



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**AS MULHERES DO CHAMPAGNE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**AS MULHERES DO CHAMPAGNE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"UM BRINDE AO INVERNO" - POR MARCELO COPELLO**



07



08

**"LUZ, CÂMERAS, FOGÃO E ...  
SOLIDARIEDADE! O OUTRO LADO DO  
CHEF HENRIQUE FOGAÇA" - POR SUZANA  
BARELLI**

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

07 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

10 **VIAGENS**

11 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

\*\* A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

## PINHA RESERVA RIBERO SANTO 2016 – DÃO - PORTUGAL

As vinhas no Dão são circundadas por pinhais. Na floração o pólen é transportado pelo vento, levando os seus aromas aos vinhos do Dão. Este vinho tinto é produzido na adega do Ribeiro Santo com as castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz.

A Região Demarcada do Dão é uma das mais antigas Regiões Vitivinícolas de Portugal, que data de 1908. Localizada no centro de Portugal, em uma região montanhosa que vai dos 400 aos 700m de altitude, tendo como ponto de referência a Serra da Estrela, a mais alta de Portugal continental. O seu nome vem do rio que atravessa a região - o Rio Dão. As características dos vinhos são fortemente marcadas pelo terreno granítico e pelo fato de as vinhas se encontrarem inseridas em florestas de pinheiros e eucaliptos.

As vinhas do Ribeiro Santo foram plantadas num terreno granítico pobre, com grandes afloramentos rochosos, de onde se avista a Serra da Estrela. Toda a vinha encontra-se em regime de Produção Integrada demonstrando a grande preocupação com as questões ambientais. A união de práticas culturais associadas à utilização criteriosa de produtos biológicos que respeitam o ambiente origina produções equilibradas

**Corte de uvas:** corte das castas Touriga Nacional, Alfrocheiro e Tinta-Roriz.

**Notas de Degustação:** Cor vermelho rubi intenso. Nariz com aromas de frutas silvestres vermelhas e escuras frescas (ameixa, cereja), toques florais de especiarias e leves notas minerais. Paladar equilibrado entre taninos finos e secos e boa acidez. Muito elegante e gostoso. Recomendo ter a segunda garrafa por perto.

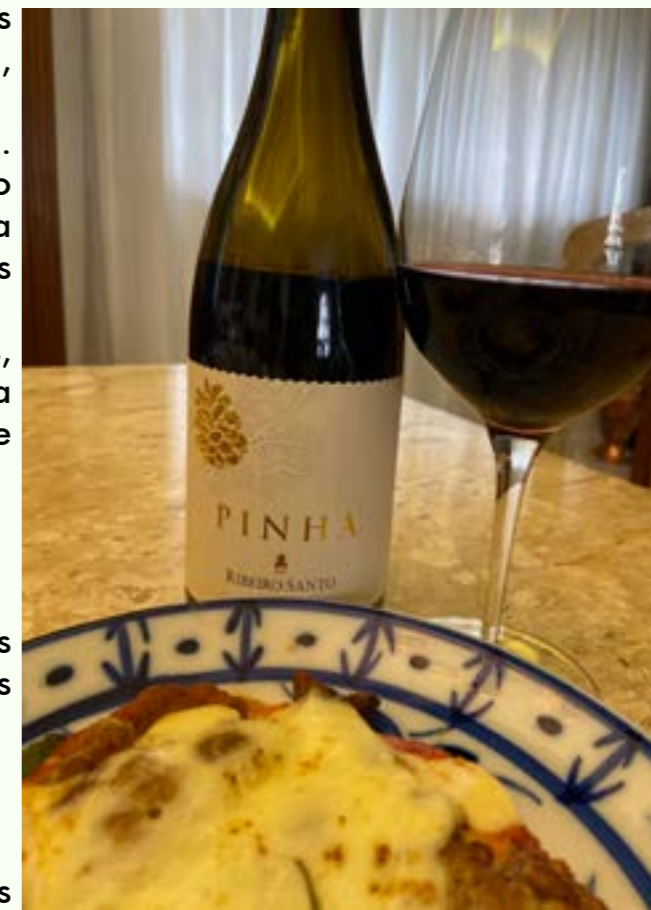
**Estimativa de Guarda:** para beber ou guardar por 4 a 5 anos fácil.

**Notas de Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carne de porco, leitão, massas com molhos condimentados, queijos médios curados, embutidos. Acompanhou muito bem uma lasanha.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C.

**Faixa de Preço - \$\$**

**Onde Comprar:** Em BH: CASA RIO VERDE - Loja de Lourdes - Praça Marília de Dirceu, 104 - Tel: (31) 3275-1237 - Whatsapp: (31) 99757-2108 – peça pelo Delivery: 31 3116-2301



# AS MULHERES DO CHAMPAGNE

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

Durante muito tempo o universo da produção do vinho foi masculino. As mulheres, quando ficavam viúvas, tinham por destino, vender as vinícolas. Muitos produtores afirmavam que apenas um homem pode demonstrar autoridade, dinamismo, sabedoria, know-how, em uma palavra - habilidades para perpetuar um negócio, seja em uma casa de champagne ou não. Mas muitas mulheres, sobretudo na região do Champagne mostraram que foram ou são capazes de romper com esta tradição.

Ainda melhor, elas escreveram algumas das páginas mais bonitas da história do champagne. Na região, as mulheres exerceram o poder muito antes de obter o direito de voto. Enfrentaram o concreto, a realidade, sem saber que também inventaram o poder feminino na indústria do vinho

Em termos de champanhe, a feminilidade já existia. Não se pode esquecer da bela Madame de Pompadour, amante de Luís XV, emprestando o seio para moldar a taça de cristal que era usada para beber o vinho espumante. Note que ela tinha um seio pequeno, mas provavelmente bonito e em conformidade com os cânones da beleza da época. O golpe publicitário é magistral, tornando o champagne o único vinho que deixa mulheres bonitas depois de beber. O Champagne sempre estará ligado as mulheres.

**Viúva Clicquot, Barbe-Nicole Ponsardin** - fez história ao revolucionar o mercado de espumantes franceses em pleno século 19. Contra tudo e contra todos, assumiu a vinícola, com a morte do marido, em 1805. Então, não só criou uma nova, e fundamental, etapa da vinificação, com criou a champagne rosé. A Veuve Clicquot, não à toa, ocupa lugar de destaque na história do vinho no mundo.

Ela era filha de um barão do Império e prefeito de Reims, esposa de François Clicquot, ficando viúva aos 27 anos, e decidiu assumir o comando do negócio. O gesto inaugural, história para marcar seu território, a casa passou a ser chamada Veuve Clicquot. Pela primeira vez, um champagne tem o nome de uma mulher. Em 1810, ela criou a primeira cuvée vintage. 1814, quando Napoleão acaba de abdicar, ela decidiu conquistar a Europa e enviou 10.000 garrafas de barco para São Petersburgo, incluindo o famoso vinho de 1811, batizado de "Vintage do cometa".

Os russos, privados de champagne por muito tempo, adotaram o vinho espumante de Madame Clicquot. O rótulo laranja é, inclusive, uma homenagem ao czar, já que esta era a sua cor oficial. Ela reinará suprema até os 89 anos de idade, com sua imagem sentada em majestade, representada pelo pintor Léon Cogniet, ela se sentou em um lounge no Hôtel du Marc em Reims. Seu olhar afiado e severo sempre parece vigiar os destinos de seu império.

A mais conhecida de suas invenções é a mesa de remuage, uma das técnicas que revolucionou a maneira de elaborar este espumante e é utilizada até hoje. Barbe-Nicole criou uma mesa, hoje chamada de pupitre, que permite que, como movimentos circulares na garrafa, os sedimentos da segunda fermentação desçam para o topo da garrafa inclinada e sejam retirados. Isso foi em 1816 e tornou os champagnes mais claros, sem sedimentos. Mas seis anos antes, em 1810, ela já tinha feito o primeiro champagne vintage (elaborado com uvas de uma única safra) registrado na região. Em 1818, ela criou o primeiro champanhe rosado, ao misturar vinhos tintos da propriedade na bebida.

**Louise Pommery** - Contemporânea de Barbe-Nicole Clicquot, a também francesa Jeanne Alexandrine Louise Mélin Pommery (1819 a 1890), assumiu a vinícola em 1860, com a morte de seu marido, ficando viúva de 39 anos. Trinta anos de administração exemplar se seguiram e ela aumentou seu território, desenvolveu o mercado internacional e inventou o champagne brut natural, reduzindo a dosagem de açúcar.

Depois de fazer fortuna com o mercado de algodão, o casal havia decidido investir na elaboração de vinhos em Champagne e ter uma vida mais tranquila. Viúva, Louise se viu sozinha e com dois filhos para criar. Ao entrar no mundo dos champagnes, ela se tornou uma das pioneiras em elaborar uma bebida menos doce e mais parecida com os espumantes atuais. Diz a literatura que ela percebeu que os ingleses preferiam a bebida mais seca, sem tanta adição de açúcar como acontecia na época. Em 1874, a Pommery elaborou o seu primeiro champagne brut.

Além de apostar neste estilo de champagne, a viúva Pommery também ampliou, significativamente, as caves subterrâneas de sua maison. Construídas cerca de 30 metros abaixo da terra, as caves permitem o lento trabalho das leveduras, nas garrafas, o que resulta nas almeçadas borbulhas dos espumantes. A Pommery conta com 18 quilômetros de caves embaixo da cidade de Reims.

Para Nathalie Vranken, que hoje garante com o marido Paul-François, a sucessão à frente da Pommery após a aquisição da vinícola em 2002, uma das principais preocupações é não decepcionar Louise. Com uma produção hoje elevada para 21 milhões de garrafas por ano, e uma "filosofia do champagne" decididamente voltada para a arte e o patrocínio, Nathalie e Paul-François Vranken não falham.

**Elizabeth Bollinger** - Conhecida como Lily, é a descendente do famoso banqueiro escocês Law of Lauriston-Boubers. Viúva em 1941, ela preservou sua casa em tempos

difíceis (inclusive durante a Segunda Guerra Mundial) e a administrou por trinta anos chegando ao tamanho e notoriedade que conhecemos hoje.

Equilibrando a tradição com a modernidade, teve papel importante na promoção de seu champagne no mercado europeu. Zelosa da qualidade, passeava pelos vinhedos todos os dias, de bicicleta, em cenas muito retratada pelos fotógrafos.

A resposta de Lily Bollinger sobre quando bebia champagne, em uma entrevista para um jornal inglês, entrou para a literatura das grandes frases sobre a bebida. “Eu bebo champagne quando eu estou feliz e quando eu estou triste. Às vezes eu bebo quando estou sozinha. Quando tenho companhia, considero obrigatório. Dou um gole quando estou sem fome, e bebo quando estou com fome. Se não for assim, eu nunca nem toco no champagne, a não ser que eu esteja com sede.

Hoje, seu champagne tornou-se o vinho espumante oficial da coroa britânica. James Bond também bebe Bollinger, o que regularmente lhe permite salvar o mundo.

**Carol Duval-Leroy** - Em 1991, Carol Duval-Leroy, se viu apelidada pelo marido no leito de morte. Ele confiou a ela os destinos da casa. Nascida na Bélgica, estranha ao negócio de champagne, Carol colocou toda a sua energia no negócio e provou ser uma empreendedora de destaque. Vinte anos depois, a produção doméstica passou de 2,5 para 5 milhões de garrafas. A “regente do reino” venceu muitas batalhas. “Eu estava obcecada em deixar os negócios da família em boas condições para os meus filhos. Jurei isso ao meu marido”, disse ela. Ela manteve sua palavra.

**Anne Malassagne** não queria ver a herança da família afundar, o champagne Lenoble. Seu pai cirurgião só estava interessado no negócio de vinhos à distância e já o havia colocado à venda. Anne não aguentou. Ela não deixou a venda acontecer, e com seu irmão mais novo, Antoine, sob sua administração, o champagne Lenoble, com 350.000 garrafas, é hoje um puro produto artesanal, uma jóia.

**Caroline Latrive**, é quem assegura a qualidade do champanhe Ayala em Aÿ desde 2007. Ela costuma dizer que a “assemblage” não é apenas uma simples adição. O resultado deve ser muito maior que a soma dos elementos. Caroline trabalha na tranquilidade de seu laboratório acima da sala de fermentação, como um alquimista entre seus tubos de ensaio, e anota seus segredos em um caderno que nunca a deixa.

**Elisabeth Sarcelet** atua na Maison Castelnau. Ela também fala muito bem do vinho como uma criação da chardonnay e não da pedra, em comparação com a mineralidade dos seus vinhos”.

É assim que as mulheres hoje falam de vinho champagne, sem timidez ou complexidade. Se todos concordam em afirmar que não há uma maneira especificamente feminina de fazer vinho, todos buscam o mesmo objetivo, a de um terroir a ser valorizado pelo melhor e pela sua qualidade !!! 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

## “INSTITUIÇÕES VOLTADAS À CULTURA DO VINHO TÊM PROCURADO SE REINVENTAR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO 10/07/2020

No período tão inusitado de distanciamento social que estamos vivendo, as instituições voltadas ao ensino e desenvolvimento da cultura do vinho têm procurado se reinventar... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-instituicoes-voltadas-a-cultura-do-vinho-tem-procurado-se-reinventar.ghtml>

## “UM BRINDE AO INVERNO” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 07/07/2020

Casacão, cachecol, quem sabe luvas e sobretudo (com sorte até neve!), lareira, conhaque, leitão à pururuca, sopa leão veloso, cassoulet, fondue de queijo (e de chocolate) e, claro, muito vinho! O inverno para alguns é mais que uma estação do ano, é um estilo de vida.

Antes relegado aos dias entre 21 de junho a 23 de setembro, hoje o inverno e os invernofilos se expandiram para o ano inteiro, graças à invenção do ar-condicionado (que pode transformar sua sala em uma estação de esqui) e do avião (para estar onde o inverno estiver). Sabemos que nosso inverno não é tão rigoroso quanto o da Finlândia, mas, se a temperatura cai, os enófilos têm um motivo a mais para sacar rolhas e encher suas taças e brindar. O que é o “vinho de inverno”

Podemos chamar de “vinho de inverno” qualquer vinho mais encorpado e/ou alcoólico, servido menos resfriado. Geralmente associamos inverno aos tintos e aos vinhos doces e fortificados, como Sauternes e o Porto. Podemos, contudo, incluir nesta categoria alguns brancos, desde que mais consistentes e estruturados. Por contraposição, podemos alcunhar de “vinhos de verão” os caldos mais leves, menos alcoólicos e servidos mais gelados.....

Raio X de um vinho de inverno casa bem com bons vinhos mais consistentes e comidas mais saborosas. Não pensamos, por exemplo, em saladas frias e frutas frescas no inverno. No frio nos apetecem os pratos servidos a uma temperatura mais alta, como sopas quentes, e receitas energéticas, gordurosas e saborosas. Podemos dizer que o nível de temperatura e de sabor sobe no inverno, tanto nos pratos quanto nos vinhos. No vinho, este corpo vem à sensação de consistência e de volume do vinho no paladar (coloque o vinho na boca e mastigue-o antes de engolir, você entenderá). Este maior extrato deve-se principalmente à maturidade das uvas (uvas mais maduras terão uma maior concentração de açúcares e sabores em seus bagos) e ao tempo de maceração destas uvas ao fermentar, o que proporcionará ao vinho uma maior concentração de cor, aroma e sabor.

O amadurecimento em barricas de carvalho é outro fator que ajuda a aumentar o nível de sabor de um vinho. Fundamental para proporcionar a sensação de redondez e calor em um vinho é seu teor alcoólico. Enquanto os pratos de inverno são servidos mais quentes, como as sopas, os vinhos de inverno provocam esta sensação de calor através de seu teor alcoólico. Uma diferença de um ou dois graus de álcool faz grande diferença... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/um-brinde-ao-inverno>

## “LUZ, CÂMERAS, FOGÃO E ... SOLIDARIEDADE! O OUTRO LADO DO CHEF HENRIQUE FOGAÇA” - SUZANA BARELLI

NEO FEED - 12/07/2020

Jurado do reality gastronômico Masterchef, que volta ao ar nesta semana, o chef aposta no delivery, luta para manter seus restaurantes abertos e trabalha para manter o programa voluntário Marmita do Bem de pé

A semana foi intensa para o chef Henrique Fogaça, um dos três jurados do reality gastronômico MasterChef Brasil, que estreia sua sétima temporada na próxima terça-feira, dia 14, na Band.

Não apenas voltaram as gravações da competição, o que significa o dia inteiro em estúdio, como o chef decidiu reabrir os seus restaurantes. Fogaça é sócio das casas Sal Gastronomia, Sal Grosso, Cão Veio e Jamile, com unidades em São Paulo e no Rio.

A rotina agora é conciliar estas atividades. No MasterChef, por exemplo, o novo formato conta com apenas oito participantes, não tem mais cenas externas e o nome do vencedor é revelado no final de cada disputa.

Nos restaurantes, ele segue todas as recomendações de segurança, da higienização aos cardápios em QR Code, e pretende conciliar este dia a dia na frente do fogão com o projeto social Marmita do Bem, lançado durante a pandemia.

Na entrevista que segue, Fogaça fala sobre a sobrevivência de suas casas, da opção pelo delivery, da crise econômica instalada e do próximo Masterchef. “O MasterChef é um programa educativo, é cultural, é divertido, é gastronômico. Ele tem sucesso pela verdade que ele transmite. E isso só enriquece a cultura gastronômica do nosso Brasilão”, diz ao Fogaça ao NeoFeed.

Acompanhe os principais trechos:

**Quais os desafios que você enfrentou na pandemia?** Acho que para todo mundo foi o confinamento, toda esta mudança drástica de vida, o fechamento dos restaurantes, um toque de pavor, de medo. Dos desafios, o mais difícil é enfrentar, entender o que está acontecendo, a pandemia, o perigo do vírus, o perigo de tudo, o lockdown de tudo. Algo novo para todo mundo que vive neste século. Ninguém tinha passado por isso. Pode-se dizer que é uma terceira guerra mundial invisível, um baque geral.

**Em sua opinião, como a gastronomia pode se reinventar depois destes meses de Covid-19?** A gastronomia pode se reinventar com coisas mais simples devido a todo este baque, o desemprego, a parte econômica. É se reajustar de uma certa forma. O que eu sempre procuro praticar no restaurante, e agora mais do que nunca, é ir para as coisas mais comuns, pode-se dizer, mais acessíveis para a população. Eu pratico um pouco da parte mais sustentável e o mais barato também. Uma tecla que eu sempre bato é que eu acredito que a gastronomia não pode ser artigo de luxo. Enfim, a minha mentalidade é em torno disso.

**Durante a quarentena, você lançou o Marmita do Bem. Quais os resultados desta ação?** Lançamos a Marmita do Bem, começando com 200 e teve dia que entregamos 400, 500 marmitas. Foi um total de mais ou menos 25 mil marmitas nesses meses. Eu estou sempre atrelado à parte social. Alguns bons anos atrás, eu fazia o sopão, no centro da cidade. É algo que já está no meu DNA.

**Quais as lições desta ação?** A lição do Marmita do Bem é que a parte solidária tem de estar em cada um, se queremos viver um mundo melhor. Se a gente tem um pouco mais, não custa poder ajudar o próximo. Tem muita desigualdade, tem toda a parte política, que não favorece a população. É coisa de 40 anos, 50 anos, que entra governo, sai governo, é sempre um escândalo, um lado negativo. Então a gente tem de fazer e poder ajudar. É o “do it yourself”.

**O projeto, que é voluntário, vai continuar com a abertura dos restaurantes?** Como estamos voltando a abrir e fazendo o delivery, a ideia é continuar com a Marmita do Bem, mas não estamos fazendo todo o dia. São três vezes por semana. Mas queremos continuar. Dependemos de doação. Eu vou dar uma divulgada do que estamos fazendo para conseguir continuar, pelo menos até o final do ano. Se der, a gente vira o ano e continua. Esta é a minha vontade.

**Como foi abrir os restaurantes?** Abrimos o restaurante na quarta-feira. O do Shopping Higienópolis abriu na hora do almoço e o do Cidade Jardim, das 16h as 22h, que são os horários autorizados. Estamos seguindo todo o protocolo de segurança, com o distanciamento, aquela viseira de acrílico, máscaras, a higiene do ambiente, que é constante, o cardápio em QRCode. São um monte de coisinhas que estamos seguindo à risca. Tudo diminuiu pela metade, a quantidade de mesa, o número de funcionários.

**Você já declarou que poderia fechar uma das casas. Qual deve fechar?** Talvez a do Rio de Janeiro. A pandemia veio com tanta força e a gente tinha muita gente..... Siga o NeoFeed nas redes sociais. Estamos no Facebook, no LinkedIn, no Twitter e no Instagram. Assista aos nossos vídeos no canal do YouTube e assine a nossa newsletter para receber notícias diariamente... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/luz-cameras-fogao-e-solidariedade-o-outro-lado-do-chef-henrique-fogaca/>



## “INCONSISTÊNCIAS QUE TÍTULOS E MEDALHAS TENTAM ESCONDER” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 10/07/2020

Normalmente quando temos títulos fortes, ‘ralamos’ para consegui-los. Após investigações das suspeitas quanto a inconsistência dos títulos exibidos pelo último pretenso ministro da Educação do Brasil, Carlos Decotelli, o que veio a provocar a invalidação de sua posse, resolvi aproveitar a minha coluna para fazer breves reflexões sobre questões curriculares, bem como para dizer o que os meus títulos na área do vinho podem representar. Mesmo sendo uma coluna sobre vinhos, acho importante dialogar com elementos do cotidiano, desde que eles tenham interlocução com o que faço e do que falo.

O primeiro ponto é que, normalmente, os nomes escolhidos para liderar uma pasta de tamanha envergadura são de pessoas que reúnem títulos acadêmicos e conhecimento técnico, já que estamos falando de Educação, uma área alinhada com a gênese do conhecimento acadêmico e cuja pasta vai implementar políticas de educação no âmbito federal – o que requer conhecimento profundo de sua sistematização e acompanhamento dessa práxis (plano teórico + prático em constante desenvolvimento). Deveria reunir ainda o reconhecimento público dessa pessoa pelo seu desempenho na área, o que se dá por uma visibilidade quanto à sua atuação em instituições educacionais importantes, bem como pela sua produtividade acadêmica, por meio de pesquisas e publicações. No plano mais pragmático, é desejável a sua capacidade de gerir, de conseguir reunir em torno de si pessoal e rotinas de trabalho bem articuladas e integradas ao planejamento executivo da pasta.....

Normalmente, quando temos títulos fortes, “ralamos” para consegui-los. No meu caso, foram 13 anos só de pós-graduação e outros tantos mais de experiência profissional, além do meu comprometimento pessoal de honrá-los, o que nem sempre é feito. O que esses títulos me conferiram para o campo do vinho (pesquisas de doutorado e pós-doc)? Além de pesquisas aprofundadas (visitas, entrevistas, acesso à documentação) do universo estudado (regiões de produção do Brasil, Argentina e França), me deram, sobretudo, um olhar crítico e uma visão mais complexa da realidade, que desconfia de rótulos, visões corporativas, fanatismo ideológico, verdades absolutas, discursos contraditórios entre a teoria e a prática etc. Acima de tudo, me fizeram compreender que o conhecimento nunca se esgota.

Devo dizer que o mercado (quanto mais engajado é na retórica publicitária) nem sempre valoriza essa visão científica. Deve muito aos cientistas, mas a lógica de seu conhecimento é absolutamente pragmática: faça isso porque funciona; amanhã faça o contrário, porque assim deixou de funcionar. É o mesmo que dizer que esse vinho é bom porque tem nota 90. Mas por que 90? Quais os critérios que justificam essa nota? Quem foi o autor da nota e o que ele privilegia no vinho? Quando e em que condições esse vinho foi degustado? Talvez assim você consiga imaginar o que significa aquela nota 90 naquele vinho. Mas o mercado é abarrotado de mitos mercadológicos – é a sua mola mestra e funciona para o seu objetivo: neste caso, vender vinhos e não confundir o consumidor com muitos questionamentos. É quase o contrário do que recomenda a ciência, que não é um caminho fácil, mas um caminho que te dá mais autonomia.

E por que será que o “pretenso” ministro não pôde continuar? Na minha opinião, porque seus títulos foram usados como uma prótese profissional, não pelo que esse título poderia conferir ao seu portador, mas pelo que ele poderia fazer supor, num momento em que a pasta da Educação já estava sacrificada demais, carecendo do mínimo de competência para o cargo. Parafraseando, é como se uma fraude na avaliação de vinhos fosse descoberta, e o produto não tivesse “caixa” para provar o contrário. Não colou.... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/inconsistencias-que-titulos-e-medalhas-tentam-esconder>

## 21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 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 Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.



\*\* Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

**INFOS & RESERVAS:** Na **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: [fit1@zenithe.tur.br](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### ALPHONSE MELLOT: "NÃO É A BIODINÂMICA QUE PRODUZ BONS VINHOS, SÃO OS HOMENS"

No meio de dezenas de contêineres barrocos usados em suas adegas, Alphonse Mellot se orgulha desse barril esférico com o fascínio de Nautilus, projetado a pedido de Seguin Moreau. Lá, ele refina "20.000 pés sob Sancerre", um novo rosé feito de pinot noir plantado a uma densidade de 20.000 pés / hectare.

Nascido em 3 de dezembro de 1969 em Neuilly-sur-Seine (92). Titular de um BTS em viticultura e enologia em Bordeaux-Blanquefort, licenciado em viticultura na faculdade de Dijon, graduado em enologia em Montpellier e enólogo em Sancerre e em VDP Coteaux charitois, ele também é corredor e amante de motores de motocicletas. Ele restaura em seu tempo livre. Seus melhores vinhos foram provados: um musigny de 2008 da propriedade Comte Georges de Vogüé e os vinhos de Lalou Bize-Leroy.

À frente desse famoso domínio pioneiro em biodinâmica em Sancerre, ele deixou de negociar para se concentrar novamente em seus terroirs e aprimorar a identidade do Loire.

**RVF: Para iniciar esta entrevista, você nos serve um vinho muito original, retirado da sua adega. O que é isso?** Alphonse Mellot: Escolhi a uva que mais gosto, Pinot Noir, porque sou amante da Borgonha. Este vinho acompanhante é um Chambolle-Musigny 2017 de David Duband.

**RVF: Você é um ótimo enólogo de Sancerre e nos serve um vinho da Borgonha. Por quê ?** Alphonse Mellot: Porque ele é um enólogo que conheço bem e temos um perfil muito semelhante: somos dois perfeccionistas. David, alguém que evoluiu muito, que se questionou. E eu também aprecio o homem.

**RVF: A Borgonha permanece para você a vinha para a qual você olha, mais do que para o oeste e o vale do Loire?** Alphonse Mellot: Na Sancerre, de fato, somos naturalmente influenciados pela Borgonha, porque é nessa região que as maiores uvas Pinot Noir do mundo são produzidas. Temos essa variedade de uva em comum, mas temos orgulho da nossa identidade no Loire, não fazemos cópias pálidas dos vinhos da Borgonha. Acima de tudo, fazemos sancers vermelhos.

**RVF: Como essa identidade do Loire se traduz em seu Pinots Noir?** Alphonse Mellot: Produzimos vinhos muito mais frescos e picantes do que na Borgonha. Trabalhamos em fazendas muito pouco marcadas e com infusão. A madeira só deve estar lá para adicionar alma extra ao vinho.

**RVF: No entanto, vimos em sua adega um número incalculável de recipientes diferentes. Raios na forma de um ovo, uma esfera, barris, barris, semi-muids ... Você pode pensar que é um amante da madeira em seus vinhos. No entanto, dificilmente sentimos isso durante a degustação.** Alphonse Mellot: Minha adega é um paraíso para a cooperação francesa, é verdade, mas aqui a madeira não está lá para marcar o vinho. A diversidade destes recipientes permite-me jogar em trocas durante o envelhecimento, sem marcar o vinho. Tenho uma dúzia de fornecedores nos quais trabalho de formas às vezes estranhas.

**RVF: Depois de elogiado, o uso de madeira é criticado. No entanto, você continua nesse caminho.** Alphonse Mellot: Para mim, vinho sem madeira é inconcebível. A madeira traz muito para o vinho e vice-versa. É como uma pasta na cozinha. Enquanto um tanque de aço inoxidável é neutro.

**RVF: Você trabalha em biodinâmica. Como você justifica sua inclinação para a madeira quando está na feira Millésime Bio, por exemplo, onde a tendência é abandoná-la?** Alphonse Mellot: Essas são duas coisas diferentes. A biodinâmica ocorre na vinha. E o uso de madeira não é o mesmo, dependendo se alguém trabalha no Languedoc, em Bordeaux, no Vale do Loire ou na Borgonha..... Leia mais em: <https://www.larvf.com/alphonse-mellot-ce-n-est-pas-la-biodynamie-qui-fait-des-grands-vins-ce-sont-les-hommes,4682179.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Denis Saverot e Jérôme Baudouin – 09/07/2020).

### CORTES DE CIMA E O VINHO QUE NASCE INCÓGNITO COMO PIONEIRO DA SYRAH NO ALENTEJO

A grande diversidade de terroirs das vinhas de Cortes de Cima varia entre argila castanha mediterrânica sobre calcário, micaxisto, granito rico em quartzo e cascalho bem graduado

O projeto Cortes de Cima iniciou quando o casal Hans e Carrie Jorgensen chegou a Portugal, em 1988. Nessa época, a Vidigueira era conhecida como

uma região de uvas brancas, porém, a dupla identificou no local um bom potencial para a casta Syrah, na época em que a variedade não era aprovada pelas regras de Denominação de Origem.

Na Cortes de Cima, todas as frutas são seleccionadas na vinha antes de irem para a adega, lá elas passam por uma avaliação para assegurar que apenas as melhores frutas produzam os vinhos

Assim nasceu o Incógnito, em 1998, um vinho 100% Syrah. Atualmente, o Cortes de Cima produz vinhos de duas zonas do Alentejo,... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cortes-de-cima-e-o-vinho-que-nasce-incognito-como-pioneiro-da-syrah-no-alentejo\\_12371.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cortes-de-cima-e-o-vinho-que-nasce-incognito-como-pioneiro-da-syrah-no-alentejo_12371.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 11/07/2020).

### **VINHEDOS NA BORGONHA VÃO INSTALAR CABOS AQUECEDORES PARA PROTEGER VIDEIRAS NA GEADA**

Na próxima primavera na Borgonha, vinhedos como os do Château Grenouilles, de propriedade de La Chablisienne, terão sistema de aquecimento para se proteger das geadas. Segundo os produtores, uma empresa local vai instalar cabos de baixa tensão nos vinhedos, em bloco de quatro hectares. Os cabos de aquecimento elétrico que são diversas linhas que acompanham as plantas, passando sobre os brotos da videira mais sensíveis ao frio, e podem ser acionados por termostato quando a temperatura cai ao ponto crítico.

A tecnologia começou a ser utilizada na França no final dos anos 90, em Muscadet, no Vale do Loire, e chegou a Chablis no início dos anos 2000. Mas foi a partir das geadas de... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinhedos-na-borgonha-vaio-instalar-cabos-aquecedores-para-proteger-vidieras-na-geada\\_12368.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinhedos-na-borgonha-vaio-instalar-cabos-aquecedores-para-proteger-vidieras-na-geada_12368.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 10/07/2020).