



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS MADUROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHOS MADUROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS NOVAS REGRAS DO D.O.C. RIOJA" - POR JORGE LUCKI



06



07

"CONHEÇA TINTOS BRASILEIROS DE 9 ESTADOS" - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

06 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGENS

12 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO
CURSO DE VINHOS ITALIANOS
 07,14 E 21/05/2019 - 19:15

A Itália surpreende tanto pela quantidade de castas autóctones – numa estimativa modesta, mais de quatrocentas –, quanto pela diversidade de seus vinhos. Para tentar mostrar toda essa riqueza, o curso de vinhos italianos, ministrado por Celio Alzer há vinte e cinco anos, é dividido em três aulas.

Valor Individual: R\$ 469,00 (sócio) e R\$ 609,00 (não sócio)
Inscrição: (21)2285-0497/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO
CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO
 06/05 A 08/07/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para o Curso de Vinho e sua Degustação, indicado a profissionais e a apreciadores do vinho. O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana.

Valor Individual: R\$ 1.240,00 (R\$ 1.215,00 do curso + R\$ 25,00 taxa de inscrição)
Inscrição e informações: (21)2285-0497-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

SBAV-SP
VINHOS DA VINÍCOLA CHILENA
TINAJAS
 07/05/2019 - 20:00

A Sbav-SP, em parceria com a importadora Hannover, traz Sr. Juan Mena, enólogo e proprietário da vinícola Tinajas – vinícola familiar do Chile, para degustação orientada.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associado) e R\$ 100,00 (não associado)
Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

ABS-SP
DEGUSTAÇÃO O LADO “B” DE BORDEAUX
 08/05/2019 - 20:00

A região de Bordeaux abriga algumas das denominações de origem mais famosas do mundo, como Margaux e Pauillac, na margem esquerda, e St.Émilion, na direita. Mas os vinhos que ostentam esses nomes nos rótulos estão, em geral, entre os mais caros que produz. A degustação do próximo dia 08 terá como foco, justamente, denominações menos conhecidas de Bordeaux, como Fronsac, Moulis ou Lalande de Pomerol, que, até por isso, oferecem vinhos de excelente qualidade a preços muito mais acessíveis para a legião de fãs dos vinhos bordaleses.

Valor Individual: R\$ 95,00 (associado) e R\$ 85,00 (associado participantes)
Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

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.

BARBARESCO PRODUTTORI DI BARBARESCO 2012 – PIEMONTE – ITÁLIA

No ano de 1958, o pastor Don Fiorino Marengo resolveu reunir 19 agricultores, fundando a vinícola de Produttori del Barbaresco. Desde o começo, serviram de exemplo para cooperativas vinícolas de todo o mundo por priorizar a qualidade das uvas, a fim de produzirem um vinho com qualidade garantida, inclusive pelo Estado italiano. Atualmente, a vinícola contempla mais de 50 famílias produtoras e soma mais de 100 hectares de vinhedos.

Notas de Degustação: Rubi de cor escura, com halos alourados. Aromas de frutas escuras e vermelhas como cerejas, ameixa, algo de alcaçuz e alcatrão, notas doces de baunilha e tabaco. Taninos amaciados pela guarda marcam o paladar com acidez viva, dando muita saliva. finalizam o paladar com acidez de dar água na boca. Boa estrutura, mostrando ótima complexidade.

Guarda: por mais 3 a 5 anos fácil.

Reconhecimentos: 93RP

Notas de Harmonização: pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno e com pratos ensopados. Risotos, Massas com molhos elaborados.

Temperatura de Serviço: 17 a 18°C.

Em BH – GRAND CRU – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796.



VINHOS MADUROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Para desespero da Marina (minha esposa) é comum eu comprar duas garrafas de cada vinho. É o receio de que vinho seja tão bom que eu não teria uma segunda garrafa a mão, para continuar bebendo, ou que a primeira tivesse algum defeito e fosse necessário dar uma segunda chance ao vinho !

Com o tempo a adega foi ficando cheia e é um prazer re-encontrar rótulos que ficaram a espera de serem degustados. Só assim podemos atender a pedidos para degustar vinhos de safras antigas nas degustações que realizamos semanalmente.

O mercado oferece uma gama de vinhos dos mais diferentes tipos, estilos e terroirs, mas a predominância é de produtos jovens, prontos para o consumo logo após sua produção. Os amadurecidos descansam nas adegas contando os segredos da passagem do tempo, por anos até atingirem seu ápice, com agregação de complexidade de aromas e sabores, além de maciez e elegância. Nos vinhos brancos aparecem os tons dourados e as notas condimentadas, lembrando as frutas secas e as vezes de caramelo. Nos vinhos tintos, o rubi intenso e profundo evolui para tons mais claros como vermelho granada e aparecem notas de defumados, couro, trufas e terra molhada nos aromas.

Os grandes vinhos precisam de tempo para mostrar todo o seu potencial e, se abertos antes do tempo, ainda em sua juventude, costumam mostrar taninos duros e acidez excessiva, sem a harmonia e equilíbrio esperados.

Há puristas que diferenciam o vinho velho do vinho maduro, entendendo como velho, um vinho que já teve dias melhores, caminhando para o seu ocaso, estando numa fase decadente da sua vida. Por outro lado, maduro seria um vinho de uma safra mais antiga, e que ainda se encontra na curva ascendente ou no seu ponto ideal para ser bebido. São vinhos que precisam de algum tempo em barricas de carvalho e na garrafa, com cerca de 10 anos, pois caso contrário estaríamos abrindo um vinho que sequer conseguiu harmonizar-se.

Algumas uvas tem caráter único para produzir grandes vinhos na maturidade. Nas brancas temos a Riesling, a Grüner Veltiner e a Semillon que produzem vinhos excepcionais apreciados após 10 anos de evolução. Os Riesling, de preferência alemães, alsacianos, neozelandeses, ou australianos e Grüner Veltiner (austríacos) e a Semillon, que na Austrália alcança sua plenitude depois de 10 anos de garrafa pelo menos.

Nos tintos, o segredo para a longevidade está nos taninos e na acidez. Castas tânicas têm portanto, grande capacidade de evolução. Ao longo do tempo, enquanto o vinho evolui na garrafa, desenvolvem-se novas estruturas aromáticas que enriquecem o aroma e sabor de vinhos maduros. Há grande potencial de envelhecimento nas tintas Baga, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, Aglianico, Taurassi, Basilicata, Nebbiolo, os cortes de Amarones, e ainda a Malbec.

Neste ano, ao longo das degustações com as Confrarias tivemos oportunidades de degustar grande vinhos maduros: Clos de Vougeot Lamarche 1994, Les Fiefs de Lagrange 1998, Borolo Porta Rossa 1997, e recentemente um australiano Tyrrel's Botrytis 1993. Isto sem falar em Portos históricos de 1864, 1815 e um Madeira 1810 !!! – 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

“AS NOVAS REGRAS DO D.O.C. RIOJA” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 02/05/2019

Às vezes não nos damos conta da importância de uma “locomotiva” para uma região vinícola, como Romanée-Conti para a Borgonha, Petrus para Pomerol, Yquem para Sauternes, Gaja para Barbaresco, Sassicaia para Bolgheri e Barca Velha para o Douro, entre outros. Se esses nomes abandonassem a denominação, o que isso acarretaria? Que futuro a denominação realmente teria?

O sistema de Denominação de Origem impõe aos produtores uma série de regras que precisam eventualmente ser revistas diante de novas circunstâncias de mercado. Isso nem sempre ocorre com a clareza e/ou dinamismo necessário, seja pela burocracia que o processo envolve ou pelo conflito de interesses existente entre as partes - vinhateiros, produtores e grandes vinícolas. Rioja, a região mais importante da Espanha, que exporta perto de 140 milhões de garrafas por ano, vem convivendo com essa situação há décadas.

No início, boa parte dos problemas dos vinhos riojanos tinha a ver com o apego aos barris de carvalho, que eram, desde os primórdios, símbolo de prestígio entre os espanhóis. A classificação foi elaborada levando em consideração o tempo em que o líquido permanecia em madeira, como se qualidade estivesse unicamente relacionada a isso: no mínimo 12 meses para o “Crianza” e “Reserva” e ao menos 24 meses nos “Gran Reservas” (mais 36 meses em garrafa). Prolongar o estágio em madeira, para ter direito à classificação, fazia com que o vinho se oxidasse e mascarasse todos os atributos que a tempranillo, uva que caracteriza a região, podia conferir. Para piorar, usava-se velhos barris de carvalho americano, sobretudo as vinícolas tradicionais.

Depois de ter sua imagem abalada e enfrentar séria crise nas décadas de 70 e 80, aos poucos a região de Rioja foi se recuperando. Quem praticamente deu a largada no movimento de renovação dos vinhos riojanos foi Juan Carlos López de Lacalle, proprietário da Bodegas y Viñedos Artadi (está sem importador depois de sair da Mistral há uns cinco anos). A Artadi Cosecheros Alaveses nasceu em meados dos anos 1980 como uma pequena cooperativa, mudando paulatinamente sua filosofia até se fixar na produção de vinhos finos, em 1992, como vinícola independente. O processo foi natural, na medida em que Lacalle, que dirigia a cooperativa, começou a perceber a qualidade dos vinhedos que tinha na mão.... A questão agora é o consumidor conseguir entender e se acostumar às novas regras.

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6235965/jorge-lucki-novas-regras-do-doc-rioja#>

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.

“CONHEÇA TINTOS BRASILEIROS DE 9 ESTADOS” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 30/04/2019

Todos os anos há cerca de três décadas provo muitos vinhos brasileiros. Além do aumento da qualidade, um dos fenômenos que observei neste tempo foi a disseminação da produção por todo o país. No concurso de vinhos que realizo, o maior do Brasil, em sua última edição, foram avaliados ao ano cerca de 900 vinhos de 117 vinícolas. Destas, 33 eram de outros sete estados que não o Rio Grande do Sul, histórico berço de nossos vinhos. Os gaúchos ainda respondem por cerca de 90% da produção nacional, mas é inegável que as fronteiras se alargaram. Hoje, dos 27 estados da nação, ao menos 13 já produzem vinho ou tem projetos em andamento.

Dito isso apresento ótimos tintos brasileiros de outros 9 estados, que você alargue as fronteiras de seu paladar.

Pernambuco

Rio Sol Assinatura 2014 - O vale do rio São Francisco é hoje a terceira maior região produtora no Brasil, depois dos estados do RS e SC, com vinhedos parte em Pernambuco e parte na Bahia. Este vinho tem seus vinhedos em Pernambuco e é o novo ícone da marca Rio Sol. Este potente tinto é um lançamento recente, mas já premiado e a meu ver o melhor vinho do Nordeste, junto com o Testardi da Miolo.

Bahia

Testardi Syrah 2012 - Elaborado pela vinícola gaúcha Miolo, no Vale do São Francisco, em sua parte baiana. De cor muito escura, violácea. Aromas de carvalho, frutas maduras, como ameixa preta, com especiarias como gengibre, noz moscada Paladar de bom corpo, denso.

Goiás

Pireneus Bandeiras Barbera, 2010 - Esta vinícola em pleno cerrado, planta Syrah, Tempranillo e Barbera, e obtém vinhos muito concentrados e alcoólicos, fruto do calor da região. Os vinhos, que passam por carvalho novo para domar seus taninos, mostram aromas de frutas negras maduras, baunilha, tostados, paladar encorpado, taninos volumosos e textura densa.

Minas Gerais

Primeira Estrada Syrah 2010 - A vinícola Estrada Real, foi pioneira entre os vinhos mineiros. Este 2010 foi sua primeira safra a sair ao mercado e hoje, aos nove anos de idade, está delicioso, com aroma elegante de fruta fresca, com madeira bem casada, notas mentoladas. Paladar com taninos finos, ótima acidez, final longo.

Luiz Porto Syrah 2014 - Este Syrah mineiro de Cordislândia-MG é potente, com aromas de carvalho novo aparecendo no nariz e boca, junto com muitas especiarias e notas de frutas maduras.

Espírito Santo

Tabocas Cabernet Sauvignon 2017 - Um Cabernet Sauvignon capixaba, do Vale de Tabocas em Santa Teresa-ES. De cor rubi violácea, entre claro e escuro. Aroma intenso, fresco, frutado, com notas de framboesa e notas balsâmicas, sem passagem por madeira. Paladar leve e fresco, limpo, com acidez alta, 13% de álcool.

Tabocas Madeira 2016 - Elaborado 100% com Cabernet Sauvignon, com passagem de 11 meses por barricas de Jequitibá rosa. Cor granada bastante escuro, com halo de evolução. Aroma denso, com madeira, muitas especiarias, nota vegetal de tabaco, ervas, tostados. Paladar com bastante extração, madeira aparece bastante, bom volume de taninos, boa acidez, 14% de álcool, um pouco pesado.

São Paulo

Casa Verrone Speciale Syrah 2016 - Feito com uvas de Itobi-SP, tem 12 meses em barricas de carvalho, é encorpado, macio, frutado, denso, ao mesmo tempo fácil de beber e com boa complexidade e profundidade

Guaspari Syrah Vale da Pedra 2017 - A vinícola Guaspari, de Espírito Santo do Pinhal em SP, já alcançou importantes premiações no Brasil e no exterior, seus vinhos são surpreendentes. Este Syrah ainda está jovem e um pouco adstringente, mas tem potencial para guarda e para evoluir até alcançar ótima complexidade.

Rio de Janeiro

Rubro 2017, Vinicola Inconfidencia - Elaborado na região serrana do estado, na antiga Estrada Real, que liga Secretário a Petrópolis. O corte é Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah. Cor rubi granada clara. Aroma de boa intensidade, com notas de frutas vermelhas, notas vegetais típicas da Cabernet Franc e especiarias picantes. Paladar leve, com 14% de álcool, falta um pouco de estrutura.

Paraná

Paradigma Rotto Tannat 2012 - De Colombo no Paraná, a vinícola Franco Italiano foi das boas novidades que conheci nos últimos anos. Este potente Tannat de 16% de álcool, foi domado por 30 meses em barricas e mostra notas frutas secas, geleias, especiarias.

Santa Catarina

Villa Francioni 2011 - Este vinícola catarinense de São Joaquim é famosa por seus belos tintos, brancos e rosés, e também pela beleza de seus vinhedos e sua arquitetura: merece uma visita, ou no mínimo uma prova deste seu tinto de 2011, corte de Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Malbec, que agora esta no auge.

Kranz Malbec 2010 - Muitos talvez não saibam, mas o Brasil produz Malbec. O estilo deste Kranz Malbec 2010, de Treze Tílias-SC, é totalmente diferente dos congêneres argentinos, de acidez mais alta, de corpo mediano, frutado e elegante.

Suzin Pinot Noir 2014 - A Suzin é famosa por seus Pinots, das terras de altitude catarinenses, com ótima tipicidade da casta, excelente acidez e frescor, proporcionando equilíbrio e tensão.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/conheca-tintos-brasileiros-de-9-estados/> contato@marcelocopello.com

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

“COMO A SUA PAIXÃO PELO VINHO PODE CONTRIBUIR PARA AS MUDANÇAS CLIMÁTICAS?” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - 30/04/2019

Os consumidores não têm acesso a muitas informações sobre como as empresas operam, mas podem fazer perguntas e se concentrar em um item tangível, a garrafa.

O vinho é particularmente suscetível às mudanças climáticas porque as uvas são vulneráveis às nuances do clima.

A extraordinária vulnerabilidade das uvas às nuances do clima torna o vinho particularmente suscetível à mudança climática e um prenúncio do que está por vir para muitos outros produtos agrícolas.

Os consumidores de vinho têm um papel em encorajar os produtores a tomar medidas mais fortes para combater as mudanças climáticas? Alguns na indústria do vinho pensam que o fazem, em particular, jogando seu apoio econômico para empresas que já estão agindo de forma decisiva.

“O consumidor é a chave para isso”, escreveu Adrian Bridge, presidente-executivo da Taylor Fladgate, produtora histórica de portos, em e-mail. “Mudar o nosso próprio comportamento é importante e pedir a outras pessoas para mudarem também. Isso significa comprar de empresas que estão fazendo um bom trabalho e evitando empresas que não estão”. É igualmente importante que os consumidores deixem claro para a indústria do vinho que o combate às mudanças climáticas é uma questão urgente. Tanto por meio de suas decisões de compra quanto por meio da defesa antiquada - que pode incluir cartas e e-mails para produtores, importadores e publicações de vinho, bem como conversas diretas com comerciantes de vinho e restaurantes - os consumidores precisam exigir que a indústria do vinho atue.

Essa indústria é simplesmente um microcosmo da sociedade maior. Assim como os políticos têm pouco incentivo para lidar com a mudança climática, a menos que os eleitores exijam, muitos produtores de vinho estão menos inclinados a reduzir suas próprias pegadas de carbono, a menos que os consumidores demonstrem que tais medidas são importantes para eles.

Alguns produtores já estão ativamente engajados na luta, seja mudando suas práticas agrícolas, reduzindo suas pegadas de carbono ou limitando cuidadosamente o uso de água. Outros, seja por um sentimento de fatalismo ou ganância, escolheram esperar ou não fazer nada, vendo apenas a despesa sem os benefícios.

Mas como alguém pode distinguir os heróis ambientais das nada? Isso exige que os consumidores se instruem de maneiras que não são fáceis, particularmente porque é difícil obter informações confiáveis. Muitos na indústria do vinho são notoriamente opacos sobre sua agricultura, suas técnicas de adega e seus ingredientes.

“Os consumidores são mais poderosos, na minha opinião, em seu papel de compradores de produtos, para que possam ter impacto se forem capazes de distinguir entre produtos que não prejudicam o clima e aqueles que não são”, disse Mike Veseth, um aposentado professor de economia que escreve o blog The Wine Economist. “O problema é que, a menos que façam muita pesquisa, os consumidores realmente não conhecem a emissão de carbono dos vinhos que compram e, portanto, não podem direcionar seus dólares para aqueles que fazem o melhor.”

Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/04/30/dining/drinks/wine-climate-change.html>

Eric Asimov - Eric Asimov é crítico de vinhos do The Times. Desde adolescente, é fascinado por comer e beber e, por extensão, por ingredientes e culinária. Nos lares e culturas mais iluminados, o vinho pertence à mesa como parte de uma refeição. É um alimento básico, como pão, arroz, batatas ou sal, e essa é a base de como ele entende o vinho.

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Já está no ar o site do Vamos à Montanha 2019: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2019/site/content/apresentacao>

O evento acontecerá de 15 a 18 de Agosto em Penedo. A programação (que ainda terá pequenos ajustes) já pode ser consultada no site nas Abas com a Programação do VAM e do Pré-VAM (que estão separadas no site).

Este ano teremos, para os aventureiros, um Pré VAM de dois dias com trilhas no Parque Nacional de Itatiaia. Teremos, ainda, uma visita à Visconde de Mauá. Os participantes do VAM que chegarem antes do dia 15 de Agosto podem participar de ambas as atividades ou apenas do passeio em Visconde de Mauá. Teremos 5 degustações:

- Workshop Harmonização de Chocolates com Vinho, apresentada pela Chocolatière Mirian Rocha
- O Jerez harmonizado com tapas, apresentada por Germán Alarcón-Martín
- Vinhos do Vale de Loire - Les Grande Vignes, apresentada pelo produtor Eric Recchia - Explorando Bordeaux através de vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentada por Joseph Morgan Jr.
- Vinhos Boutique do Chile, apresentada por quatro enólogos Chilenos convidados e coordenada pelo produtor chileno David Giacomini.
- Além disso, teremos o Desafio de Duplas, coordenado por Agilson Gavioli. Competição que vai movimentar o VAM.

Finalmente, continuaremos a ter o coquetel (com curadoria de vinhos feita por Rogério Dardeau), o Jantar Traga seu Vinho e o Jantar de Gala, além do brunch de Domingo.

As inscrições começam no site no meio de MAI, mas para quem já desejar garantir a sua hospedagem no Hotel Pequena Suécia, pode já realizar as reservas, cujas informações estão aí nessa web também.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV ("Traga seu Vinho") na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é "Black Tie"). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um "esquentar" para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas/ Lígia Peçanha/ Olandina Pacheco. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55 (21)99604-2930



18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

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

HÁ 3 PORTUGUESES ENTRE OS MELHORES VINHOS DO MUNDO

Lista da Forbes dos melhores vinhos de 2019 destaca um Porto e dois tintos. A seguir Sogrape: é portuguesa a empresa familiar de vinhos mais bem-sucedida do mundo. Há 3 portugueses entre os melhores vinhos do mundo. A lista tem a assinatura da especialista da Forbes para comidas, bebidas e artigos de luxo, Eustacia Huen, e reúne os melhores vinhos do mundo segundo a Vivino que pode beber neste ano. “Os premiados neste ano revelam algumas tendências fascinantes”, revela a autora, apontando o crescente número de enólogas a destacar-se nestas lides, assim como “um interesse cada vez maior pelos Brancos portugueses”, ao lado de outros não tão conhecidos como os Pinot Noirs da Patagônia e da Tasmânia. Num leque de preços tão vasto quanto a escolha, aqui fica a lista dos 12 melhores vinhos do mundo (veja aqui a lista completa, no artigo da Forbes) e saiba quanto custa cada garrafa desta seleção.

1. Scarecrow Napa Valley Cabernet Sauvignon 2015 (935,96 euros)
2. Domaine de La Romanée-Conti Burgundy Côte de Nuits 2000 (3795 euros)
3. Soldera Case Basse Sangiovese Toscana 2006 (485 euros)
4. Château d'Yquem Bordeaux Sauternes 2001 (575,3 euros)
- 5. Taylor's Very Old Single Harvest Porto 1968 (305 euros)**
6. Domaine de La Romanée-Conti Burgundy Côte de Nuits 2011 (2800 euros)
7. Viñedo Chadwick Chilean Cabernet Sauvignon 2014 (374,82 euros)
8. Masseto Tuscan 2005 (967,5 euros)
- 9. Cartuxa Pêra-Manca 2005 (460 euros)**
10. Pétrus Bordeaux 2005 (4134 euros)
11. Monteviejo Argentinian Malbec 2010 (113,77). Leia mais em: <https://www.dinheirovivo.pt/buzz/galeria/ha-3-portugueses-entre-os-melhores-vinhos-do-mundo-1/> (Fonte - Dinheiro Vivo - 02.05.2019).

VINHOS EM LATINHAS?

O mercado comprador deve ser um novo (e inédito) conceito em vinho. Vivant Wines lança o conceito da bebida em lata. O consumo e o próprio público dos apreciadores e bebedores de vinho têm mudado muito nos últimos anos. O que antes era visto com pompa e circunstância, foi, aos poucos, sendo democratizado e agora ganhou espaço nas diferentes tribos, ganhando a confiança de todos os gostos e bolsos.

O hábito de tomar vinho mudou, assim como a apresentação dele. Se antes a taça era coadjuvante, hoje, a lata, protagonista, chegou para mostrar que o universo das uvas vai muito além.

Focada em um público mais jovem e descolado, a Vivant Wines lança o primeiro vinho fino e seco natural (sem adição de CO2) em lata do Brasil. A ideia surgiu quando um dos sócios, Leonardo Atherino, se viu em uma situação inusitada em uma festa. “Comprei uma garrafa de vinho e fui curtir a festa. Quando percebi, estava com uma garrafa na mão e uma taça na outra e tinha que colocar um dos dois no chão para conseguir cumprimentar os amigos”, lembra o CSO da empresa.

E foi aí que ele, com mais dois amigos, Alex Homburger e André Nogueira, deu vida à Vivant. Depois de muita pesquisa, os três foram até a região Sul do país conhecer as vinícolas e aprender um pouco mais sobre a produção de vinhos. Junto com o sommelier da equipe, Felipe Siqueira, com patente da Le Cordon Bleu de Paris, eles selecionaram, em conjunto com a Vinícola Quinta Don Bonifácio, um blend especial, que se adaptasse com perfeição às latas.

De lá para cá, foram muitas produções e hoje a Vivant conta com três rótulos diferentes: tinto (Cabernet/ Merlot), branco (Chardonnay) e rosé (Syrah/ Pinot noir). O intuito da marca não é substituir a bebida de garrafa, mas agregar com sua praticidade aos momentos em que o vidro não se encaixa tão bem.

As latinhas já são sucesso na mão dos cariocas, em eventos, clubes e até em alto-mar, não apenas pela praticidade, mas pelo sabor. “Muita gente fica resistente quando mostramos a bebida na lata. Mas, logo que elas experimentam, se surpreendem. Os vinhos da Vivant não perdem em nada na qualidade, se comparado aos tradicionais de garrafas”, explica Alex Homburger, CEO.

O vinho em lata traz um conceito mais leve e descontraído, que prova que ele pode ser consumido em qualquer lugar e ocasião. A missão da empresa é mostrar que a bebida é para ser degustada na piscina, na praia, nas festas ou em casa. O importante é ter sabor.

O INCRÍVEL CRESCIMENTO DOS VINHOS ROSÉS FRANCESES

O aumento nas vendas dos vinhos rosés franceses no Brasil é impressionante. Nos últimos cinco anos sua taxa de crescimento foi de 244%, contra 16% dos brancos e 3,7% dos tintos. Hoje o “market share” dos rosés é de 25,4% em volume. Os tintos seguem liderando com 61,5% e os brancos se contentam com 13,1%. Os rosés cresceram principalmente em cima dos tintos nos mostram o estudo da Ideal Consultoria.

O clima tropical brasileiro ajuda a explicar esta mudança de comportamento do consumidor. Mas não basta. Um amplo trabalho foi feito pelos produtores franceses e principalmente pela região de Provence, grande produtora de rosés. Enquanto denominação de origem a Provence cresceu nos últimos cinco anos exatos 265,7% em volume e atingiu em 2018 a marca de 64.814 caixas de 12 garrafas. O aumento não é apenas dos rosés da Provence. Estes são a ponta de lança de uma tendência mundial. Vamos ter um forte incremento nas outras denominações de origem e principalmente nos vinhos com Indicação Geográfica Protegida – IGP – os regionais, e também os genéricos Vin de France, também classificados como sem IG, ganhando mercado.

O crescimento do consumo de vinhos rosés é global. De 2002 a 2016 o crescimento foi de 32% e totalizou 24 milhões de hectolitros. O Brasil segue esta tendência. A França é líder mundial no consumo com 35% e tem 28% da produção dos rosados. Os Estados Unidos são o segundo país consumidor com 14% e a Alemanha o 3º com 8%. O consumo na França está tão aquecido que ela tem importado vinho rosé apesar do crescimento da produção dos vinhos com IGP e dos vinhos sem IG. A França exporta 16% do volume de vinhos rosés e 32% em valor, nos informa o Observatório do Rosé 2018, com dados de 2016.

Esse crescimento espetacular, tendência global, chegou ao Brasil e alçou ao topo da pirâmide de mais vendidos o Rosé Piscine, um vinho que se bebe com gelo. Para o diretor da Ideal Consultoria, Felipe Galtaroga, o brasileiro gosta de tudo mais doce e o maior açúcar residual em alguns rosés, o elevado investimento em marketing e a maior oferta ajudam a explicar o fenômeno dos rosados franceses. Os tempos mudaram. Santé. Leia mais em: <http://jblog.com.br/conexaofrancesa/> (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 03/05/2019).

GAME OF THRONES: QUANDO SAINT-EMILION PRODUZ VINHO DORNE, UM ACENO PARA A SÉRIE

Um entusiasta da série cult “Game of Thrones”, Thibault Bardet, recriou dentro da propriedade da família perto de Saint-Emilion, um “Dornish Wine” e “The Imp’s Delight”. “Frutado, poderoso mas fácil de beber, sedoso” é o vinho favorito dos nobres de Dorne, ao sul de Westeros. “Eu queria fazer uma homenagem, um vinho que pode ser bebido em Game of Thrones, eu não tentei fazer o melhor vinho possível, mas o vinho mais próximo da série”, explica Thibault Bardet, um fã desde oito anos da série americana, cuja oitava e última temporada é transmitida desde 14 de abril em 186 países.

Nos vinhedos de Bardet em Vignonet (Gironde), a aventura realmente começa em 2016, quando Thibault e seus amigos vêem em um episódio o personagem de Tyrion Lannister beber vinho: “Nós pensamos: ‘Seria ótimo poder aproveitar’ “. Verificação feita na internet de que nenhum vinho desse tipo já existia, ele decidiu reproduzi-lo. “A série não fala muito sobre isso, mas nos livros é enorme, eu apenas copieie e coleie referências de vinhos, o que perfaz um total de 40 páginas de palavras nas milhares de páginas dos romances. George RR Martin”, diz o jovem de 29 anos.

O TERROIR DE WESTEROS É DE BORDEAUX? - Ficha de dados na mão, ele foi ver seu pai que cuida da parte técnica. “Um vinho muito frutado, intenso, escuro, poderoso, com pequenas notas de barril, sedoso: é fácil, é um Merlot de Bordeaux 100%”, respondeu Philippe Bardet imediatamente.

Como o clima árido de Dorne, de acordo com o romance, eles escolhem um pedaço de areia na denominação de Saint-Émilion para o “Imp’s Delight”, enquanto o “Dornish Wine” é um Castillon Côtes de Bordeaux. As bagas mais pequenas são seleccionadas pela sua concentração e o vinho gasta um pouco de tempo em barris para recordar a época desta série de fantasia heróica.

Para ir ainda mais longe no espírito de Game of Thrones, o “deleite do Imp” que deseja fazer, ele lembra, Tyrion Lannister para seus amigos uma vez que a guerra terminou, não contém enxofre como na Idade Média. , que dá a este vinho “uma cor mais violeta, mais intensa” e um sabor “um pouco mais potente”.

15.000 GARRAFAS AINDA PARA VENDA! - Rodada como os escudos de Dorne, a etiqueta de ouro com o emblema do leão é uma reminiscência da família Lannister, enquanto que a do “Vinho Dornish”, leva as cores laranja, típico da região, com os emblemas do Martell: o sol e lanças. Porque a apresentação da garrafa é um assunto de marketing. Thibault empurrou o espírito de detalhes para colocar cera e substituir a garrafa tradicional de Bordeaux por uma garrafa mais redonda e mais pesada.

Depois deste sabor vintage de 2016 de Dorne, as vinhas Bardet não pretendem continuar a aventura contra as exigências da produção HBO, que no entanto lhes permitiu vender as suas ações: 15.000 garrafas depois das 15.000 já vendidas, principalmente na Europa, porões e indivíduos.

Um número suficiente para talvez enviar ao autor da saga e dos atores, como o sonho de Thibault Bardet, que gosta de assistir a série com seu grupo de amigos e uma garrafa de cada cuvée: “É melhor que o 5D é imersivo!”. Leia mais em: <https://www.larvf.com/game-of-thrones-quand-saint-emilion-produit-du-vin-de-dorne-clin-d-oeil-a-la-serie,4623764.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – com AFP – 03/05/2019).

DOS CORDEIROS ROTHSCHILD PARA NOTRE DAME

Os fundos arrecadados durante este leilão serão usados para a restauração da catedral de Notre-Dame de Paris. Mais de 871.000 euros foram levantados em 17 de abril em Londres para a reconstrução da catedral de Notre-Dame em um leilão de 25 caixas da famosa propriedade Mouton Rothschild.

Cada uma das 25 caixas de Mouton Rothschild, leiloadas em 17 de abril, contém cinco safras deste chateau, cujos rótulos foram feitos por artistas que foram expostos ao Palácio de Versalhes.

Na verdade, esta venda foi originalmente destinada para a restauração de Versalhes, como os leilões de Hong Kong em 1 de abril e Nova York em 4 de maio.

UMA DECISÃO CONJUNTA - “A notícia, com o incêndio de Notre-Dame, desencadeou a inveja do Palácio de Versalhes e da família Rothschild, dona da Mouton Rothschild, para pagar os resultados dessa venda para a restauração da Catedral de Notre-Dame”, diz o Chateau baseado em Pauillac em Gironde.

Quer sejam para Versailles ou Notre-Dame, os compradores destas três vendas serão convidados para um jantar de gala no Château de Versailles, onde será servido o Mouton Rothschild, um dos vinhos mais populares do mundo. Leia mais em: <https://www.larvf.com/du-mouton-rothschild-pour-notre-dame.4623100.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – com AFP – 29/04/2019).

MARZEMINO – O VINHO DA ÓPERA DE MOZART

Pouco depois de se deliciar com um “excelente Marzemino”, Don Giovanni é tragado ao inferno. Foi em uma de suas viagens ao norte da Itália que o jovem Wolfgang Amadeus Mozart, um prodígio musical de sua época, conheceu a região de Vallagarina, vale do rio Ádige, no Trento, e o vinho lá produzido com as uvas Marzemino. Seu pai, Leopold, ia de cidade em cidade, onde o filho pudesse ser recebido pelos nobres para apresentar seus dotes. Acredita-se que, ao percorrer os vilarejos do norte da Itália, entre eles Rovereto e arredores, Mozart (então com apenas 13 anos) e sua família teriam ficado hospedados na vila de Nogaredo, no imponente Palazzo Lodron – construído por Paride Lodron, príncipe e arcebispo de Salzburg, na Áustria – quando visitaram a região em 1769.

Anos mais tarde, o compositor austríaco recordaria dessa viagem ao escrever a música para uma de suas óperas mais famosas e uma das mais encenadas da história: Don Giovanni. Em seu script, a tragicômica narrativa sobre a vida e a morte do incontornável sedutor Don Juan tomaria lugar em uma vila do norte da Itália e Mozart ainda pediria ao seu libretista, Lorenzo Da Ponte, para incluir uma citação ao vinho Marzemino.

Dessa forma, na peça, pouco antes de ser tragado ao inferno, Don Giovanni está se banquetando com amigos e pede para seu criado, Leporello, servir o vinho. Ele serve e o patrão logo exclama: “Excelente Marzemino!”. Poucos goles depois, a fatídica estátua do comendador aparece para jantar, insta-o a se arrepender e abandonar a vida de devassidões, o que ele nega veementemente, e acaba, portanto, sendo levado ao inferno.

Para quem não se lembra da lenda de Don Juan: o galanteador, enquanto se esconde em um cemitério, jocosamente convida a estátua do comendador – assassinado por ele no começo da trama na tentativa de defender a honra da filha seduzida – para jantar. A estátua, surpreendentemente, aceita o convite e, no final, sela o destino do protagonista.

E vale lembrar ainda que essa não é a única passagem dessa ópera em que o vinho é celebrado. Ainda no começo da peça, Don Giovanni pretende aumentar suas conquistas e propõe uma festa repleta de convidados e regada, obviamente, com muito vinho. Nesse momento, o protagonista canta uma de suas árias mais famosas, “Fin ch’han dal vino”, que mais tarde ficou conhecida como “ária de Champagne”. Nela, ele ordena ao criado que prepare tudo e chame as mais belas moças que encontrar na rua, pois, assim, ao final da noite, sua lista de conquistas vai aumentar “em uma dezena”.

Não contente, mais adiante na trama, diante das súplicas de uma ex-amante para que mude de vida, o sedutor segue firme em sua recusa e resume sua filosofia ao exclamar convicto: “Vivan le femmine! Viva il buon vino! Sostegno e gloria d’umanità! (Vivam as mulheres! Viva o bom vinho! Sustento e glória da humanidade!)”.

A UVA QUE VEIO DA ILÍADA - No entanto, a lenda em torno do vinho Marzemino vem de muito antes da ópera de Mozart. Há histórias mitológicas que ligam a origem das uvas na região de Vallagarina a dois heróis da Guerra de Troia, que, terminado o confronto, teriam saído da Grécia com as mudas e se instalado nessa parte norte da Itália.

Reza a lenda que Antenor e Diomedes, depois do fim da batalha troiana, refugiaram-se em território italiano, fundando diversas cidades. Eles teriam vindo da cidade de Merzifon, na Turquia, perto do Mar Negro, trazendo as mudas de Marzemino para a região do Vêneto e, posteriormente, Trento.

Na Ilíada de Homero, Antenor foi um dos conselheiros do rei Príamo, de Troia, e teria aconselhado o monarca a devolver Helena para os gregos, evitando a guerra. Mais tarde, na Divina Comédia, Dante Alighieri nomeou um dos círculos do inferno como Antenora, reservado para os traidores (acredita-se que ele tenha aberto os portões da cidade para a invasão grega). Diz a lenda que Antenor fundou a cidade de Pádua.

Já Diomedes foi rei de Argos, na Grécia, e um dos principais combatentes da Guerra de Troia. Segundo a mitologia, ele é o único mortal a quem foi dada força para lutar contra os deuses, tendo assim sido capaz de ferir Ares e Afrodite. Ao tentar voltar para sua cidade ao fim da batalha, foi impedido por sua esposa, que, em sua ausência, tinha assumido outro marido. Foi então que se refugiou na Itália, fundando mais de 10 cidades.

Apesar de toda essa lenda, historiadores acreditam ser mais provável que a Marzemino tenha chegado à região de Vallagarina por volta do século XVI, quando houve a dominação veneziana. Há duas possibilidades para o nome Marzemino, por sinal. Uma delas remetendo à localidade Marzameni, na ilha da Sicília, ou então à vila Marzemin, na Eslovênia.

CASTELOS E DOGES - Além de Mozart, o vinho Marzemino também caiu nas graças de alguns dos homens mais poderosos da Itália: os Doges de Veneza. Outra personalidade histórica a ter favorecido o produto trentino foi Napoleão Bonaparte, que conheceu a bebida durante a invasão francesa. Diz-se que o general, em meio à campanha, descansou alguns dias em Rovereto, no Palazzo da família Bossi Fedrigotti (que eram viticultores), onde provou o vinho.

Apesar de hoje a produção do Marzemino ser majoritariamente de tintos, há quem aponte que o vinho que fazia sucesso antigamente era, na verdade, doce (como todos os grandes vinhos da época e que agradavam mais ao paladar dos consumidores de então).

OS DOGES DE VENEZA, ASSIM COMO NAPOLEÃO, APRECIAVAM O MARZEMINO - Uma das características da região de cultivo, além da amplitude de alturas e solos – pois pode estar cultivada tanto nas áreas mais planas e próximas ao rio Ádige quanto nas encostas do começo dos Alpes –, é a onipresença de imponentes castelos erigidos no alto das montanhas que circundam Vallagarina. Um dos mais impressionantes da região é o Castel Beseno, a maior estrutura fortificada do Trento, na vila de Besenello, poucos quilômetros ao norte da comuna de Isera, onde se originou a DOC Trentino Superiore Marzemino “d’Isera”, e também das comunas de Calliano e Volano, onde nasceu a DOC Trentino Superiore Marzemino “dei Ziresi”.

Hoje, o Marzemino caracteriza-se Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/marzemino-o-vinho-da-opera-de-mozart_10295.html (Fonte – Revista ADEGA - Arnaldo Grizzo - 05/05/2019).