhos mais leves, mais ácidos e com menos álcool, que serão mais gastronômicos, sem contudo esquecer que devem ser vinhos que você goste! No mais, é desejar que todos tenhamos um Feliz 2020 !!! 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

“DEZ TENDÊNCIAS PARA O MUNDO DO VINHO NA PRÓXIMA DÉCADA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 26/12/2019

Entramos na 3ª década do 3º milênio, com o mundo girando cada vez mais rápido, nos deixando de cabeça para baixo, a despeito da lei da gravidade.

Novas tecnologias, novos hábitos de consumo, novos valores morais, novas leis, novos impostos, novos governantes. Tudo isso afetou e afeta nossa vida. E mais importante que a vida, o vinho.

UM BALANÇO DA ÚLTIMA DÉCADA - Se voltarmos no tempo veremos que iniciamos 2010 com novidades nefastas ao mercado do vinho, como a lei seca e a substituição tributária (ST). De positivo havia o cambio em queda (saudosos R\$ 1,80 em 2010) e um mercado crescente desde os anos 1990. O mercado brasileiro de vinhos cresceu cerca de 30% na década que se encerra, principalmente nos importados, que cresceram mais de 50% em volume. Nos produtos nacionais, as estrelas foram os espumantes (com escalada de cerca de 400%) e sucos de uva (mais de 1.000%).

O e-commerce estava nascendo no início da década, (a Wine, líder do segmento, foi fundada em 2008). Hoje as vendas on-line representam quase um terço de todo o mercado brasileiro de vinho. Alguns fenômenos desta década foram a multiplicação das importadoras, dos e-commerce, dos clubes de vinhos, dos eventos, das importações diretas do grande varejo, e o enxugamento/simplificação das cartas de vinho dos restaurantes. O fenômeno mais marcante da década, contudo, foi a drástica queda do valor médio gasto pelo consumidor por garrafa, resultado da grave crise de 2014, unida ao aumento dos impostos e do câmbio e à entrada dos millennials (nascidos nos anos 1980 e 1990) no mundo do vinho.

Estamos fechando as portas de 2019 com o câmbio nos píncaros, mas com a ST caindo em alguns estados, o valor médio por garrafa subindo desde 2017, a economia dando sinais de recuperação e o mercado do vinho otimista. Vejamos quais as minhas previsões para a próxima década: Dez tendências para a próxima década...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/dez-tendencias-para-o-mundo-do-vinho-na-proxima-decada> | contato@marcelocopello.com

Mais em www.marcelocopello.com.br

“PARA UM DOCE 2020, OLHE PARA O AMARGOR DO VINHO” - ERICK ASSIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 26/12/2019

Em um vinho equilibrado, o amargor pode desempenhar um papel determinante, sublinhando outros sabores enquanto permanece refrescante. Muitos bons vinhos têm uma defesa embutida contra serem consumidos pelas crianças: eles são inerentemente amargos, um sabor que as crianças parecem geneticamente comprometidas em odiar.

Eventualmente, as papilas gustativas evoluem. Os jovens adoram muitos sabores amargos, seja cerveja, chocolate amargo, rúcula, Negronis, café ou chá.

Apesar da prevalência de sabores amargos em alimentos e bebidas populares, muitas pessoas resistem à ideia de que o amargor pode ser positivo. Um velho ditado diz “que os consumidores americanos de vinho falam seco, mas bebem doce”.

Ambos os lados dessas aparentes inconsistências podem ser verdadeiros devido ao poder das conotações, aos sentimentos e emoções que certas palavras e imagens evocam.

A conotação de amargor é esmagadoramente negativa. É uma emoção desagradável, embora os comediantes a façam rir e os políticos a votar.

Os rituais religiosos usam sabores para conjurar memórias e emoções. Os judeus comem doces para simbolizar o desejo de um feliz ano novo em Rosh Hashana e ervas amargas na Páscoa para lembrá-los da miséria da escravidão.

A conotação negativa do amargor se estende às descrições dos vinhos. Apesar dos muitos exemplos de excelentes vinhos que contêm sabores amargos, nenhum produtor deseja associar seu vinho à palavra amargo. Poucos consumidores considerariam essa descrição particularmente atraente.

Os profissionais de marketing de vinho sabem que o público se concentrará em vinhos descritos como suaves, sedosos, aveludados, frutados, apimentados, ousados e ricos. Bitter? Nem tanto.

Espero que 2020 seja um ano para reabilitar a noção de amargura no vinho. Comecei a pensar nisso em uma viagem em novembro ao norte da Itália, uma terra onde sabores amargos parecem incorporados à culinária...

Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/12/26/dining/drinks/bitter-wine.html>

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

O BRASIL ESTÁ APOSTANDO NAS BORBULHAS!

Espumantes e vinhos espumantes são muito bem sucedidos no Brasil, o país da cachaça. No sul do Brasil, a região de Serra Gaúcha, onde se encontra 90% da produção de vinho do país, é especializada na produção de espumantes e outros espumantes.

Quatro funcionários giram manualmente centenas de garrafas armazenadas para facilitar a fermentação: parece uma adega de champanhe, mas a cena ocorre no sul do Brasil, um país mais conhecido por suas praias e caipirinha. “Em nossa região da Serra Gaúcha, temos as condições climáticas ideais para produzir vinhos espumantes de qualidade”, explica Carlos Abarzua, enólogo da vinha da Família Geisse, em Pinto Bandeira, no estado vizinho do Rio Grande do Sul, da fronteira com a Argentina e o Uruguai. Quando ele abre uma garrafa de Extra Brut, bolhas finas sobem à superfície uma vez servidas na tigela.

Estamos longe da região de Champagne, em um país conhecido por sua cachaça - álcool de cana-de-açúcar que é usado para fazer caipirinha, famoso coquetel à base de limão, mas também por suas grandes cervejarias industriais de cerveja.

NOSSA ESPECIALIDADE É ESPUMANTE - A produção de vinho no Brasil é muito menor do que a de seus vizinhos argentinos ou chilenos, mas o sul do país é uma espécie de oásis para as videiras, graças às temperaturas mais baixas do que no resto do país. Na década de 1970, multinacionais como Moët & Chandon foram atraídas pelo terroir da Serra Gaúcha, uma região montanhosa com colinas úmidas e verdes, onde 90% da produção de vinho do Brasil é encontrada.

Desde então, a região começou a se especializar na produção de vinhos espumantes e outros vinhos espumantes. “A Argentina é conhecida por Malbec, Chile por Carmenere, Uruguai por Tannat. O Brasil não possui uma casta emblemática, mas nossa especialidade é o vinho espumante”, disse André de Gasperin, vice-presidente da Associação Brasileira de Enologia.

“A Serra Gaúcha é uma região mais fria, com boa altitude, ideal para uvas brancas, com boa acidez e bom amadurecimento, como na região de Champagne”, acrescenta. Nos últimos anos, os vinhos espumantes brasileiros, cujas principais variedades são Chardonnay, Pinot Noir e Italian Riesling, conquistaram dezenas de medalhas em competições internacionais. Durante o Catad’or Wine Awards 2018, o mais importante da América Latina, Garibaldi Moscatel, da cooperativa Garibaldi, foi eleito o melhor espumante do cone sul.

O SUCESSO DOS VINHOS ESPUMANTES - E os brasileiros adoram: 66,2% dos vinhos espumantes vendidos no país foram produzidos localmente e 33,8% importados, segundo a União Brasileira de Viticultura (Uvibra). Para os demais vinhos, é o contrário: apenas 11,8% são brasileiros e 88,2% vêm do exterior, metade do Chile.

Encerrada em um vale coberto de trepadeiras, a Família Geisse é a única no Brasil que produz vinhos espumantes seguindo o método Champagne, com uma segunda fermentação em garrafa. A maioria dos outros enólogos brasileiros usa o método Charmat, quando a segunda fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável. Com outros quatro produtores de Pinto Bandeira, a Família Geisse espera obter em breve uma denominação de origem controlada “exclusivamente para vinho espumante”.

MEDO DE COMPETIÇÃO - Mas essa vitalidade do vinho espumante brasileiro pode ser ameaçada pelo acordo comercial entre a União Europeia e o Mercosul, que poderia permitir, se ratificado, o influxo no mercado local de vinhos espumantes estrangeiros a um custo menor. “Com o acordo, os impostos cairão e muitos outros produtos competirão com o nosso mercado nacional. E sabemos que o setor vitivinícola é fortemente subsidiado na Europa”, explica Carlos Abarzua, o enólogo da família Geisse... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-bresil-mise-sur-les-bulles,4661113.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP - 24/12/2019).

OS VINHEDOS GREGOS VOLTAM A SER PLANTADOS COM VARIEDADES ANTIGAS DE UVAS

Os enólogos gregos usam variedades de uvas antigas para lidar com o aquecimento global. À medida que a temperatura aumenta, os viticultores no

norte da Grécia estão usando variedades de uvas ancestrais como Malagousia, Xinomavro ou Limnio, que consideram o melhor remédio para o aquecimento global.

Vinte e cinco quilômetros ao sul de Thessaloniki, às margens do Mar Egeu, as parcelas de trepadeiras formam uma colcha de retalhos de cores do outono. A propriedade Vangelis Gerovassiliou abrange mais de 7 hectares. Há 45 anos, esse enólogo e produtor de vinho trabalha com a Malagousia, uma variedade de uva grega há muito esquecida.

Certamente, “sua maturidade acelerou de duas a três semanas”, observa o viticultor. “Costumávamos colher no início de setembro, agora a colheita ocorre por volta de 10 ou 15 de agosto”. Mas as variedades de uva gregas, como Xinomavro ou Limnio, que existem há 3.000 anos, “resistem muito bem”, congratula-se com Gerovassiliou. “Eles não sofrem com o aquecimento global, eles se adaptam”, explica ele.

UVAS “VELHAS” SÃO MELHOR ADAPTADAS AO AQUECIMENTO CLIMÁTICO - As uvas amadurecem mais lentamente do que com castas “estrangeiras” como a Merlot, cuja maturidade precoce causa um indesejável “aumento no teor alcoólico”, segundo Gerovassiliou. Para ele, a mudança climática é “uma oportunidade para os vinicultores gregos voltarem às castas originais e escolherem cuidadosamente a localização das vinhas em terras adequadas”.

É também a rota preferida por Angelos Iatridis. Quando esse enólogo decidiu investir em um vinhedo em meados dos anos 90, ele primeiro visou uma região a poucos quilômetros da fronteira com a Macedônia do Norte para “proteger a exploração de fenômenos climáticos extremos”. A uma altitude entre 620 e 710 metros, suas vinhas são cercadas por três montanhas e dois rios. “Um ecossistema fechado” de cerca de 20 hectares, que abriga quatro estações meteorológicas, permitindo o monitoramento diário do clima.

No entanto, o viticultor notou “uma diminuição nos chuviões nos últimos anos, mas um aumento na sua intensidade”. “A quantidade de sol também aumentou, mas isso é algo positivo para nós”, observa Iatridis, que fez da Xinomavro a principal variedade de uva em sua fazenda. As consequências do aquecimento global são diferentes de acordo com as regiões da Grécia e as variedades de uvas, confirma Stefanos Koundouras, pesquisador do Laboratório de Viticultura da Faculdade de Agricultura da Universidade Aristóteles de Thessaloniki.

O AUMENTO DA TEMPERATURA DIFICULTA O CONTROLE DA TAXA DE ÁLCOOL - Nas áreas costeiras, por exemplo, ou em ilhas como Santorini, o aumento da temperatura tem “efeitos negativos” que dificultam o controle dos níveis de álcool”, explica esse especialista. “De acordo com suas características, seus ciclos e o tempo de maturação das uvas, as castas não reagem da mesma maneira com o aumento das temperaturas”, insiste Koundouras, estimando que “os viticultores têm um conhecimento ainda bastante limitado da questão”.

Os produtores do norte da Grécia são os primeiros a adaptar seu trabalho ao novo clima. Mas essa conscientização e a implementação de medidas concretas permanecem isoladas em todo o país. “Ainda não temos um plano de ação”, admite Yannis Voyatzis, presidente da Organização Nacional Interprofissional do Vinho na Grécia. “Estamos começando a pensar, mas a variedade de regiões e castas representa uma dificuldade real na implementação de uma política nacional”, diz ele, também evocando a proliferação de campos que transformam a paisagem vitícola na Grécia... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vignobles-grecs-se-tournent-a-nouveau-vers-les-cepages-anciens,4661203.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP - 27/12/2019).

CASTAS DE UVAS ESQUECIDAS SÃO MUITO ÚTEIS PARA REDUZIR O TEOR ALCOÓLICO DO VINHO

Para equilibrar o grau alcoólico, que tende a aumentar com o aquecimento global, o viveirista Lilian Bérillon recomenda devolver um lugar às castas esquecidas. O impacto do clima tem um efeito imediato nas variedades de uvas, que é o aumento dos graus alcoólicos no interior das bagas e, portanto, no vinho. Por outro lado, o aquecimento afeta as videiras. Eles estão sofrendo e isso se reflete na qualidade dos vinhos.

Para lidar com essas consequências do aquecimento global, os viticultores devem implementar uma estratégia, e dois métodos são possíveis.

Em primeiro lugar, podemos preservar as principais variedades de uvas, fazendo-as coabitar com variedades de uvas “secundárias” e “esquecidas”, que na época não eram interessantes para cultivar porque os graus alcoólicos não eram altos o suficiente. Hoje, porém, eles têm seu lugar nas vinhas para compensar os graus excessivos.

Um segundo método pode consistir na migração de outras variedades de uvas do sul para o norte. Mas isso representará um problema ao nível dos decretos de designação, porque será necessário revisar todas as castas! Não é isso que estou defendendo no momento.

Ainda há muita esperança de viticultura com essas antigas variedades de uvas, antes de ver syrah migrar no Beaujolais!

Lilian Bérillon co-escreveu o livro “O dia em que não haverá mais vinho”, no qual ele soa o alarme do declínio da videira francesa... Leia mais em: https://www.larvf.com/les-cepages-oublies-tres-utiles-pour-diminuer-le-degre-d-alcool-dans-le-vin_4658269.asp (Fonte - Revue du Vin de France – Denis Saverot e Geoffrey Avé - 16/12/2019).

QUAL A MANEIRA CORRETA DE ABRIR ESPUMANTES?

O passo a passo para evitar acidentes na hora de servir a bebida. Ao se abrir o espumante com elegância, a rolha não deve fazer barulho e nem voar longe. Isso faz com que uma das coisas mais importantes da bebida se mantenha por mais tempo, o gás

Vai soar mais estranho aos ouvidos do que estourar o espumante na Páscoa, mas uma pesquisa não oficial nos Estados Unidos afirma que ao menos três pessoas perdem a visão de um dos olhos a cada ano por conta de uma “rolha perdida”.

Mas, como espumante não tem nada a ver com acidentes e estatísticas, mas com celebração, alegria e bons momentos, o que conta realmente é desfrutar desses bons líquidos. Para ajudá-lo, damos algumas dicas para abrir suas garrafas de maneira segura, elegante e de forma a preservar tudo o que esses borbulhantes vinhos têm de bom. Acompanhe:

ANTES DE ABRIR:

- 1- Armazene suas garrafas em local escuro, com temperatura constante (e não alta) e deitado, para manter a rolha úmida.
- 2- Evite deixar o espumante na geladeira por mais de três ou quatro dias e nunca coloque-o para gelar no freezer, pois a rolha perde elasticidade e dificulta o manuseio.
- 3- Em um balde grande, coloque gelo e água em partes iguais e, para mais de uma garrafa, coloque uma concha de sal grosso para ajudar a conservar o gelo. Separe um guardanapo de pano limpo e coloque um prato sob o balde.
- 4- Coloque as garrafas no balde e deixe por 30 a 40 minutos. Se possível, durante esse tempo, pegue cada garrafa e segure na horizontal, fazendo pequenos movimentos de sobe e desce para que o líquido do gargalo – que normalmente fica fora da água gelada – se misture com o restante. Não deixe a garrafa mergulhada inteira na água gelada. A temperatura ideal para a maioria do espumantes fica entre 6°C e 8°C.

DURANTE:

- 1- Retire a garrafa do balde e seque ligeiramente com o pano. Incline-a para um lado em que não existam vidros e nem pessoas e retire a parte superior da cápsula. Normalmente ela tem uma fita ou um picotado que ajuda nesse processo.
- 2- Com a outra mão solte a gaiola de arame, girando no sentido horário e evitando que ela se quebre. Geralmente são cinco voltas. Nesse ponto, você pode escolher se quer deixar a gaiola sobre a rolha para maior segurança ou se prefere retirá-la e só depois tirar a rolha. Se o espumante parecer muito gelado, é aconselhável não tirar o dedo de cima da rolha e deixar a gaiola solta, mas sobre a rolha até o final da operação.
- 3- Com o pano na parte superior da garrafa, como que envolvendo o gargalo, segure firmemente com o dedo polegar sobre a parte superior da rolha, evitando que ela saia descontroladamente.
- 4- Mantendo a mão no gargalo e o polegar sobre a rolha com bastante firmeza, gire a garrafa lentamente (existem pessoas que preferem girar a rolha para um lado e a garrafa para o outro, mas isso ocasiona perda de controle quando a pressão for mais forte e algumas vezes a quebra da rolha) e perceba como a pressão interna começa a fazer força contra seu polegar. Continue o movimento com firmeza e devagar, permitindo que a rolha se desprenda lentamente. O som a ser ouvido deve ser como aquele sinal de hospital para não falar: “sshhhh”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-maneira-correta-de-abrir-espumantes_1252.html (Fonte – Revista ADEGA – Sílvia Mascella Rosa – 20/12/2019).

CHAMPAGNE: A BEBIDA INDISPENSÁVEL DO REVEILLON!

Aprenda a desvendar as principais características do espumante para começar bem 2020. Os espumantes são cada vez mais apreciados, conhecer as características e os principais tipos desse vinho é essencial para aproveitar o que as borbulhas têm de melhor.

MÉTODOS DE ELABORAÇÃO - Os métodos mais comuns para elaboração de espumantes partem de duas fermentações. A segunda fermentação é a que propicia a produção das borbulhas e o diferencia dos demais vinhos. Ela pode ocorrer de duas maneiras: pelo método tradicional (ou Champenoise) ou pelo método Charmat.

No método Champenoise, a segunda fermentação ocorre na garrafa, ou seja, o gás carbônico é produzido e retido dentro da própria garrafa que chegará ao mercado. O trabalho é minucioso, já que os açúcares e leveduras responsáveis por essa segunda fermentação depositam-se nos gargalos das garrafas, que

são colocadas gradualmente de cabeça para baixo e giradas regularmente (remuage). Ao final da maturação, o gargalo é congelado para retirada do depósito de borra, que acaba expulsa pelo gás sob pressão formado e a garrafa é arrolhada definitivamente.

No método Charmat, a segunda fermentação é feita em grandes tanques de aço inoxidável, chamados de autoclaves. O CO2 produzido nesses tanques é retido e o líquido é engarrafado sob pressão. Nesse método, é mais fácil extrair os resíduos das leveduras.

CLASSIFICAÇÃO QUANTO À QUANTIDADE DE AÇÚCAR - No método Champenoise, segunda fermentação ocorre dentro das garrafas, que ficam inclinadas para que a borra das leveduras mortas escorra para o gargalo

O espumante é, em geral, seco, pois o açúcar existente na uva foi totalmente consumido pelas leveduras. Para ajustar o produto às diferentes preferências em relação ao teor de açúcar, usa-se o "licor de expedição" - basicamente uma mistura de vinho, açúcar e agente clarificante - que é adicionado antes do engarrafamento (método Charmat) ou no momento da retirada dos resíduos das leveduras (método champenoise).

ESPUMANTES AO REDOR DO MUNDO - Alguns dos espumantes mais conhecidos são produzidos de acordo com determinadas especificações, tanto em relação à região onde são elaborados, quanto aos tipos de uvas utilizadas, recebendo denominações particulares.

CHAMPAGNE - É o mais famoso dos espumantes. Frequentemente, o nome Champagne é utilizado de forma equivocada para se referir a qualquer tipo de espumante. Na verdade, Champagne é só o espumante produzido na França, na região demarcada que leva o mesmo nome. Além disso, Champagne somente pode ser produzido pelo método Champenoise e a partir das uvas tintas Pinot Noir, Pinot Meunier e da branca Chardonnay.

CRÉMANT- Espumantes produzidos na França, em regiões como Borgonha, Limoux e Loire, entre outras, respeitando as especificações de cada uma das AOCs (Appellation d'Origine Contrôlée). É feito pelo método tradicional.

PROSECCO - Só recebem esse nome os espumantes produzidos nas cidades de Conegliano ou Valdobbiadene (no Vêneto, Itália), elaborados no método Charmat e com as uvas da casta Prosecco.

ASTI - Espumante meio-doce e com baixa graduação alcoólica (6 a 7%) elaborado com uvas Moscato na cidade de Asti, na Itália. É produzido através de uma variação do método Charmat, na qual a base é um mosto - e não um vinho -, que passa por primeira e única fermentação em grandes tanques.

FRANCIACORTA - Produzido pelo método tradicional a partir de uvas cultivadas dentro nas colinas de Brescia, na Lombardia, a partir das uvas Chardonnay e Pinot Blanc, com 15% de Pinot Noir. O rosé deve possuir mais de 15% de Pinot Noir.

CAVA - Nome dado aos espumantes espanhóis, em sua maioria produzidos pelo método Champenoise na região da Catalunha a partir das uvas Macabeo, Xarel-lo, Parellada e Chardonnay.

SEKT - Nome dado aos espumantes alemães majoritariamente feitos pelo método Charmat. Podem ser produzidos a partir de uma variedade de uvas e até mesmo utilizando-se vinhos base vindos de fora da Alemanha, desde que o processo de segunda fermentação ocorra em território alemão. Curiosidade: a Alemanha tem o maior consumo de espumante per capita do mundo.

VERDADE OU MENTIRA - Vinhos frisantes não são considerados espumantes, mesmo que o gás seja obtido através de fermentação natural ou injetado

É preciso deixar claro que nem tudo que borbulha é espumante. Nas bebidas verdadeiras, o gás carbônico deve provir de fermentação natural. Portanto, vinhos gaseificados - cujo CO2 é adicionado ou injetado - não são espumantes.

O nível de CO2 presente no espumante é significativo... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/melhores-harmonizacoes-para-ceia-de-natal_10500.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 26/12/2019).