



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O VINHO CHIANTI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06 O VINHO CHIANTI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O DIA DA GRENACHE" - POR JORGE LUCKI



08



08

"QUANTAS BOLHAS HÁ NUMA GARRAFA DE ESPUMANTE?" - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGENS

10 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO A CHARDONNAY NO VELHO E NO NOVO MUNDO

24/09/2019 - 19:30

A Chardonnay é um sucesso. Adaptável a diversos climas, ela contribuiu de maneira notável para que vários países do Novo Mundo entrassem no mercado de vinhos de qualidade. Além da influência do terroir, ela mostra, como poucas castas, as possibilidades das técnicas da elaboração vinícola.

Valor: R\$263,00 (associados) e R\$342,00 (não associados).

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

ABS-RIO-FLAMENGO CAMPANHA GAÚCHA / MWINE VINHO E CULTURA

27/09/2019 - 19:30

A ABS-Rio receberá Marcela Lopes, sócia da importadora MWine Vinho e Cultura, para uma apresentação de vinhos da Bodega Sossego e da Routhier & Darricarrère.

Valor: R\$50,00 para sócios. *Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita. * Apenas para associados em dia com a ABS.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS CHILENOS DO GRUPO DONOSO / PREMIER WINE

28/09/2019 - 19:30

O Grupo Donoso é representado no Brasil, em várias de suas marcas, pela importadora Premier Wine, que recebe com exclusividade Carolina Leiva, uma das diretoras do Grupo, para apresentação e degustação de cinco rótulos premium de seu portfólio, com ampla riqueza de informações e histórias.

Valor: R\$50,00 para sócios. *Para profissionais da área, em dia com a ABS, a inscrição é gratuita. * Apenas para associados em dia com a ABS.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

SBAV-SP CABERNET SAUVIGNON PELO MUNDO

24/09/2019 - 20:00

A SBAC-SP, em parceria com a importadora INOVINI, apresenta a degustação orientada temática sobre a uva cabernet sauvignon e suas características regionais e de estilo. Na degustação conduzida pelo consultor técnico da empresa, Eduardo Paes

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados) e R\$ 100,00 (não associado)

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

SBAV-SP CONHECENDO A ITÁLIA

30/09/2019 - 20:00

O sommelier Manuel Luz vai conduzir uma degustação onde o tema será a Itália. Venha degustar e conhecer os vinhos, as uvas e as regiões. Palestra dinâmica, moderna, rica em imagens e temperos da cultura italiana.

Valor Individual: R\$ 180,00 (associados) e R\$ 240,00 (não associado)

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

SBAV-SP VINHOS FRANCESES SÃO TEMA DE DEGUSTAÇÃO

01/10/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá a Rendez-Vous Occitans, empresa francesa que, com apoio da Sud France, reúne produtores das Appellations d'Origine da região da Occitânia. O consultor internacional de vinhos, Gilvan Passos, embaixador da empresa Rendez-Vous Occitans para todo Brasil, conduzirá a degustação.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados) e R\$ 100,00 (não associado)

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

26 DE SETEMBRO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.

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

Valor Individual: R\$ 240,00

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

O Participante do Curso recebe a apostila “ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para **maiores de 18 anos**.

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

PETIT CLOS CABERNET FRANC 2016 – BLOCK #127 – GARZON – URUGUAI

Localizada próximo a vários pontos turísticos uruguaios, como Punta del Este e La Barra, a Bodega Garzon é a combinação perfeita entre história e futuro. Um projeto com mais de 220 hectares de vinhedos, pertence ao Grupo Agroland, fundada pelo argentino Alejandro Bulgheroni. Os vinhos são elaborados sob a consultoria de Alberto Antonini, uma das maiores referências mundiais em produção de vinhos premium. Um projeto ousado, capaz de posicionar o Uruguai no mapa mundial do vinho. Buscando a fruta perfeita para a criação de seu ícone, Balasto, a equipe de Garzón encontrou a parcela 127, que tem uma orientação mais fresca.

Notas de Degustação: Cor rubi intenso, profundo. Aromas de frutas vermelhas e pretas maduras como a cereja, amora e ameixa, com especiaria de pimenta-do-reino preta e nota de cravo da Índia. Mostra ainda um toque terroso, chocolate, couro e terra. Ou seja, uma bela complexidade. Na boca mostra bom corpo, taninos firmes (mas que não incomodam) e ótima acidez. Seu final de boca é marcado pelas frutas vermelhas e pretas maduras, como cerejas e amoras, tabaco e toques de chocolate, refletindo o perfil aromático. Um vinho delicado, sutil, com sabores maduros e um final de boca firme e estruturado. No melhor estilo de Bordeaux!!!

Reconhecimentos Internacionais: 94 Pontos Descorchados.

Estimativa de Guarda: está pronto, mas na guarda por até mais 5 anos irá ganhar complexidade.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos ricos, preparações à base de cordeiro, carnes de caça, massas com ragus de carne, preparações à base de funghi, além de embutidos e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

Onde comprar: em BH

HIPPERFRIOS - Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova - Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 - (31) 9731-1324.



O VINHO CHIANTI

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O vinho CHIANTI é provavelmente o exemplar de vinho mais conhecido no mundo inteiro, sendo praticamente sinônimo de vinho italiano. Foi o tema de uma degustação nesta semana, mostrando que é um dos vinhos mais difíceis de definir, pois são muitas as suas tendências. Sua história também é muito longa, o que em parte ajuda a explicar esta diversidade. O nome CHIANTI, segundo alguns historiadores, vem dos cantos que os empregados na vindíma (colheita) cantarolavam enquanto faziam o vinho, sinal da alegria contagiante da atividade.

Desde a Antiguidade a produção de vinho é difundida em todo território italiano. Por séculos a maioria das pessoas não bebia água, pois se acreditava (com razão) que o consumo estava relacionado ao alastramento de epidemias. Realmente, as condições de higiene naquela época não eram as mais recomendáveis.

A sabedoria popular considerava o vinho como bebida sã, apesar do desconhecimento dos microorganismos e, conseqüentemente, dos efeitos bactericidas do álcool. Depois do sucesso dos famosos vinhos da época romana (Coercubum, Falernum e Sorrentinum), aconteceu o desolador declínio da enologia italiana. A produção em massa de vinho na Itália desenvolveu-se no curso dos séculos praticamente favorecendo a quantidade em detrimento da qualidade.

Esse aspecto provocou a queda do interesse pelo vinho italiano no mercado internacional, o que favoreceu o produto de outros países europeus que, diferentemente dos italianos, compreenderam rapidamente a importância comercial de uma produção de alta qualidade.

A compreensão e a vontade de melhorar a qualidade do vinho italiano começou a tomar forma na segunda metade do século 19. Os primeiros sistemas que estabeleciam as regras legais para garantir a qualidade dos vinhos e das regiões de procedência foram introduzidas somente em 1963.

A região do Douro é muitas vezes citada como sendo a primeira região demarcada na história dos vinhos modernos, mas esta distinção cabe ao Chianti, que teve as suas fronteiras delimitadas pela primeira vez em 1716 e a Tokay, na Hungria, traçada em 1734.

O nome do vinho já era citado em 1716, quando o Grão Duque Cosimo de Medicis estabeleceu o território que poderia elaborar o CHIANTI. A zona delimitada pelo Grão Duque da Toscana corresponde aproximadamente à atual área do Chianti Classico, entre Florença e Siena. Mas o vinho de Chianti tem sua história indelevelmente ligada ao Barão de Ricasoli, que teve grande expressão na vida econômica da Itália, pois chegou a ser Ministro da Fazenda, e acabou retirando-se para seu Castelo, em Broglio, onde acabou estudando e fixando as normas que, em linhas gerais, regulam até hoje a produção do CHIANTI.

A história conta que o Barão Bettino di Ricasoli, conhecido como Barão de Ferro, era muito rico e feio, e que casou-se com uma jovem muito bonita. Na primeira festa que o casal participou, algumas pessoas fizeram troça de como um homem tão feio como ele, poderia casar-se com uma beleza daquelas. Enraivecido, o Barão passou a mão na mulher e refugiou-se em seu castelo, de onde nunca mais saiu para participar de qualquer tipo de festividade.

Em seus estudos, ele misturou as uvas tintas Sangiovese e Canaiolo, com as brancas Trebbiano e Malvasia, criando a fórmula do Chianti que durou até praticamente 1990. A Uva Sangiovese deveria dar à bebida a classe e caráter; a Canaiolo emprestaria um pouco de suavidade, quebrando a austeridade da Sangiovese. As brancas tornariam o vinho mais leve e precoce. Nesta época, as frutas eram misturadas e vinificadas juntas, em cubas fechadas. Além de dar as linhas gerais do corte, o Barão di Ricasoli passou a desenvolver o vinho, com adição de uvas semi-secas ao vinho pronto. Essas uvas são colhidas e colocadas em estantes, onde secam, e quando são adicionadas ao vinho jovem, provocam uma segunda fermentação, e com isso o vinho fica mais macio, perdendo um pouco da acidez agressiva, ganhando corpo e conteúdo alcoólico. Este sistema, conhecido como "governo", é usado até hoje, mas vem sendo deixado de lado por ser caro e trabalhoso. O corte dos CHIANTIS estabelecia as seguintes proporções de uvas: Sangiovese (75 a 90%), Canaiolo (5 a 15%), Trebbiano de Toscana e Malvasia (5 a 10%), sendo permitido também 10% de uvas estranhas ao corte básico.

A fórmula moderna pressupõe um mínimo de 75% de Sangiovese, cortada ou não minimamente com Canaiolo (máximo de 10%), ou com Cabernet sauvignon e Merlot (máximo de 15%) ou até com uma pequena proporção de uvas brancas, como Trebbiano e a Malvasia del Chianti (máximo de 6%). Atualmente, a maioria dos Chianti mais jovens são 100% Sangiovese.

A Toscana é um jardim de videiras, rodeado por delícias enogastrômicas, especialmente nas localidades próximas à Florença. A tradição vitivinícola está voltada majoritariamente para o vinho tinto. O Chianti, o Brunello di Montalcino, o Vino Nobile di Montepulciano, o Carmignano e o Morellino di Scansano são apenas alguns dos exemplos dos famosos tintos toscanos.

Ainda que a produção dos vinhos brancos seja interessante, fica sufocada pela fama e imponência dos tintos. Uma das uvas brancas mais interessantes encontradas na região é a Vernaccia di San Gimignano, da qual se produz o vinho do mesmo nome. Destaque também para a Trebbiano Toscana, Malvasia Bianca, Malvasia di Candia e Ansonica, nome toscano da uva Inzolia da Sicília.

Dentre as uvas tintas, a que se sobressai é a Sangiovese, largamente difundida e cultivada, capaz de produzir vinhos excepcionais.

Por decreto ministerial de 1932, a zona do Chianti compreende o entorno de Florença, como as colinas de Chianti, o vale de Elsa e Siena. São sete denominações. A região do Chianti Classico é a de maior destaque, formada por nove comunas: Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti, Greve in Chianti, Radda in Chianti, Barberino Val d'Elsa, Castelnuovo Berardenga, Poggibonsi, San Cassiano in Val di Pesa e Tavarnelle Val di Pesa.

O alinhamento com a Comunidade Europeia foi fator decisivo para a retomada da produção de vinhos de alta qualidade e o estabelecimento legal das denominações de origem, quando em 1963, o decreto 930 de 12/02 introduziu um sistema que assinalava uma divisão clara entre os vinhos considerados "de mesa" e aqueles de maior qualidade. Com esta lei, criou-se a sigla de VQPRD (Vino di Qualità Prodotto in Regione Determinada).

A partir da safra de 1984, o CHIANTI tornou-se um vinho de Denominação Controlada e Garantida, DOCG. Com a inclusão da denominação, a quantidade de vinho no mercado diminuiu pela metade, pois alguns produtores medíocres não conseguiram produzir na qualidade mínima requerida. Ainda assim a produção é imensa.

Os Chianti Classico Riserva são por lei, amadurecidos pelo menos dois anos em carvalho e envelhecidos três meses em garrafa, mas muitos produtores, em busca da excelência, trabalham seus vinhos por mais tempo. Os melhores têm corpo médio (típico da casta), e elegantes aromas de figo, ameixa, frutas compotadas e especiarias. Boa parte tem complexidade aromática, com toques oxidativos que costumam encantar quem os degusta.

E uma dica importante dada pelos próprios produtores: o Chianti é um vinho para se beber de pronto, não ganhará muito com a guarda por longa data!!! 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

“O DIA DA GRENACHE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 20/09/2019

A despeito de ser componente fundamental de tintos da grandeza dos chateauf-neuf-du-pape e da região catalã do Priorato, o consumidor, em geral, desconhece esta casta.

Algumas variedades de uva não têm o prestígio que merecem. Permanecem em segundo plano, apesar de contribuírem para alguns vinhos de expressão. No competitivo mercado internacional, o nome da uva, pela facilidade de se memorizar, tornou-se elemento importante para atrair consumidores. Vale até implantar castas com apelo mercadológico em locais pouco adequados a elas, em detrimento de outras que ali se expressam melhor...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-apesar-de-ser-componente-fundamental-de-grandes-tintos-consumidor-desconhece-grenache.ghtml>

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.

“QUANTAS BOLHAS HÁ NUMA GARRAFA DE ESPUMANTE?” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 30/08/2019

A despeito de ser componente fundamental de tintos da grandeza dos chateauf-neuf-du-pape e da região catalã do Priorato, o consumidor, em geral, desconhece esta casta.

Algumas variedades de uva não têm o prestígio que merecem. Permanecem em segundo plano, apesar de contribuírem para alguns vinhos de expressão. No competitivo mercado internacional, o nome da uva, pela facilidade de se memorizar, tornou-se elemento importante para atrair consumidores. Vale até implantar castas com apelo mercadológico em locais pouco adequados a elas, em detrimento de outras que ali se expressam melhor...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/quantas-bolhas-ha-numa-garrafa-de-espumante>

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

“12 PRODUTORES DE PRIMEIRA LINHA (MAS SUBVALORIZADOS) DA BORGONHA” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 12/09/2019

A Borgonha é gloriosa. Todo mundo sabe disso. E isso é um problema. Nos últimos 20 anos, os preços da Borgonha, tintos e brancos, dispararam, pois a crescente demanda pelos vinhos ultrapassou em muito a oferta.

Os rastreadores financeiros podem questionar se Bordeaux ou Borgonha são os melhores investimentos, mas os consumidores comuns que gostam de beber Borgonha, sem revendê-lo com fins lucrativos, concordam em uma coisa: sem os recursos de um gerente de fundo de hedge, eles estão praticamente sem dinheiro ou sorte.

Isso não é estritamente verdade. Becky Wasserman, uma corretora de vinhos americana em Beaune que fez mais do que ninguém nos últimos 40 anos para apresentar aos americanos o melhor da Borgonha, insiste que vinhos maravilhosos estão disponíveis em todos os níveis de preços.

Ela aponta principalmente para denominações menos conhecidas e vinhos regionais de bons produtores. E ela está certa. Embora os preços das melhores Borgonha agora estejam orbitando a lua, você ainda pode desfrutar de muitas garrafas com taxas mais práticas, o que, para Borgonha, significa menos de US \$ 50. Esta é uma excelente estratégia. No entanto, nem sempre é satisfatório para quem quer entender a Borgonha em sua dimensão mais completa - que não inclui apenas grandes garrafas, mas uma maneira de pensar sobre o vinho e seu significado que capturou a imaginação das pessoas em todo o mundo.

Nesta visão, cada garrafa de Borgonha vive em algum lugar de um espectro de distinção e grandeza em potencial. Na base estão os vinhos regionais, Bourgogne Rouge ou Bourgogne Blanc, garrafas que têm a capacidade de representar o caráter geral da Borgonha, mas não a complexidade de lugares mais específicos.

A cada passo mais alto, os vinhos se tornam mais cobiçados e mais caros. Um salto dos vinhos regionais são os vinhos das aldeias, nas quais as uvas vêm de vinhedos que expressam a essência das aldeias que ao longo do tempo demonstraram suas personalidades singulares, como Nuits-St.-George, Vosnes-Romanée e Volnay, apenas para citar alguns dos mais famosos...

Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2019/09/12/dining/drinks/value-burgundy-wine.html>

03 A 14 DE OUTUBRO DE 2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

Guatemala significa "terra das florestas" que assim deu lugar num dos dialetos maias. A Cultura e as Costumes de Guatemala estão marcadas pela sua história. Os guatemaltecos são na sua maioria mestiços (ou também chamados de ladinos) de sangue espanhola e maia, tanto que alguns campesinos são descendentes diretos e puros de várias etnias maias, entre elas K'iche'es, Tz'utujiles e Kaqchiqueles. A civilização maia que habitou a Guatemala atual durante quase 600 anos antes do seu declínio nos anos 900 d.C. tem influído de forma determinante na sua historia. Este mosaico multicultural inerente na sua sociedade atual tem deixado sua marca nos costumes, gastronomia, território e população.

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

Sinal de R\$ 3.000,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa com prazo até: 02 JUN 2019 em dinheiro, cheque ou transferência bancária, sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o ultimo dia. Faça a sua inscrição quanto antes.

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>



GUATEMALA
CORAÇÃO DO MUNDO
MAIA 



NOVAS
DATAS

03 a 14
OUT
2019

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

NA FRANÇA A FEIRA DE VINHOS DO CARREFOUR DESTACA OS ENÓLOGOS

Para sua feira de vinhos na França, o banner do supermercado Carrefour leva os princípios do Grupo Carrefour para suas 1.000 lojas, mas oferece uma seleção de vinhos mais acessível do que nos hipermercados. Os vinhos orgânicos ou uma abordagem ambiental representam 16% das 500 referências propostas para esta edição, contra apenas 10% no ano passado.

Quase metade da oferta foi renovada, e este ano a marca destaca os produtores de vinho com quem trabalha. Por fim, os fãs perceberão que o Carrefour Market conta com a experiência do La RVF e destaca 77 favoritos da revista.

Quanto aos hipermercados do grupo, os clientes do Carrefour Market têm a oportunidade de comprar seus vinhos no site jereservemafoireauxvins.fr e depois retirá-los na loja ou entregá-los em casa... Leia mais em: <https://www.larvf.com/foire-aux-vins-carrefour-market-met-en-avant-les-vignerons,4645655.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Jérôme BaudouinSébastien Durand-Viel – 19/09/2019).

ÁGUA GASOSA ALCOÓLIZADA FAZ SUCESSO NOS ESTADOS UNIDOS

A água gasosa alcoolizada faz sucesso nos Estados Unidos, onde os jovens a adotam na esperança de que ela pesa menos na linha do que cerveja ou vinho. Uma bebida pronta para continuar ou um simples efeito de moda?

Esses refrigerantes alcoólicos, geralmente vendidos em latas, contêm cinco graus de álcool, obtidos a partir de açúcares fermentados ou malte. São frequentemente aromatizados, com sabores que variam de cereja a manga. Suas vendas cresceram quase 200% este ano em solo americano em comparação a 2018, de acordo com o Nielsen Marketing Research Institute. E a tendência atravessou o Atlântico com um avanço no Reino Unido e na Suécia.

“Para mim, ele substitui todas as outras bebidas alcoólicas em uma lata”, disse Hannah Stempler, nova-iorquina de 25 anos, bebendo uma “White Claw”, a marca mais elegante. Neste verão, sua “White” estava em todo lugar: em parques, praias, festas com amigos ou em estádios de beisebol. O grupo Mark Anthony Brands, que o produz, garante que suas vendas aumentaram 265% desde o início do ano e detém 61% do mercado.

No início de setembro, uma onda de pânico chegou a Nova York quando as empresas relataram escassez de “White Claw”, forçando a empresa a redobrar esforços para atender à demanda. Na verdade, um de seus concorrentes também viu suas vendas subirem 163% no segundo trimestre, segundo um estudo da Macquarie... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-eau-gazeuse-alcoolisee-fait-fureur-aux-etats-unis,4647565.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 17/09/2019).

INSCRIÇÕES PARA A PROVINO 2019 ESTÃO ABERTAS

Feira Profissional de Vinhos e Destilados será em outubro. Destinada exclusivamente aos profissionais do mundo do vinho, a Provino 2019 está com o credenciamento aberto. A primeira edição do evento acontecerá em São Paulo entre os dias 15 e 17 de outubro.

A Feira Profissional de Vinhos e Destilados contará com aproximadamente 250 marcas expositoras e a Fórum Provino, para promover e discutir tendências e novidades do segmento.

A Provino tem como foco central os negócios do universo do vinho e destilados do Brasil e da América Latina. Além disso, a feira fomenta o contato entre produtores e importadores, com distribuidores, sommeliers e comerciantes da indústria mundial. Durante os três dias da feira, o evento espera receber 10 mil profissionais da área.

O evento é gratuito e para fazer a inscrição, os interessados devem acessar o site da Provino: <http://provino.com.br/inscricao/>, preencher o formulário e aguardar a confirmação da organização... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/inscricoes-para-provino-2019-estao-abertas_11872.html (Fonte – Redação Revista ADEGA - 15/08/2019).

6 SINAIS QUE INDICAM SE UM VINHO ESTÁ BOM OU NÃO PARA CONSUMO

Como decifrar se um vinho está bom ou não para consumo. Cheiro e sabor são alguns dos fatores que mostram a qualidade do vinho.

O vinho está com cheiro estranho? O gosto está parecendo vinagre? A bebida está extremamente amarga? Estes podem ser algumas características que apontam se a qualidade do vinho está boa ou não. Separamos 6 sinais de alerta para você prestar atenção ao degustar e saber se o rótulo está estragado. Confira!

Aroma e sabor avinagrado - Se você notar aromas e sabores que lembram vinagre, fique atento. Raramente isso será considerado uma qualidade do vinho. Tons de vinagre majoritariamente significam defeito e defeito grave.

Odor de ovo podre - Os aromas sulfurosos nunca são agradáveis. Em alguns casos, porém, eles podem significar apenas um problema “passageiro”, como em vinhos levemente reduzidos. Nesses casos, basta aerar a bebida e o odor ruim desaparece. Se não sumir, o problema é mais grave... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/6-sinais-que-indicam-se-um-vinho-esta-com-defeito_11955.html (Revista ADEGA – Redação - 18/09/2019).

ANGELO GAJA É HOMENAGEADO COM O PRÊMIO “ENÓLOGO DOS ENÓLOGOS”

O enólogo recebeu o prêmio do instituto Masters of Wine por seu primoroso trabalho na Itália. Criado em 2011 pelo instituto Masters of Wine, o prêmio Winemakers' Winemaker deste ano foi concedido para Angelo Gaja, o revolucionário do Piemonte. O prêmio reconhece realizações notáveis no campo da produção de vinho e é dado por um painel de enólogos que integram o Masters of Wine, além dos vencedores dos anos anteriores.

... Gaja nasceu em Alba, Itália, em 1940. Em 1961 ingressou no negócio da família e, em 1969, assumiu a gestão. A esposa de Gaja, Lúcia, ajuda-o a administrar o negócio, junto com seus três filhos, Gaia, Giovanni e Rossana. A vinícola Gaja é dona de propriedades no Piemonte e na Toscana. Em 2017, a família Gaja empreendeu uma joint-venture com a família Graci, com vinhedos no Etna, na Sicília.... Antes de Gaja, receberam o prêmio: Peter Sisseck (2011), Peter Gago (2012), Paul Draper (2013), Anne-Claude Leflaive (2014), Egon Müller (2015), Alvaro Palacios (2016), Eben Sadie (2017) e Jean-Claude Berrouet (2018). Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/angelo-gaja-e-homenageado-com-o-premio-enologo-dos-enologos_11715.html (Revista ADEGA – Redação - 19/05/2019).