



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO O VINHO NA ANTIGUIDADE CLÁSSICA ACOMPANHOU A EVOLUÇÃO DAS CIVILIZAÇÕES – PARTE 2 – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



09

COMO O VINHO NA ANTIGUIDADE CLÁSSICA ACOMPANHOU A EVOLUÇÃO DAS CIVILIZAÇÕES – PARTE 2 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VALPOLICELLA, A MANEIRA ANTIGA" - POR ERIC ASIMOV



12



13

"AS COLINAS CENTRAIS DA TOSCANA E SEUS VINHOS" - POR MIRIAM AGUIAR

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

06 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO

DIA INTERNACIONAL DA MULHER

06/03/2020 - 19:30

Somente para elas! Reserve o dia 06 de março, 6^a feira, às 18h30, para o tradicional encontro em homenagem às mulheres! Quatro palestrantes femininas apresentarão quatro vinhos elaborados por mulheres..

Valor: R\$129,00 e R\$3149,00* (não sócios)

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

12 DE MARÇO 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 Adega. 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**.



WINE SENSORY WORKSHOP

14 DE MARÇO DE 2020 - DE 10 ÀS 17H

O workshop de análise sensorial em vinhos adota uma abordagem utilizada na indústria vinícola e de bebidas e apresenta a interação dos sentidos na interpretação dos sabores e as influências na experiência sensorial. A importância do léxico do vinho, a linguagem global dos sabores, na avaliação técnica e hedônica da bebida. O Wine Sensory apresenta os métodos sensoriais para reconhecer os atributos negativos e positivos do vinho, e também treinar avaliadores sensoriais a evoluir em sua prática, por meio de conceitos, exercícios e metodologia sensorial a ser adotada na rotina do profissional e empreendimento.

Por meio da Ciência Sensorial e sua metodologia, abordaremos:

- A percepção multissensorial dos sabores I • Reconhecimento dos sabores: positivos e negativos I • Avaliação técnica x avaliação hedônica. I • Conceitos de ortonasal e retronasal e sua influência de gostos, aromas e sabores I • Qualidade sensorial do produto I • Treinamento e evolução do avaliador I • Abordagem de 12 flavors (on e off)

Público:

Sommeliers de vinhos, produtores, enólogos, enófilos, profissionais de marketing, chefs, cozinheiros, apreciadores, entusiastas.

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

Valor Individual: R\$ 460 (podendo ser pago de 2 vezes no cartão)

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

Inscrições via whatsapp ou e-mail: (31) 98839-3341 ou molivierbh@gmail.com

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão ai 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.

DE MARTINO VIEJAS TINAJAS MUSCAT 2017 – VALE DE ITATA – CHILE

Fundada em 1934 por imigrantes italianos, a vinícola chilena De Martino produz vinhos que exploram todo o potencial de suas uvas. Líder em inovação e reconhecida por seus terroirs selecionados, a vinícola se reinventa a cada safra, investindo em novos métodos de vinificação e criando sensações organolépticas únicas.

Corte de uvas: 100% Muscat (Moscatel de Alexandria). Fermentação em tinajas (ânforas) por 15 dias, produto de maceração carbônica. O vinho permaneceu 6 meses em contato com as cascas. Malolática. Retirada das cascas. Decantação natural. Não há clarificação. Adicionado apenas um pouco de SO2 para a perfeita conservação do vinho. O vinho passa 6 meses nestas ânforas durante seu amadurecimento.

Notas de Degustação: De linda cor dourada, lindos reflexos laranja, mostrando certa turbidez. Faz lembrar no visual os vinhos laranjas, e continuará no olfato, que se apresenta muito rico e surpreendente com casca de laranja, marmelo, jambo e também lichia, mostrou toques de cerveja maltada e ainda floral de jasmim. Em boca, a primeira impressão de docura e suavidade, é cortada pela acidez e mineralidade do vinho (com certa salinidade inclusive). Um sabor que não se deve esperar para você prová-lo.

Estimativa de Guarda: A guarda recomendada pela vinícola é de até 8 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 94 Descorchados (Safra 2017). ROBERT PARKER: 92+ PONTOS. JANCIS ROBINSON: 16/20 PONTOS.

Notas de Harmonização: Um vinho excelente para acompanhar peixes gordos de sabor terroso como a truta (fresca ou defumada); Sopas com frutos do mar; Caranguejo; Polenta com creme de pecorino; Cozinha tailandesa e Indiana de mar rica em especiarias; Seleção de queijos de massa mole (Reblochon, Taleggio, etc).

Serviço: servir entre 10 e 12°C.

Em BH: Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.



VALE DA PEDRA GUASPARI SAUVIGNON BLANC 2016 – ESPÍRITO SANTO DO PINHAL – SÃO PAULO

A Vinícola Guaspari está instalada na pequena Espírito Santo do Pinhal, a cerca de 200 km da capital de São Paulo e bem próxima à divisa com Minas Gerais. Visitei-a em 2018, num Roteiro pelos Vinhos, Queijos e Azeites da Serra da Mantiqueira, pela Zénithe Travelclub (operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093). A Guaspari começou oficialmente em 2006, com a plantação das primeiras videiras e já acumula prêmios e conquistas importantes, como a produção de vinhos de altíssima qualidade em uma região totalmente inesperada.

Espírito Santo do Pinhal possui um terroir que pode ser comparado ao de importantes regiões vitivinícolas pelo mundo. A combinação de uma altitude entre 800 e 1.300 metros (em plena Serra da Mantiqueira), uma grande amplitude térmica (com dias ensolarados e noites frescas) e um solo seco e granítico é excelente para a produção de uvas viníferas. A Vinícola Guaspari usa o sistema de dupla poda, para que a colheita fosse feita em uma época com condições climáticas ideais. Aqui a colheita acontece durante o inverno, quando o clima é mais seco. A primeira colheita na Guaspari foi realizada em 2008, sendo que os primeiros rótulos foram lançados no mercado em 2014.

Notas de Degustação: De cor amarelo bem claro, cristalino. No nariz mostra aromas de maracujá azedo, frutas de polpa branca (pêssego, pêra), cítricos, grama cortada e feno, com forte nota vegetal. Paladar refrescante, com muito boa acidez e mineralidade. Parte do vinho é vinificado em ovo de concreto, parte em barricas francesas e parte em tanques de aço inox. Isto lhe confere ótima complexidade.

Estimativa de Guarda: pode ser guardado por mais 2 anos para não perder o frescor da fruta.

Notas de Harmonização: irá muito bem com frutos do mar, cozinha asiática e japonesa, carnes brancas e massas e risotos com frutos do mar.

Serviço: servir entre 09 e 10°C.

VEIO NA BAGAGEM DA VIAGEM. AINDA NÃO TEM DISTRIBUIDOR PARA BH.



GARZON TANNAT RESERVA 2016 – MALDONADO – URUGUAI

A Bodega Garzón no Uruguai é um projeto milionário e ambicioso do mundo do vinho. Situada em um pacato e rural povoado do Uruguai a 18 km do mar, a vinícola é de proprietários argentinos bilionários do ramo do petróleo, a família Bulgheroni. Em Mendoza, a mesma família também é dona das bodegas Vistalba e Argento. O complexo da Garzón no Uruguai (chamado de Agroland) chama a atenção de turistas do mundo inteiro. Quem visita Punta del Este (a mais de 70 km da bodega) e é apaixonado por vinhos normalmente inclui um visita, tour e/ou almoço na vinícola Garzón no seu roteiro.

E para mostrar que veio para ficar, foi eleita a Melhor Vinícola do Novo Mundo, no final de 2018, pela Wine Enthusiast, revista especializada no setor vitivinícola.

Foi apenas em 2008 que as primeiras videiras foram plantadas, descobrindo-se a vocação do terroir para uvas, além das oliveiras. Foi o renomado italiano Alberto Antonini, que presta assessoria enológica à vinícola, que desembarcou por lá em 2007 para avaliar o terroir e sugeriu fazer um teste para a vocação enológica. O vinho é fermentado em tanques de cimento de 15000 litros. Após esse processo, o vinho estagia de 6 a 12 meses em contato com as cascas (sur lie) em barris de carvalho francês (5000 litros).

Notas de Degustação: Cor rubi intensa. Aromas de frutas escuras como cerejas amoras maduras. Com o tempo em taça as camadas vão se mostrando e aparecem as notas de baunilha e café, chegando depois a leve tabaco. Na boca o vinho mostra taninos surpreendentemente macios, corpo médio, com grande equilíbrio entre a acidez e a potência dos sabores frutados.

Estimativa de Guarda: penso que pode ser guardado por até 8 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 92 Descorchados, 92 James Suckling, 90 Wine Enthusiast.

Notas de Harmonização: Um vinho excelente para Carnes grelhadas e assadas com molhos intensos, além de massas recheadas com molhos à base de tomate, polenta com ragu de carne vermelha, além de embutidos e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



COMO O VINHO NA ANTIGUIDADE CLÁSSICA ACOMPANHOU A EVOLUÇÃO DAS CIVILIZAÇÕES – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os gregos, em particular, tornaram-se apaixonados por vinho e, por isso, a demanda sempre foi alta. Eles sabiam que os três elementos essenciais do bom solo, clima e tipo de videira poderiam se combinar para criar diferentes variedades de uva e sabor. Embora conheçamos muitas práticas culturais e a mitologia que envolve o vinho no mundo grego, foram os romanos que nos deixaram as melhores descrições do processo de produção.

Conduzir a vinha para crescer na altura ideal do solo (que depende das temperaturas e do vento locais), ao longo de uma treliça, se necessário, a distância ideal entre si e a poda regular para fortalecer a videira eram práticas conhecidas pelos gregos. As videiras podiam ser deixadas livres, apoiadas em apoios de madeira ou até cultivadas junto com outras plantas, especialmente a oliveira.

Este último método prevaleceu nas vinhas romanas com a melhor reputação de qualidade. Como a maioria dos ramos da agricultura, a viticultura era um investimento sério e as margens de lucro poderiam ser reduzidas se o vinho não fosse produzido em uma escala suficientemente grande. Como afirmou o historiador romano Varro, “existem aqueles que afirmam que o custo de manter uma vinha engole o lucro”.

FAZENDO VINHO - Os antigos conheciam muito bem o valor dos vinhos finos e distinguiam sua produção entre novos vinhos jovens para as massas ou exércitos no campo e vinhos mais maduros para o condecorado. Certos lugares rapidamente ganharam prestígio como bons produtores de vinho, principalmente as ilhas gregas de Chios, Kos, Lesbos, Rhodes e Thásos.

Na Itália, vinhedos específicos como Caecuban e Falernian gozavam de grande reputação e foram endossados por autores como Plínio, o Velho, que escreveu extensivamente sobre o assunto. As colinas de Alban, perto de Roma, na região da Campânia e no nordeste da Itália, foram particularmente conhecidas por seus vinhos de qualidade.

A indústria tornou-se altamente lucrativa e foram impostas regulamentações, como indicado nas inscrições sobreviventes, relativas à venda de vinho, sua exportação e qualidade garantida. Além dos grandes produtores, a maioria das propriedades teria suas próprias vinhas para consumo privado. Em Pompéia, por exemplo, dois terços das moradias tinham vinhedos.

As uvas eram colhidas e depois prensadas sob os pés em grandes vasos de cerâmica, cestos, cubas de pedra ou em um simples piso de ladrilhos que levava a um canal de coleta. O processo tornou-se mais sofisticado com a invenção de prensas de viga e peso, o que aumentou a eficiência da operação e, posteriormente, evoluiu para prensas de parafuso ainda melhores a partir do século I A.D.

Muitas vinhas das ilhas gregas adicionaram água do mar ao mosto prensado para tornar o vinho mais suave e aumentar a acidez. Os vinhos eram brancos e tintos, os últimos ganhando sua cor ao deixar o mosto (bagaço e mosto) por mais tempo antes de pressionar o suco completamente. Uma cor mais tinta também foi alcançada envelhecendo o vinho por alguns anos e até expondo o vinho ao calor, armazenando-o acima das lareiras, ou deixados em ambiente quente.

O vinho era fermentado em grandes ânforas de armazenamento de terracota, tipicamente colocados parcialmente no chão em edifícios de teto aberto, que tinham paredes com aberturas para permitir um movimento fresco do ar. Quando pronto, o vinho era drenado e armazenado em ânforas de argila para transporte, geralmente seladas com uma rolha de argila ou resina. As ânforas destinadas à exportação geralmente eram carimbadas para indicar sua origem.

O vinho era vendido nos mercados e, no mundo romano, em lojas dedicadas especialmente para seu comércio. Os romanos valorizavam os vinhos brancos doces (que teriam sido muito mais turvos do que os vinhos de hoje devido ao processo de produção mais primitivo). Os cartagineses tinham um sabor semelhante, produzindo um famoso vinho branco doce feito de uvas secas ao sol.

O vinho era considerado melhor como uma bebida pura sem aditivos, mas, às vezes, produtores e vendedores sem escrúpulos adicionavam substâncias (qualquer coisa, de especiarias a mel), a fim de disfarçar o gosto de um vinho ruim ou um vinho que havia passado no seu melhor.

BEBENDO VINHO - O vinho era uma bebida comum, relativamente barata e cotidiana nas culturas grega e romana clássica. Era bebido sozinho ou com as refeições. Os gregos diluíam seu vinho com água (1 parte de vinho para 3 partes de água), já que era muito espesso. Dissolviam em água quente e consumiam com água do mar, apesar de os macedônios escandalosamente beberem seu vinho puro.

Essa diluição ajudou a evitar o alcoolismo excessivo, que era (pelo menos pela elite) considerado uma característica das culturas estrangeiras “bárbaras” e amplamente

parodiado nas peças gregas de comédia. A embriaguez também aparece em muitos mitos gregos como uma explicação para comportamentos terríveis e incivilizados, como a luta causada pelos centauros embriagados no casamento de Perithous.

Autores antigos alertaram sobre os perigos da embriaguez para a mente e o corpo. Aristóteles até escreveu um tratado sobre a embriaguez (atualmente perdido) e Plínio - o Velho, notou que o vinho pode revelar a verdade ("in vino veritas"), mas que essas verdades geralmente são melhor não ditas. Tais recomendações aprendidas, no entanto, sem dúvida foram ouvidas pelo povo comum e não impediram que nomes famosos como Alcibíades, Alexandre- o Grande e Marco Antônio ganhassem reputação de ferozes bebedores de vinho.

O vinho era bebido em ocasiões sociais, como o simpósio grego, ou festa da bebida, onde cidadãos de elite discutiam política e filosofia e se divertiam com músicos e cortesãs (hetairai). Recipientes especiais para beber desenvolvidos como o kylix de haste rasa, que poderiam ser facilmente levantados do chão por um bebedor reclinado em um sofá. Grandes vasos de cerâmica conhecidos como kraters foram feitos para que o vinho pudesse ser facilmente misturado com água. O equivalente romano ao simpósio era o convivium, onde mulheres respeitáveis eram adicionadas à lista de convidados e a comida tinha uma ênfase maior.

Além de ser uma bebida saborosa e socializante, o vinho tinha outras funções, como servir as libações aos deuses nas cerimônias religiosas. O vinho, geralmente mais saudável do que fontes não confiáveis de água, também era prescrito como remédio por médicos antigos. Porém, esse remédio deveria ser tomado com moderação, pois os antigos identificaram cedo os perigos do consumo excessivo, incluindo insônia, perda de memória, estômago distendido, alterações de caráter e morte prematura.

O vinho era uma dádiva dos deuses, mas não deveria ser exagerado, ou alguém acabaria encontrando-os mais cedo do que se esperava!!! Sáude!!!

VINHOS E CARNAVAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

As origens do carnaval têm sido buscadas nas mais antigas celebrações da humanidade, tais como as Festas Egípcias que homenageavam a deusa Isis e o Touro Apis. Há quem diga que as primeiras manifestações ocorreram na Roma dos Césares, as saturnálias, de caráter orgiaco. Contudo, Momo é uma das formas de Dionísio - o deus Baco, patrono do vinho e do seu cultivo, e isto recua a origem do carnaval para a Grécia arcaica. Os gregos festejavam com grandiosidade nas Festas Lupercais e Saturnais a celebração da volta da primavera, que simbolizava o Renascer da Natureza.

Personagem conhecido da mitologia grega, Dionísio - o deus do vinho, segundo a lenda, ficou curioso sobre uma vinha que ficava próxima de onde vivia e espremeu as uvas dali, descobrindo a arte de fazer vinho. Depois disso, ele procurava ensinar a todos como produzir a bebida.

Assim sendo, Dionísio viajou durante muito tempo ensinando aos homens como fazer vinho, até que voltou à sua cidade natal e passou a promover o culto a si mesmo. Essas comemorações foram o princípio do que se conhece hoje como Carnaval. A festa já existia, celebrando de certa forma a fertilidade do solo e a celebração das colheitas, mas foi Dionísio quem a modificou e a tornou conhecida, transformando a tradição em algo de grandes proporções.

Sempre uma forma de comemorar, com muita alegria e desenvoltura, os atos de alimentar-se e beber, elementos indispensáveis à vida.

Com o nome de Carnaval, a festa surgiu, no século XI, com a implantação da Semana Santa pela Igreja Católica, antecedida por quarenta dias de jejum, a Quaresma. Esse período de privações acabaria por incentivar a realização de festas nos dias que antecediam a Quarta-feira de Cinzas. A palavra "carnaval" estaria relacionada com a idéia de "afastamento" dos prazeres da carne marcado pela expressão "carne vale", que, acabou por formar a palavra "carnaval".

Em contraste com a Quaresma, tempo de penitência e privação, os dias de Carnaval são chamados "gordos", em especial a terça-feira (Terça-feira gorda, em francês: Mardi Gras).

No período do Renascimento as festas que aconteciam nos dias de carnaval incorporaram os bailes de máscaras, com suas ricas fantasias e os carros alegóricos e progressivamente a festa foi tomando o formato atual.

O Carnaval moderno, feito de desfiles e fantasias, é produto da sociedade vitoriana do século XIX. Paris foi o principal modelo exportador da festa carnavalesca para o mundo. Cidades como Nice, Nova Orleans, Toronto e Rio de Janeiro se inspirariam no Carnaval parisiense para criar suas festas carnavalescas (quem diria?).

No Brasil, o entrudo, importado da Ilha dos Açores, Ilha da Madeira e Cabo Verde, foi o precursor do carnaval. Grosseiro, violento, imundo, constituiu a forma mais generalizada de brincar no período colonial e monárquico, e também a mais popular. Consistia em lançar, sobre os outros foliões, baldes de água, esguichos de bisnagas e limões-de-cheiro (feitos de cera), pó de cal (que podia cegar as pessoas atingidas), vinagre, groselha ou vinho e até outros líquidos que estragavam roupas e sujavam ou tornavam mal-cheirosas as vítimas. Foi livre até o aparecimento do lança-perfume, já no século XX, assim como do confete e da serpentina, trazidos da Europa.

Atualmente, o prestígio alcançado pelos desfiles de carnaval, no Rio de Janeiro e em São Paulo, além de outras cidades brasileiras, e a disseminação das chamadas micaretas trouxeram novas formas ao evento. Alguns críticos dizem que o sentido popular da festa perdeu lugar, mas curiosamente o Carnaval vem renascendo em Belo Horizonte sob a forma de bloquinhos de rua.

Pessoalmente, não sou grande amante do Carnaval, e não sou Mangueira, mas minha dica é brindar o Carnaval em Verde e Rosa. Ambos vinhos bem gelados e refrescantes, farão o papel de abre-alas.

Com a dica de que você pode encontrar agora vinhos em latinhas! Se a moda vai pegar, ainda é cedo para falar, mas certamente abrirão espaço como uma opção acessível e segura para se beber nas celebrações momescas, especialmente por evitar as garrafas de vidro.

E claro, sendo época de celebrar alegria, a oportunidade também cai como luva para você saborear espumantes. Afinal, quem disse que vinho não rima com alegria, confete e serpentina? Saúde!!!

SELEÇÃO DE ARTIGOS

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATERIAS 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

"VALPOLICELLA, A MANEIRA ANTIGA" - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES – 13/02/2020

Não me considero um contrário, mas sou fascinado por vinhos que parecem ter saído de moda. Nossa último assunto, Rioja Gran Reserva, foi um desses vinhos, e também nosso próximo, Valpolicella.

Valpolicella leve, fresco e refrescante costumava ser um nome famoso entre os tintos italianos, mas foi ofuscada por seus irmãos na região de Veneto, no nordeste da Itália, Amarone della Valpolicella, mais conhecida pela Amarone mais informal.

Este tinto grande, poderoso, caro e muitas vezes com xarope é feito do mesmo conjunto de uvas que Valpolicella, principalmente corvina, com algumas rondinelas e corvinona. Para fazer Amarone, essas uvas são secas após a colheita até ficarem doces e concentradas e depois fermentadas.

Nos últimos 50 anos, outra versão de Valpolicella se tornou popular, ocupando um meio termo entre o estilo comum e Amarone. Esta versão, ripasso, é feita derramando Valpolicella já fermentada sobre as peles secas que sobraram da fabricação de Amarone. Este repasse, ou ripasso, adiciona peso e intensidade ao vinho.

Com o tempo, o ripasso se tornou o estilo dominante de Valpolicella. Mas ainda tenho um carinho pela nova pureza e potabilidade do estilo antigo, que nem sempre é tão fácil de encontrar. Aqui estão minhas três sugestões:

- Brigaldara Valpolicella 2018 (Vinifera Imports, Ronkonkoma, Nova York)
- Zenato Valpolicella Superiore 2017 (Winebow, Nova Iorque)
- Prà Valpolicella Morandina 2018 (Polaner Selections, Mount Kisco, Nova York)

Se você não encontrar essas garrafas, procure vinhos de Ca 'Rugate, Monte Dall'Ora, Vaona, Adalia, Le Albare, Tomassi, Allegrini ou Viviani. Nem sempre é fácil distinguir os ripassos dos estilos normais pelo rótulo, pois o termo nem sempre é usado. Se você acabar com um ripasso, aproveite.

Valpolicellas combinam bem com costeletas de porco com ervas, salsichas e pratos simples de frango. Algumas pessoas gostam deles com molhos à base de tomate, mas eu gravito em direção a Chianti ou barbearia por isso. Os valpolicellas costumam ser leves o suficiente para acompanhar bem os peixes.

Dê a esses vinhos um leve refrescar antes de servir. Nenhuma decantação é necessária... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/02/13/dining/drinks/wine-school-assignment-valpolicella.htm>

"AS COLINAS CENTRAIS DA TOSCANA E SEUS VINHOS" - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 21/02/2020

Dando continuidade à abordagem da vitivinicultura da Itália Central – que foi interrompida para a publicação de dois artigos sobre vinhos brancos e rosados – vou tratar agora de outras áreas da Toscana, que em si só abriga distintos e consagrados vinhos. A Toscana se divide em duas amplas áreas geográficas: a zona costeira do Mar Tirreno, que se estende da província de Livorno até o limite regional com o Lazio, e as colinas centrais da Florença e Siena, nas quais se encontram os Chiantis, já abordados. Apresento agora o restante dessa área central da Toscana, priorizando os vinhos que mais chegam ao mercado brasileiro.

As colinas centrais têm forte contribuição para o renascimento do vinho italiano na década de 1980, quando várias reformas buscaram valorizar as qualidades dos produtos, em termos de tecnologia e inovações enológicas, bem como de regulamentações. Além do Chianti, que ocupa o centro desta sub-região, temos mais ao norte, acima de Florença, a pequena DOCG Carmignano, já apontada como zona de vinhos de qualidade desde o século XVIII e que tinha por tradição combinar Cabernet Sauvignon com Sangiovese, antes que isso se tornasse uma prática comum e ambiciosa, como atualmente. Com solos argilocalcários e pedregosos, seus declives voltados para o sul garantem boa exposição solar aos vinhedos, favorecendo a produção de tintos potentes com bom potencial de guarda.

A sudoeste de Florença, temos a DOCG Vernaccia di San Gimignano, talvez a mais antiga produção de brancos de qualidade na Itália. San Gimignano é uma cidade medieval cravada em região montanhosa, ao redor da qual se encontram os vinhedos da uva branca Vernaccia. Seus vinhos, que eram, em geral, simples, leves e secos, têm ganhado versões mais sofisticadas e estão divididos em três categorias: Annata, Selezione e Riserva. A primeira é a mais comum e a segunda pode indicar um vinhedo melhor, um corte especial, contato com as cascas ou fermentação/estágio em madeira. A terceira categoria, os Riserva, têm que obrigatoriamente envelhecer por um ano em carvalho. Os melhores ganham reflexos dourados com a idade, desenvolvendo aromas de amêndoas e frutos secos, acidez vibrante, textura cremosa e consistente, com notas salinas em boca e leve amargor final.

Mais a sul, depois de Siena e logo abaixo da última região demarcada para os Chiantis, temos a mais consagrada produção da Toscana, a DOCG Brunello di Montalcino. Como é muito usual na Itália, as denominações tendem a levar o nome da uva associado às comunas em que se encontram. Assim, o vinho Brunello é feito da uva Sangiovese Grosso, localmente chamada de Brunello, e produzida no entorno da cidade de Montalcino. O clone da Sangiovese foi selecionado e aprimorado pelo viticulor Ferruccio Biondi Santi no século XIX para gerar vinhos encorpados de guarda prolongada. Assim nasceu o Brunello e a vinícola Biondi Santi, da família Santi, era a única a produzir Brunellos di Montalcino até a década de 1960, quando a área de cultivo foi ampliada, reformada e explorada por novos investimentos. Mesmo assim, este segue sendo um Brunello di Montalcino extraordinário.

O Brunello di Montalcino deve resultar de 100% de Sangiovese para obtenção da classificação DOCG. A região permite um amadurecimento longo e otimizado da cepa e, implícito às regras para elaboração do vinho, está a exigência de um tempo mínimo de cinco anos de maturação na vinícola, dois dos quais em carvalho. Como resultado, temos um vinho de bouquet e sabores intensos e complexos, dentre os quais a cereja negra, ameixa e especiarias. Dependendo do produtor, os preços dos Brunellos podem ser muito "salgados" e aí há de se considerar a hipótese de beber o seu irmão mais jovem: o Rosso di Montalcino, cujos vinhos se originam dos mesmos vinhedos, são 100% Sangiovese Grosso, mas com menor restrição a rendimentos e menor tempo de passagem por carvalho e pré-maturação.

Ainda abaixo de Montalcino, indo mais a leste... Leia mais em: <https://monitordigital.com.br/as-colinas-centrais-da-toscana-e-seus-vinhos>

MIRIAM AGUIAR - Professora de Enologia no Senac Rio, Senac MG, ABS MG e representante no Brasil da Escola de Sommellerie Cafa (Bordeaux) e das Especializações Internacionais em Gastronomia da Université Cergy Pontoise (Paris). É Colaboradora da imprensa especializada, colunista de vinhos do Jornal O Monitor Mercantil e consultora do mercado de vinhos.

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

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 Ċellew Ċa (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

VIZINHOS DE GEORGE LUCAS SE OPÔEM À EXPANSÃO DO VINHEDO

É numa paisagem pacífica de prados grossos no território de Nicasio, Califórnia, que George Lucas gostaria de criar sua nova vinha de 252 hectares. Por medo de serem invadidos por fãs de Yan Solo, os moradores do condado de Marin se opõem à expansão da vinha de George Lucas na Califórnia.

A Força teria abandonado George Lucas? O bilionário americano, famoso produtor e pai de Guerra nas Estrelas, enfrenta a inesperada reação de uma misteriosa associação de proprietários do território californiano de Nicasio (Nicasio Land Owners Association), obviamente caído do lado sombrio da Força.

SKYWALKER RANCH - George Lucas é produtor de vinho há trinta anos, especialmente no condado de Marin, norte de São Francisco, onde construiu o famoso Skywalker Ranch e plantou hectares de videiras para produzir seu próprio vinho (Chardonnays e Pinot Noir venderam sob o rótulo Skywalker).

Mas agora seu plano de criar uma nova vinha de 252 ha (624 acres) na beira de uma estrada no território de Nicasio, a poucos quilômetros da fazenda, enfrenta o barulho dos habitantes encantadores dos arredores... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-voisins-de-george-lucas-pere-de-star-wars-s-opposent-a-l-extension-de-son-vignoble,4664799.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Benoist Simmat - 21/02/2020).

A CLASSIFICAÇÃO DE CRUS BOURGEOIS ESTA SE REINVENTANDO, MAS AINDA ESTÁ LUTANDO PARA CONVENCER

Alguns châteaux dependem muito da designação Cru Burguesa para ganhar fama. A classificação do Crus Bourgeois du Médoc passa a ser de cinco anos e os termos "superior" e "excepcional" são reintroduzidos. Isso não impede que os tenores de Bordeaux e os excluídos fiquem de mau humor.

Uma nova classificação da Médoc crus burguesa será agora estabelecida a cada cinco anos. "Isso nos dá mais flexibilidade no nível comercial para encontrar parceiros e perpetuar os elos que já existem. Isso fará uma grande diferença", diz Olivier Cuvelier, presidente da Aliança de Crus Bourgeois du Médoc. A primeira classificação, em 2003, foi decenal, mas foi contestada por vários ausentes, que censuraram os organizadores, eles mesmos produtores de vinho, por serem juízes e partidos.

Resultado, em 2008, a classificação se torna anual com a única menção "Cru burguesa", validada por degustação por uma organização independente, o escritório Veritas. "Mas muitos châteaux de prestígio saíram desde que os compradores compraram o Crus Bourgeois a preços mais baixos", analisa Olivier Cuvelier.

Este ano, portanto, a Aliança dos Crus Bourgeois do Médoc decidiu reintroduzir as palavras "Cru Bourgeois Supérieur" e "Cru Bourgeois Excepcional". "O retorno de uma hierarquia permitirá elevá-los, estima o presidente. Se nada tivesse sido feito, os Crus Bourgeois teriam morrido com uma bela morte".

No entanto, alguns châteaux de renome ainda parecem não ter interesse em participar da classificação de Crus Bourgeois. "Alguns châteaux nunca apresentam seus vinhos, como o Sociando-Mallet, porque têm mais a perder do que a ganhar", analisa Olivier Poels, provedor do La RVF. "Isso é especialmente verdadeiro para vinhos de renome, que não querem arriscar perder o título de maior prestígio, Cru Bourgeois Excepcional. Além disso, encontramos crus bourgeois a oito euros em supermercados, e alguns como Phélan A Ségur, classificada como "excepcional" em 2003, não quer mais ser associada a essa faixa de preço".

"Sem dúvida haverá desafios, pessoas que não estão felizes com a nota", prevê Cuvelier. Alguns também se retiraram da corrida, mesmo antes da publicação dos vencedores, por falta de classificação "superior" ou "excepcional". Como François Boivert, co-proprietário com seu irmão Vincent do Château Ormes Sorbet (AOC Médoc): "Estou saindo do Crus Bourgeois porque, além da nota de prova, não preenchi um dossiê suficientemente completo, essencial para ter o menção adicional".

UM ARQUIVO DIFÍCIL DE CONSTITUIR - "Eu teria apreciado se a família de Crus Bourgeois me alertasse que o dossiê tinha que ser mais detalhado", lamenta esse viticultor, cujo château já fazia parte da lista sindical "Cru Bourgeois" em 1932. Seu irmão, Vincent (Château Fontis), por outro lado, optou por permanecer dentro do grupo dos crus, assim chamada por causa da burguesia de Bordeaux que adquiriu terras no Medoc no século XV.

"Não tenho uma propriedade que goze de notoriedade suficiente para ficar sem o Crus Bourgeois. Preciso que meus vinhos sejam provados por jornalistas, em particular estrangeiros, que provam regularmente o Crus Bourgeois, façam anotações", explica este enólogo. "É importante para exportação e comércio.

Sempre foi uma vantagem ser Cru Bourgeois", acrescenta seu irmão François.

Ponto positivo dessa nova classificação, criou uma certa emulação no Médoc, do lado do investimento. Novas salas de degustação ou recepção foram abertas.

Vincent Boivert já está pensando no futuro. "Estou refazendo minha sala de cubas enquanto penso na próxima classificação!" E, se o teste for bem-sucedido, os châteaux de maior prestígio poderão assinar seu retorno aos Crus Bourgeois. (Com AFP)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-classement-des-crus-bourgeois-se-reinvente-mais-peine-encore-a-convaincre,4665188.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – 20/02/2020).

É POSSÍVEL FAZER VINHO NO TAITI

Os viticultores da vinícola em Rangiroa trabalham em um local paradisíaco. Fundada por um francês há quase trinta anos, a propriedade Rangiroa produz vinho em condições incomuns, mas em um cenário paradisíaco. De volta à sua história

Ao amanhecer, vários barcos saem do porto de Avatoru, uma pequena vila no arquipélago de Tuamotu. Após um dia no mar, a maioria retornará com peixes, mas um desses barcos tem um destino um tanto inesperado. Esses trabalhadores vão para a vinha, em uma lagoa azul-turquesa, cerca de dez minutos de navegação.

UMA APOSTA LOUCA - A história desta vinha é a de uma aposta maluca, lançada há trinta anos por um empresário apaixonado por vinho, Dominique Auroy. Em 1992, ele plantou videiras em várias ilhas da Polinésia Francesa, onde morava.

Sua escolha final caiu nesta ilhotinha de coral de algumas centenas de metros de largura, no Atol de Rangiroa. Como o coral tem a vantagem de ser calcário: "O pH do solo coral é básico, o que é interessante para a produção de vinho", explica o enólogo Sébastien Thépenier, que se juntou à aventura no início dos anos 2000.

Para se estabelecer, a equipe teve que moldar seu terroir e encontrar um lugar entre os coqueiros. Eles primeiros limpavam dezenas de hectares infestados por mosquitos, depois manejaram os caranguejos e porcos que devoravam as primeiras videiras. Nos primeiros cinco anos, nada menos que 50 variedades de uvas foram testadas. Carignan, grenache e moscatel importados da Espanha e do sul da França finalmente venceram.

ADAPTAÇÃO AOS RISCOS CLIMÁTICOS - Se essas castas rústicas se acostumaram com o solo, elas também precisavam se aclimatar. Aqui, o termômetro raramente cai abaixo de 20 graus, para que as videiras não tenham descanso de inverno. A poda gera o ciclo vegetativo, dura 5 meses a 5 meses e meio... Leia mais em: <https://www.larvf.com/faire-du-vin-a-tahiti-c-est-possible,4663776.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Anaïs Renevier – 20/02/2020)

SIM, É POSSÍVEL FAZER DIETA TOMANDO VINHO

Quando vamos ao nutricionista e ele nos ajuda a bolar um plano alimentar para emagrecer, a primeira orientação sempre é: cortar carboidratos. E especialmente durante a noite. Pior ainda, a maioria dos profissionais condena veementemente as bebidas alcoólicas e, para a perda de peso, indica a abstinência. Por quê? Muito disso é culpa das calorias do álcool.

Assim, mesmo aquela tacinha de vinho durante as refeições acaba proibida. Mas será mesmo impossível conciliar a bebida que tanto amamos nessas resoluções das dietas modernas? Sim, é, apesar de os nutricionistas mais xiitas dizerem o contrário, pois, no fundo, não é ele o vilão, mas alguns hábitos alimentares possivelmente equivocados (aí, sim, que podem incluir a ingestão excessiva de vinho) que tendem a minar a sua dieta.

Mas vamos começar entendendo o porquê de o álcool ser considerada um vilão nesse cenário fitness atual. Uma taça de 150 ml de vinho (seco, não de sobremesa) com volume alcoólico entre 11 e 14% tende a ter de 120 a 130 calorias. O cálculo para saber o valor exato é um pouco complicado de fazer, pois é preciso levar em consideração o tamanho da taça (em gramas, não em mililitros), multiplicar esse número pela porcentagem de álcool da bebida e depois fazer isso vezes sete. Essa conta vai lhe revelar as calorias do álcool. No entanto, a isso deve-se acrescentar as calorias dos carboidratos (açúcares). Diferentemente do volume de álcool, essa medida raramente é mostrada nos rótulos. Mas, caso encontre, você pega o grau de açúcar do vinho e multiplica pelo tamanho da taça (agora sim em litros) vezes quatro.

Uma taça com vinho de 12% de álcool terá 14 gramas de álcool, ou seja, 98 calorias. Uma quantidade comum de carboidratos nesse vinho seria aproximadamente 4 gramas, ou seja, mais 16 calorias. Mas, enfim, é uma conta complicada mesmo. E, para piorar, o carboidrato ainda é muito mau visto, pois, em excesso, é ele que vai se transformar em gordura.

Existe ainda outro fator complicador. O álcool interrompe o processo metabólico. Como não pode ser armazenado (ele precisa ser quebrado e filtrado

para fora do organismo), o corpo prioriza o processamento e interrompe a metabolização de todos os outros nutrientes, o que significa que os carboidratos que você consumiu têm menos probabilidade de serem queimados e mais propensos a serem quebrados em açúcares e depois armazenados como gordura.

SEM RESTRIÇÕES? - Um estudo mostrou que o álcool reduz as inibições, entre outras coisas, pode levar ao consumo excessivo de alimentos. Ou seja, beber enquanto come (e vice-versa) pode ser um problema para quem tem questões com a balança. Mas, esse mesmo estudo também apontou que pessoas que têm consciência de sua ingestão calórica não sofreram os efeitos do álcool. Ou seja, quem sabe o que está comendo, pode manter o controle de sua alimentação mesmo quando bebe. Ou seja, um dos segredos para encaixar o vinho na dieta parece estar na tomada de consciência. Então, se você estiver comendo enquanto bebe, opte por pratos de baixa caloria para que seu corpo não tenha muita energia para armazenar enquanto tenta se livrar do álcool.

Os nutricionistas sabem disso, mas, como sabem também que muitas pessoas perdem um pouco do controle sob a influência do álcool, preferem dizer que é proibido, quando, na verdade, a indicação deveria ser: "se você for beber, combine a bebida com alimentos de poucos carboidratos, especialmente com proteínas e vegetais". Portanto, outro ponto chave para agregar o vinho à dieta é, como sempre, evitar excessos, tanto na bebida, quanto na comida que está acompanhando.

Como as dietas de perda de peso focam-se na questão calórica e há alguns limites a serem respeitados caso você queira emagrecer, certamente você não vai querer trocar as calorias de uma refeição toda apenas pelas do vinho, ou seja, será necessário um bom equilíbrio, com optando por uma pequena taça durante a refeição e não uma garrafa.

Outro ponto que pode ajudar bastante nessa integração do vinho com a dieta é ajustar alguns hábitos. Em vez de beber o vinho juntamente com a refeição, tente desfrutar dessa taça algumas horas depois, dando tempo para que seu corpo quebre os nutrientes e não os armazene enquanto luta contra o álcool.

SAUDÁVEL - "Mas se eu abrir a garrafa, preciso tomar... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/sim-e-possivel-fazer-dieta-tomando-vinho_12166.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 22/02/2020).

VOCÊ É O QUE VOCÊ BEBE COMO O ÁLCOOL AJUDOU NA EVOLUÇÃO DOS NOSSOS ANTEPASSADOS

Segundo o livro *Alcohol and Humans: A Long and Social Affair* (Álcool e seres humanos: uma relação longa e social), editado por Kimberly Hockings, professora de ciências da conservação na Universidade de Exeter, e por Robin Dunbar, professor de psicologia evolutiva da Universidade de Oxford, a capacidade de nossos ancestrais símios de processar quantidades moderadas de álcool pode ter dado a eles uma vantagem crítica na luta pela sobrevivência.

"Cerca de 10 milhões de anos atrás, nossos ancestrais dos macacos africanos estavam comendo frutas caídas no chão da floresta - muitas das quais teriam começado a fermentar e se tornar alcoólicas. Na época, as populações de símios estavam em colapso, diante da competição com espécies de macacos capazes de comer frutas não maduras", afirma Hockings.

Essa vantagem calórica permitiu que nossos ancestrais sobrevivessem por períodos desafiadores e esse consumo pode ter continuado ao longo da história da humanidade, pois o álcool, muitas vezes mais seguro que a água potável em muitos lugares, tornou-se fortemente ligado ao avanço de nossa espécie.

Mas quais foram os benefícios do consumo de álcool para nossos antepassados e quais benefícios permanecem hoje?... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/voce-e-o-que-bebe-como-o-alcool-ajudou-na-evolucao-dos-nossos-ancestrais_12167.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 23/02/2020)