



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



HARMONIZAÇÕES AFRODISÍACAS COM VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05 **HARMONIZAÇÕES AFRODISÍACAS COM VINHO -**
POR MÁRCIO OLIVEIRA



07

"VINHO E FUTEBOL EM ALTO ESTILO"-
POR JORGE LUCKI

"DICAS PARA UMA SANGRIA
PERFEITA"- POR MARCELO
COPELLO



09

03 AGENDA: EVENTOS,
CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO FLAMENGO CURSO BÁSICO DE INICIAÇÃO AO MUNDO DO VINHO

19/02/2018- 19:30

O Curso Básico contempla conceitos gerais sobre a história do vinho e a sua prática (serviço). É aberto a profissionais e amadores, e aborda, entre outros, os seguintes tópicos: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. Adegas, carta de vinhos, temperaturas de serviços, tipos de copos. Leitura de rótulos nacionais e estrangeiros. O vinho na cozinha, combinação entre vinhos e comidas. aula - Noções de harmonização entre vinhos e comidas.

Valor Individual: R\$830,00 (R\$805,00 + R\$25,00 Taxa de Inscrição). Material didático e vinhos consumidos estão incluídos no custo.
Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO FLAMENGO A PROVENCE E SUA PALETTE DE VINHOS

22/02/2018- 19:30

A paisagem provençal é única. A costa banhada pelo Mar Mediterrâneo, o relevo variado, composto por montanhas e maciços, com dois tipos de solo: calcário e cristalino. Além disso, esta região apresenta clima perfeito para as vinhas. É ensolarado, seco e quente, com várias correntes de vento amenizando o clima. Mas para além de toda a beleza da paisagem (ou mesmo junto a ela), temos a "palette" de vinhos elaborados na região. O clima ideal origina a produção de vinhos com uvas nativas das áreas mediterrâneas da França. Tintos potentes à base de Mourvèdre, brancos leves e aromáticos elaborados com uvas como Vermentino, Clairette e Grenache Blanc (entre outras), e os rosés. Ah, os rosés! Um caso à parte. Vinhos refrescantes, frutados, aromáticos, que refletem o "terroir" único do sul da França e que "vão" perfeitamente bem com a gastronomia da região. Nesta degustação, organizada e conduzida por Ligia Pessanha, vamos provar estes vinhos de diferentes cores e estilos.

Valor Individual: R\$216,00 (sócio) e R\$280,00 (convidado)
Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SÃO PAULO NOIR PELO MUNDO

20/02/2018- 20:00

Uva que produz grandes vinhos em diversas regiões, a Pinot Noir será tema de uma degustação guiada na Sbav-SP. O evento acontecerá no dia 20 de fevereiro comandado por José Eduardo Barboza, sommelier da importadora Winebrands. Entre os rótulos degustados, exemplares da França, Alemanha, EUA, Chile e Nova Zelândia. Um bom painel para entender melhor suas similaridades e diferenças.

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



VINOTÍCIAS
por Márcio Oliveira

**QUER VER O SEU EVENTO
DE VINHO OU DEGUSTAÇÃO
DIVULGADO AQUI NO
VINOTÍCIAS?**

**BASTA ENTRAR EM CONTATO
PELO E-MAIL: VINOTICAS@
VINOTICIAS.COM.BR**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

ERASMO 2005 – VALE DO MAULE - CHILE



O vinho é o fruto da amizade e colaboração entre Maurizio Castelli, enólogo consultor e Francesco Marone Cinzano, produtor. O conde Francesco Marone Cinzano produz vinhos na região da Toscana/Itália, e Vale do Maule no Chile. Na Itália ele é responsável pelo Col d'Orcia, com seus belos Brunellos.

O "terroir" único de Caliboro foi especialmente escolhido por seus terrenos aluviais inclinados sobre as encostas do Rio Perquillauquen. O solo, os elementos climáticos essenciais, a mistura cuidadosa das melhores variedades de videiras especialmente importadas da França, com alta densidade de plantio, as colheitas manuais reduzidas e concentradas, 18 meses de envelhecimento em tonéis de carvalho francês são alguns dos fatores essenciais na produção desse vinho.

A área de produção em Loncomilla, no Valle del Maule foi selecionada porque permite cultivo com intensa luminosidade, assegurando assim um maior conteúdo de antioxidantes.

A escolha das vinhas e seleção de clones para a produção do ErasmO, levou em conta especificamente o tipo de solo e clima de Caliboro e foi importada da França com este objetivo, na seguinte proporção: 60% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 30% Merlot

A colheita selecionada é manual, a fermentação alcoólica é feita em tanques de aço inoxidável. A fermentação malolática ocorreu em barricas de carvalho francês, com maturação em madeira por 18 meses, sendo engarrafado sem ser filtrado, preservando toda tipicidade do terroir. Além disto, o vinho passa por uma guarda de 12 meses na garrafa, antes da sua comercialização. Sendo não filtrado, o vinho pode apresentar sedimentos.

Notas de Degustação: Cor rubi com halo de evolução, afinal já são 13 anos em garrafa. Bouquet intenso com nota balsâmica, tostados e especiarias doces bem integradas ao vinho. No fundo uma nota de fruta madura e fruta seca (amêndoa). O paladar mostra elegância, equilíbrio, corpo médio, convidando ao segundo gole, e como o vinho evoluiu bem neste meio tempo. Os resíduos estavam presentes, mas foram facilmente retirados através do uso de uma peneira fina.

Guarda: o vinho está no seu bom momento. Não o guardaria por mais tempo.

Notas de Harmonização: O vinho vai muito bem com carnes assadas e suculentas, carnes de caça, de aves e cordeiro. Acompanha bem os queijos de massa branca ou maturação leve como foi o caso na degustação.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Onde comprar: Provado numa degustações entre amigos.

HARMONIZAÇÕES AFRODISÍACAS COM VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Harmonizar vinhos e pratos afrodisíacos sempre gera perguntas nas degustações que oriento. Os debates acabam sendo apaixonados, na busca de entender como criar combinações que elevam o libido com diferentes tipos de vinho para estimular todos os seus sentidos. Historicamente, muitos ingredientes já foram (e alguns continuam sendo) considerados afrodisíacos, às vezes porque o alimento se assemelhava fisicamente a partes físicas masculinas (abacates que lembram os testículos) ou as partes íntimas femininas (ostras e figos). Outros alimentos, como as pimentas, provocaram a paixão ardente do amor, com o aumento do batimento cardíaco e a transpiração. Há ainda os alimentos que contêm grande quantidade de minerais que aumentam a energia, resistência e fluxo sanguíneo em todo o corpo (assim como órgãos vitais), como a Ginkgo Biloba.

Então, vamos para as sugestões de harmonizações com pratos afrodisíacos:

Ostras - Os antigos romanos conheciam as ostras como um afrodisíaco baseado em mulheres promíscuas engolindo muitas delas antes de partirem para as atividades. (Eles também pensavam o mesmo de nabos ...). Casanova, o conhecido amante veneziano do século XVIII comia 40 ostras por dia no café da manhã com sua amante. Ostras têm minerais vitais, como cobre, ferro e zinco, todos os quais são essenciais para a fertilidade masculina.

A harmonização clássica de vinho e ostra é a opção por um rótulo branco seco com notas tostadas ou vinho espumante para limpar o paladar do iodo, gosto da ostra.

Aspargos - As longas hastes verdes são melhor servidas quando levemente cozidas ao vapor, e ainda firmes, banhadas em manteiga derretida ou em molho holandês. No entanto, os aspargos sempre foram considerados como um elemento de difícil harmonização por serem resistentes ao vinho devido a compostos orgânicos naturais que tornam o vinho amargo.

A minha sugestão de harmonizações com aspargos é um Sauvignon Blanc com aromas de ervas como os da Nova Zelândia.

Queijos macios - Queijos macios e cremosos, como camembert e brie, lembram a sensualidade quando fluem como lava sobre um pedaço de baguette e cobrem cada fenda na boca.

A harmonização de vinho e queijos macios pede um Chardonnay amanteigado, se você gostar de mergulhar na riqueza dos aromas e sabores lácteos, ou um ardente Riesling ou Sauvignon Blanc para cortar os mesmos aromas e sabores por contraste.

Pinholes - Pinholes, como as ostras, também tem altas concentrações de zinco. Muitas vezes fizeram parte das poções prescritas para os doentes do amor, e também funcionam bem em um pesto.

Creio que as combinações irão melhor com vinhos tradicionais da região como um Pinot Grigio, mas na sua falta, penso num vibrante Sauvignon Blanc.

Açaí - Para muito o açaí é considerado o "Viagra natural", que é a fonte botânica mais concentrada de ferro do mundo, melhorando o fluxo sanguíneo em todo o corpo. O sabor lembra de certa forma algo como o chocolate e bagas escuras.

O melhor emparelhamento neste caso é um vinho tinto cheio de corpo, com notas de chocolate e café moça, de cor escura como um Shiraz ou um rótulo de Grenache australiano.

Morangos e chantilly - A forma e a textura desta combinação que ganhou lugar no filme "Uma linda mulher", como sendo um alimento afrodisíaco, entram em jogo novamente. Esta sobremesa não é tão doce e rica quanto o chocolate, mas exige um vinho médio a doce que tenha notas cítricas.

Uma boa sugestão de harmonização é com um Icewine, apesar de que no filme e muitas pessoas sirvam a sobremesa com Champagne ou espumantes.

Chocolate - Casanova também gostava de chocolate, bebendo uma xícara de chocolate quente por dia. O chocolate cria endorfinas positivas semelhantes a estar apaixonado. A correspondência do vinho depende da quantidade de açúcar e resíduos sólidos de leite no chocolate.

Se pensarmos num vinho o mais seco possível, a sugestão seria um Amarone para o Chocolate escuro e amargo, que também tem uma maior concentração de cacau.

Para o chocolate com leite, que é mais doce e com sólidos de leite, podemos pensar um Vinho do Porto Ruby, ou um vinho de sobremesa mais rico e doce. Os bombons de maracujá combinam a nitidez da fruta e a riqueza da trufa. Experimente um Porto Tawny.

Bacon - Sim, o bacon lembra rapidamente o cheiro de comida e pode estimular o desejo, pois alguns estudos demonstraram que certos aromas aumentam o fluxo de sangue para áreas estratégicas. Por outro lado, aqueles que perdem o sentido do olfato também diminuem seu apetite sexual e, inversamente.

Uma boa harmonização com banco são os vinhos tintos encorpados com uma nota saborosa e carnuda ... e um acabamento muito longo! Vai ai um Cabernet Sauvignon ou um Shiraz?

Tiramisu – Uma das Confrarias que oriento serve sobremesa ao final do encontro e a preferida é o Tiramisu. A sobremesa em si tem origem incerta, mas a lenda é que seria típica do Vêneto, servida nos bordéis a marinheiros que passavam longas viagens no mar e voltavam cheios de desejo. A receita inclui ovos, açúcar, biscoitos tipo champagne sem açúcar, café, cacau em pó e o queijo mascarpone – todos ingredientes dão muita energia para as atividades.

A sobremesa é doce, cremosa, de textura delicada e agradavelmente amarga, seja pelo café, como também pelo pó de cacau. Os sabores são marcantes tanto pelo café, como pelo cacau.

Como resultado, o vinho não precisa ser muito doce, mas tem que ter força aromática, alguma densidade e acidez equilibrada. Tradicionalmente, a receita é feita com Marsala, e a sugestão é buscar rótulos mais licorosos, e que lembrem o aroma do café, como o próprio Marsala, o Vin Santo, Jerez de Pedro Ximénez e claro, Portos, Madeiras e Moscatéis. Os vinhos no estilo Late harvest e o próprio Sauternes, apesar de não comprometerem, não apresentam sintonia perfeita.

O Vin Santo, tipicamente toscano, elaborado com uvas passificadas, é fermentado e envelhecido em pequenas barricas denominadas “caratelli” por pelo menos três anos antes de ser engarrafado. Seus aromas oxidativos lembrando mel e frutas secas harmonizam muito bem com o Tiramisù. Gostou das combinações? Não deixe de prová-las e comente os resultados ! 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

“VINHO E FUTEBOL EM ALTO ESTILO”- POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/02/2018

O esporte profissional não permite transgressões. Embora muitos não sigam essa premissa, foi com base nela que o jogador de futebol brasileiro Jussié Vieira estranhou ao servirem vinho durante as refeições na concentração que precedia os jogos oficiais do Girondins de Bordeaux, equipe francesa de ponta que o havia recém-contratado, em 2006 (antes, ele havia sido campeão mineiro pelo Cruzeiro em 2003 e 2004 e, no futebol francês, conquistou a Copa da França em 2006/2007 e 2008/2009 e o campeonato francês em 2008/2009, atuando até 2016, ao completar 33 anos).

Mesmo sabendo que tudo era controlado por nutricionistas e o consumo ser moderado, demorou um pouco para perceber que vinho era considerado alimento e fazia parte da cultura do país, em especial numa região com tanta tradição vinícola como Bordeaux.

Cercado de châteaux por todos os lados, grande parte formada por obstinados torcedores e até parceiros do time local, Jussié, com prestígio em alta, passou a circular no meio e fazer amizades, tendo, com o tempo, desenvolvido seu paladar e conhecimento sobre o tema. Não só sobre bordeaux, mas também em termos de borgonhas, por influência de Fabrice Moisan, dono do L'univerre, prestigiado bistrô da cidade, respeitado pela excepcional carta de vinhos, recheada com o que há de melhor da França e de outros países europeus.

Há uns dois ou três anos, com o fim da carreira futebolística se aproximando, mas ainda sem planejar o que faria quando parasse de jogar, Jussié ficou em princípio animado com a ideia de abrir uma importadora no Brasil, proposta por Moisan, agora na função, também, de diretor da Diva, conhecida casa negociante de vinhos franceses, interessada em explorar melhor o mercado brasileiro. Nesse sentido, a empresa de Jussié trabalharia com alguns dos melhores “domaines” da Borgonha e de várias regiões da França, que a Diva detém a representação mundo afora há mais de 25 anos e que no Brasil, até então, estavam sendo distribuídas por diferentes importadoras ou mesmo nunca haviam estado presentes por aqui.

Jussié levou o plano adiante, fazendo contato com os produtores em vista e planejando estreia em alto nível, o que incluía levar alguns deles para um evento no Brasil. Em setembro, quando ouvi rumores sobre a intenção da nova importadora e os nomes dos produtores que viriam ao evento, francamente não acreditei. Conhecendo há tempo vários deles, caso de Jean-Claude Ramonet (eu brincava com ele, sabendo que só havia cruzado o Atlântico uma vez na vida, em 1989) e Eric Rousseau (em geral retraído), entre outros, nunca imaginei que viessem ao Brasil.

Deu certo. Vieram dez produtores, assim como Moisan, Sergio Calderon, sommelier do triestrelado restaurante Michel Bras, e Carlos Orta Cimas, produtor do documentário “Les Vies du Vin” e dono do prestigiado restaurante Villa Mas, nos arredores de Girona, na Catalunha. O evento, realizado no hotel Emiliano do Rio, na semana passada, marcou a apresentação oficial da Juss Millesimes (Juss é o apelido de Jussié enquanto jogava na França e Millesimes, safra em francês, tem a ver com a origem predominante dos vinhos) no mercado brasileiro, embora o site da importadora (www.juss-millesimes.com.br) ainda não esteja no ar bem como a divulgação dos vinhos já desembarcados, que estarão disponíveis ao público a partir do dia 1º.

O portfólio inicial é formado por 40 “domaines”, dos quais 22 da Borgonha, entre eles, além dos dois acima citados, Dujac, Hudelot-Noellat, Fontaine-Gagnard, Paul Pillot e Raveneau, que estiveram agora no Brasil, mais Roumier, François Lamarche, Matrot, Roulot e Méo-Camuzet. A nata. O mercado de vinhos importados no Brasil, apesar das altas taxas de importação e dos altos e baixos da economia, tem crescido de forma consistente nos últimos anos, atraindo interessados em abrir importadoras. Tenho, contudo, algumas dúvidas se todas sobreviverão. Investidores de outras áreas são atraídos pelo lado glamoroso do vinho, acreditando que é também muito rentável. Glamoroso sim, rentável é relativo. O que realmente deve ser levado em consideração é que o setor de vinhos importados é bastante competitivo, exigindo profissionalismo. Mais do que um ou outro bom produtor, é essencial definir foco e ter um portfólio adequado a ele. E uma estrutura administrativa e, principalmente, comercial bem montada.

A Juss Millesimes chega, aparentemente, com este perfil. Tem ótimos nomes, gama bem aberta, com rótulos indo desde a linha base até os vinhos mais badalados, e com a pretensão de trabalhar com preços competitivos em relação ao que é praticado no exterior, incitando o consumidor brasileiro

a deixar de comprar lá fora. Quem vai comandar as operações no Brasil é Raphael Malago, que morou sete anos na África do Sul antes de voltar para cá e montar a Qual Vinho?, (pequena) importadora de três ou quatro dos meus produtores sul-africanos preferidos. Jussê, por sua vez, continuará morando a maior parte do ano na França, responsabilizando-se pelos contatos com as vinícolas, desembarcando por aqui de tempos em tempos para acompanhar de perto o negócio e desempenhar o que é hoje sua atividade secundária, a de embaixador no Brasil da equipe do Girondins de Bordeaux, com a função de promover a marca, abrindo academias para a formação de jogadores da categoria de base.

Na coluna da semana que vem, os comentários mais detalhados sobre os produtores e os vinhos provados. Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5315861/vinho-e-futebol-em-alto-estilo#> . * 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.

“ENCONTROS NAS ESQUINAS DO CENTRO”- POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - 11/02/2018

Vou me aproveitar desta coluna um pouco fora de esquadro, atípica, para falar de coisas que me incomodam, cada dia mais, no mundo dos vinhos. A principal delas é o esnobismo que cerca o assunto, parafraseando a frase famosa de Ferreira Gullar (“a crase não foi feita para humilhar ninguém”), eu digo: vinho não é instrumento de distinção social ou cultural, é uma bebida como todas as outras, para ser desfrutada de preferência em grupo, compartilhada, e deve ser, cada dia mais, algo do nosso cotidiano, sem afetação ou exibicionismo. Já contei muitas vezes, mas sempre vale uma insistência, a coisa mais notável no serviço de vinho impecável de um grande restaurante francês, que tem uma adega de vários andares abaixo da terra, o Le Cinq em Paris, é jamais deixar a mesa ao lado ver o que a outra mesa está bebendo. Eu revirei os olhos, usei truques, tentei espiar indo ao banheiro, inútil. Justamente para não fazer que o consumidor de um caro e raro Bordeaux se exhiba e que o outro comensal, que está bebendo sua taça simples de tinto decente, se sinta humilhado ou obrigado a gastar o que não tem.

Vinho como produto simbólico de importância, fotos de rótulos caros no Instagram, garrafas ostensivamente exibidas em restaurantes para intimidar, demonstrar poder, ou status, não me incluam, acho de péssimo gosto, maltrata a bebida e o prazer.

Isto dito, longo para um dia de Carnaval, mas os desabafos saem melhor nestes dias em que menos gente presta atenção, volto ao normal.

Fui, de novo ao centro, desta vez conhecer a nova unidade do Z Deli, pois queria comer pastrami. A primeira vez que tive contato com pastrami achava que era um embutido italiano, pelo nome. Nunca tive curiosidade de verificar, tem pontos cegos na existência, aquela palavra que se deixa de lado (“um dia olho no dicionário”).

Desta vez olhei, por obrigação profissional. Claro, é uma carne curada, originária da Romênia e Armênia, seca como um pedaço de couro, no vento do ar livre.

Como toda comida rápida judaica que consumimos, falafel, beigel, e não-judaica também, como a tex mex e até pizza, recebemos da sua versão nova-iorquina, não desta versão original.

A do Z Deli é suculenta, úmida, servida quente no pão, certamente bem melhor que a romena descrita no livro de referência.

Uma vez falei, brincando, que todo mundo acha que está em Nova York, talvez por influência do cinema. Não tenho nenhuma razão para me sentir lá, estive na cidade uma única vez, pelas asas da extinta PanAm, em 1980. Mas o downtown paulistano, o centrão, cada dia melhor, parece uma Nova York imaginária, idealizada.

Agora com estes hambúrgueres e pastramis, até tarde da noite (fui num domingo em que tudo estava fechado e a esquina da lanchonete brilhava como salvação), naquele lindo térreo do Instituto dos Arquitetos do Brasil, dá um ar gostoso para a coisa toda. Coma com um vinho tinto frio, no estilo Barbera ou Beaujolais.

Não me convidem para shopping centers, as ruas estão voltando à moda, é nelas que quero estar, alguma coisa acontece ali pelas bandas da Bento Freitas com General Jardim, já são vários restaurantes, bares, lanchonetes.

Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/02/encontros-nas-esquinas-do-centro.shtml>

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

“DICAS PARA UMA SANGRIA PERFEITA”- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 10/02/2018

As frutas sempre foram parte importante da dieta mediterrânea, consumidas in natura, como doces, conservas ou em forma de bebidas. Um grande exemplo é a uva, que desde os primórdios é transformada em vinho, e mais recentemente também em destilados como o cognac, o armagnac, a grappa ou a bagaceira.

Na Antigüidade, o vinho raramente era bebido puro, por ser considerado forte e pesado, sendo quase sempre diluído e misturado. O ato de adicionar água ao vinho era chamado de sangria. A referência a “sangre” (sangue em espanhol), implícita em seu nome, não é gratuita, deve-se à cor do vinho tinto e ao fato de a bebida ser “aliviada”, enfraquecida, pela água, da mesma forma que o tratamento de saúde homônimo supostamente alivia a pressão sangüínea do paciente. O tradicional ponche nasceu nas casas humildes espanholas antes de chegar aos grandes salões e transformar-se em um dos drinques mais populares do planeta.

Segundo o “The Oxford Companion to Wine”, sangria é simplesmente “a mistura de vinho tinto, limonada e, às vezes, destilados e frutas frescas, servidos tipicamente na Espanha”. Dependendo dos ingredientes usados, a sangria pode ser um leve refresco ou um coquetel mais potente. O “Mr. Boston Official Bartenders Guide” (63ª edição) tem como fórmula oficial: ¼ xícara de açúcar, 1 laranja e 1 lima fatiadas, 1 garrafa de vinho tinto, 1 litro de água gasosa, frutas à vontade e bastante gelo.

Na Espanha, contudo, cada família ou restaurante tem sua receita própria. No Brasil, o drink sofre por causa de alguns equívocos básicos: embora seja benéfico preparar a mistura horas antes, para que os ingredientes se tornem homogêneos, as frutas só devem ser adicionadas pouco antes do consumo sob pena de oxidarem e escurecerem. Pelo mesmo motivo, deve-se usar sempre ao menos uma fruta cítrica (limão, laranja, abacaxi fresco), pois mantém a boa acidez da fórmula, que deve se contrapor ao açúcar adicionado e ajuda a manter o frescor e a cor das demais frutas.

Além dos cítricos, pêssego, morango, cereja, maçã, pêra, kiwi, manga, cereja e uva são igualmente bem-vindos. Banana, figo, ameixa, melão ou qualquer fruta amarga se tornam dispensáveis. Economize no açúcar para não tornar a mistura enjoativa.

O principal é manter o espírito popular e informal da bebida, improvisando a própria receita. Esta pode, por exemplo, levar especiarias, como cravo e canela, ser adoçada com mel ou licores como o Cointreau e o Amaretto, temperada com algo picante, como o Tabasco, e até decorada com hortelã fresca. Fica a critério de quem vai pilotar a poncheira.

Só não se pode esquecer do vinho, o ingrediente principal. Não se deve usar um exemplar que seja caro, pois seria um crime diluí-lo. Por outro lado, utilizar uma bebida intragável seria o mesmo que destruir a receita. Se for assim, não vale a pena nem começar. Recomendo vinhos jovens e de boa acidez, como boa parte dos vinhos brasileiros, os italianos “vino da tavola”, Valpolicella, Bardolino, Lambrusco, Dolceto, Barbera, Chiantis comuns, os franceses “vin de table” ou “vin de pays”, Beaujolais e quaisquer outros exemplares da uva Gamay, Pinot Noir, Vinho Verde, e, tradicionalmente, os vinhos espanhóis “de mesa”.

Evite os vinhos tânicos ou com paladar marcante de carvalho, pois estes tendem ao amargor. Não se limite aos tintos, brancos e espumantes para conseguir bons resultados. Clericó, é como são chamadas as sangrias de vinho branco. Descarte os Chardonnays barricados e dê preferência a vinhos mais ácidos, como os Sauvignon Blanc, Riesling, Trebbiano, Pinot Grigio, Frascatti. Os espumantes levam vantagem por sua grande acidez. Uma mistura de espumante com pêssegos, morangos ou cerejas, uma gota de mel e bastante gelo seria uma boa companhia para um canapé de frutos do mar com lulas ou camarões fritos.

Lembre-se de que a sangria é apenas um alívio para o calor e não uma bebida para se levar a sério. Uma diversão e uma maneira de usar aquele vinho medíocre que está ocupando precioso espaço em sua adega. As receitas não devem ser rígidas, mas adaptáveis ao que estiver disponível no momento e ao humor dos que bebem. Acima de tudo, a sangria/clericó é o coquetel que se adapta perfeitamente ao nosso clima quente, nossa variedade de frutas e notável capacidade de improvisação.

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/dicas-para-uma-sangria-perfeita>

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

“QUE TAL UMA TAÇA DE SYRAH?”- POR MARCEL MIWA

REVISTA PRAZERES DA MESA - 06/02/2018

Provamos 14 amostras de vinhos feitos com essa variedade. Sua grande versatilidade no campo e na enologia a colocam como uma das favoritas de vinícolas e consumidores.

O estereótipo de um tinto sempre é associado a um vinho concentrado, robusto e repleto de notas frutadas. Talvez esteja aí a receita do sucesso da Syrah, ou Shiraz (nomenclatura vastamente adotada pelos australianos). A capacidade de preencher as expectativas de qualquer consumidor desavisado com sua coloração violeta, aromas de frutas negras maduras (amora, mirtilo e cereja entre as principais) e taninos abundantes, mas pouco agressivos, principalmente se comparados aos da Cabernet Sauvignon, a coloca como curinga nas vinícolas. Ao mesmo tempo, a Syrah também consegue desenvolver distintas tipicidades, notoriamente duas, se plantada em lugares de clima frio ou quente. A primeira feição, considerada a original, é do norte do Rhône, na França, onde o clima fresco e ventilado e o solo granítico resultam em vinhos complexos, potentes e longevos (caso clássico de Côte-Rôtie, Hermitage e Cornas). Aliás, até o final da década de 1980 existiam duas teorias sobre a origem da Syrah. A primeira a situava nas imediações de Siracusa, na Sicília, de onde teria derivado seu nome. A segunda colocava seu berço na região da antiga Pérsia, onde encontraram referências a uma denominada Shiraz (inspiração para os australianos). A universidade Montpellier conduziu uma pesquisa de DNA da Syrah e concluiu que sua origem está próxima do Rhône e tem como ancestrais as castas Mondeuse Blanche e Dureza.

Já a segunda expressão da casta ficou marcada pelas terras australianas e depois se espalhou pelos países do Novo Mundo. Em solo com mais fertilidade e clima quente, a fruta se mostra exuberante, com vinhos cheios, com acidez e taninos comportados e aporte considerável do carvalho. Obviamente, existem (cada vez mais) exceções desse estereótipo. E ambos os casos são bem-sucedidos no mercado, o que explica a sexta posição entre as variedades viníferas mais plantadas no mundo (dados de 2010).

Para ter um panorama atualizado dos estilos de tintos feitos com a Syrah, reunimos os degustadores Alexandre Rodrigues, Marcel Miwa e Ricardo Romero, de Prazeres da Mesa, as sommelieres Cassia Campos e Daniela Bravin, e Paulo Brammer, da Enocultura, e Rodrigo Lanari, da Winext, para provar às cegas 14 amostras de variedades de Syrah, de nove países, com preços de 88 a 194 reais. A degustação, realizada no restaurante NB Steak, contou com o impecável serviço do gerente e sommelier Cristiano Duarte, e para limpar o palato entre uma taça e outra foi preciosa a companhia dos pães Panesse. Vale destacar o desempenho da vinícola paulista Guaspari, que teve seu vinho classificado em segundo lugar.

Leia mais em <http://prazeresdamesa.uol.com.br/que-tal-uma-taca-de-syrah/>

Marcel Miwa - escreve sobre vinhos desde 2008. É repórter do Paladar (Estadão) desde o início de 2014. Após graduar-se em direito, especializou-se em Gestão do Serviço de Vinhos, no SENAC-SP e colaborou com as principais publicações especializadas em vinho. É também colaborador da revista Prazeres da Mesa e autor do projeto ARMM, que engarrafa vinhos brasileiros com propostas inusitadas

“PARA ONDE VAIS TU, PORTUGAL DO VINHO ?”- POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 10/02/2018

Para onde vais tu, Portugal do vinho? És, por tradição, um país do Velho Mundo do vinho, mas ages cada vez mais como um país do Novo Mundo. Em vez de estudares melhor os teus solos e as tuas inúmeras castas, divertes-te a experimentar castas estrangeiras ou a mudar castas nacionais de um lado para o outro. É certo que, se vendes o grosso do vinho que produzes nas grandes superfícies e a menos de três euros a garrafa, para ser benevolente, não podes preocupar-te muito com conceitos como “identidade” ou “tipicidade”, cada vez mais decisivos no mundo actual. Mas o cerne da questão está aí. Não é com vinhos indiferenciados que consegues ganhar prestígio e mais valor para os teus vinhos. É com vinhos originais, diferentes e autênticos. Vinhos singulares e inimitáveis.

Não leves a mal, mas ainda andas a brincar aos vinhos. Navegas à bolina, empurrado pelos efeitos dos concursos, dos blogues e das pontuações dos críticos influentes, sem cuidares de definir o modelo de negócio e o perfil dos vinhos que queres vender ao mundo. Abanas-me com as estatísticas? Olha que as estatísticas enganam! Os números que o teu Governo, a Viniportugal e as diversas comissões regionais de vitivinicultura lançam regularmente até sugerem que o negócio do vinho corre muito bem por cá. Em Lisboa, todos os anos se fala em grandes crescimentos. No Alentejo é a mesma coisa. Nos Vinhos Verdes, a euforia assemelha-se aos picos das tecnológicas nas bolsas de valores. Resumindo: anda tudo a ganhar muito dinheiro. Mas não te iludas: é pura ilusão. Salvo meia dúzia de grandes empresas, a maioria dos teus produtores de vinho sobrevive, limitando-se a trocar líquido por liquidez. Pergunta aos bancos se é verdade ou não.

Por muito que me custe custe dizer isto, ainda és um país do segundo campeonato no mundo dos vinhos. Ainda não tens uma imagem de prestígio que te permita acrescentar valor aos vinhos. Dizerem dos teus vinhos, como dizem, que têm uma boa relação qualidade/preço não devia deixar-te eufórico. Basicamente, querem dizer-te que fazes benzinho e barato. É como nos têxteis: podes produzir muito e bom vestuário para a Zara, mas, no final, quem ganha dinheiro a sério é o dono da Zara, não são as tuas empresas do vale do Ave.

Ser apenas bonzinho nos vinhos é muito pouco para um país com o teu potencial em clima, solos e diversidade de paisagens e de castas.

Devias ser mais ousado e pôr os olhos nos franceses, na forma como promovem e vendem o que é seu. Não é por acaso que os vinhos franceses mais conhecidos resistem a todas as modas e crises. Resistem porque souberam criar prestígio a partir da promoção e, antes de tudo, da definição de um perfil consistente de vinho. A isto chama-se identidade. Os Borgonha são de uma maneira e os Bordéus de outra. Não enganam em prova. E são assim há dezenas e dezenas de anos. O clima, os solos e as castas “falam” pelos vinhos.

E tu, Portugal? De entre as principais regiões, só encontramos um perfil bem definido de vinho em três ou quatro. Encontramos nos Vinhos Verdes e no Dão, uma das poucas regiões nacionais que tem estado imune às castas estrangeiras; o Douro, ao fim de quase três décadas de vinhos tranquilos, também já começa a ter um perfil bem definido, assente na tradição do lote e nas castas brancas e tintas que já usava no vinho do Porto; e a Bairrada parece finalmente seguir no bom caminho, depois de um certo desvario bordalês. No resto, o que existe é apenas perfil climático.

No teu Alentejo, os números até parecem avalizar a actual estratégia “novo-mundista”: mais de metade do vinho vendido por cá é proveniente do Alentejo. Se calhar, sou eu que estou errado. Há muitas regiões no mundo, dos Estados Unidos à Austrália, com um percurso semelhante ao do Alentejo que são bem sucedidas. Mas tu não és os Estados Unidos, nem és a Austrália. És o que és e no negócio mundial do vinho contas muito pouco. Tirando o vinho do Porto, és como a Roménia ou a Bulgária. O que sabemos dos vinhos destes países? Nada ou muito pouco. Por que será? Não é só a distância que explica o nosso desconhecimento. É também o tipo de vinho que esses e outros países da tua dimensão produzem. Vinho “francês”, feito com Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, etc. Esses países nunca irão estar no mapa mundial com castas francesas. Produzirão sempre para consumo interno e para a sua diáspora. Como o Alentejo.

É esse destino que queres para ti? É verdade que as castas sempre viajaram pelo mundo e que mesmo as regiões mais clássicas incorporam variedades provenientes de outras regiões. Há sempre lugar a excepções. O caso da Alicante Bouschet no Alentejo ou da Sousão no Douro são dois bons exemplos. Autorizar uma ou outra casta por razões climáticas, ou até mesmo para melhorar a qualidade dos vinhos, pode fazer sentido. Mas abrir a porta a tudo, sem qualquer critério, respondendo mais à vontade dos produtores do que dos consumidores, é um erro crasso. Achas mesmo que Lisboa precisa de Tannat? E mesmo o Douro não passava bem sem a Alvarinho? E o Alentejo ganha alguma coisa com a Syrah, uma casta de clima frio, mesmo que os Syrah de Cortes de Cima sejam um sucesso nacional?

Os consumidores, sobretudo os que estão dispostos a pagar mais, querem é vinhos genuínos e com tradição local. Por alguma razão as regiões de que mais se fala em Espanha são aquelas que partiram em busca das suas raízes. Estamos a falar de Bierzo, Penedés, Serra de Gredos, Canárias. Em França, falamos do Jura, com os seus brancos de Savagnin e tintos de Trousseau (o teu Bastardo) e Poulsard.

Por cá, ainda não há nada parecido. Trás-os-Montes, com as suas inúmeras vinhas velhas, podia ser a próxima região da moda. Mas está a ir pelo mesmo caminho internacional de outras regiões nacionais. É uma pena. Olha que os vinhos não valem só pela sua qualidade intrínseca. A sua história e originalidade contam cada vez mais. Falo por mim, embora a minha opinião pouca valha: prefiro mil vezes beber um bom Bastardo de Trás-os-Montes do que um bom Syrah da mesma região. Pensa bem, Portugal. Tens tudo para subir de campeonato, se começares a olhar mais para o que possuis dentro de portas e que o resto do mundo desconhece. Esquece as

imitações. Nisso, a China é muito melhor do que tu e eles são mais do que as mães. Pensa no bacalhau. Depois de conhecer as tuas melhores receitas, não há estrangeiro que não goste. Podes fazer o mesmo com a Touriga Nacional, a Baga, a Alvarinho, a Encruzado, a Rabigato, a Bical, a Tinta Amarela.... Só precisas de confiar mais nas virtudes da diferença e da especialização. E acreditar mais em ti. Tens que ser como engenheiro, o Fernando Santos. Viste bem o que ele fez em França, no Europeu de Futebol?

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

05 A 16 DE ABRIL 2018 – GUATEMALA, CORAÇÃO DO MUNDO MAIA



Desta vez a opção não é um destino exclusivo de vinho, mas de boa e ancestral culinária e ainda maior legado histórico e cultural do período pré-hispânico, o GastroCultural **GUATEMALA, O CORAÇÃO DO MUNDO MAIA** a ser realizado entre os dias 5 a 16 ABR 2018. É um programa mais leve, sem tantas visitas e longos deslocamentos, com duração de 11 noites.

Internamente pegamos um voo ida e volta a Flores, lá bem ao norte a região de amplas e profundas florestas de El Petén onde se encontram os importantes sítios arqueológicos de Yaxhá e

Tikal, este último o maior do Mundo Maia, chamado da Cidade Perdida.

E depois, no sul nos movimentamos entre a capital Cidade de Guatemala, a Antígua Guatemala, Patrimônio da Humanidade, e o Lago Atitlán considerado um dos mais lindos no planeta. Conheceremos mais sobre o café, um dos mais reconhecidos no mundo, e faremos duas oficinas culinárias com duas chefs bem reconhecidas da comida típica e tradicional guatemalteca, além de também conviver com as mulheres tecedoras descendentes dos maias.

Mais informações: Zênithe Travelclub - (31) 3225-7773, ou operacoes@zenithe.tur.br

02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

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

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

AMERICANA CRIA ESPUMANTES PARA GRÁVIDAS

Espumante não alcoólico é feito com uvas australianas. Preocupada com as gestantes que não podem ingerir álcool durante os meses de gravidez, mas não querem ficar de fora dos “brindes” com os amigos, a consultora de vinhos da Carolina do Norte, Carrie Marvin, lançou uma marca de “vinhos” pensada para esse público. A 9Months (9 meses, em referência ao tempo gestacional das mulheres) produz espumantes não alcoólicos com uvas australianas, cujo suco é mantido à 0°C, para prevenir a fermentação antes de ser filtrado, pasteurizado e carbonatado. Tornando-se, assim, uma bebida segura para todas as futuras mães e seus filhos no ventre. “Não é porque logo você vai estar preparando garrafas de diferentes variedades que não pode desfrutar de uma garrafa de nosso delicioso espumante não alcoólico. Você merece!”, diz o bem humorado site da marca. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 05/02/2018).

COM VINHO, SEM VIAGRA

Segundo Harvard, uma dieta rica em flavonoides pode reduzir problemas de disfunção erétil nos homens. Segundo um estudo da Universidade de East Anglia, do Reino Unido, em conjunto a Universidade de Harvard, dos Estados Unidos, uma dieta rica em flavonoides (compostos muito encontrados no vinho) pode reduzir problemas de disfunção erétil nos homens. Os flavonoides mais benéficos são as antocianinas (encontradas em cerejas, amoras e vinho tinto), flavononas e flavonas. “Homens que consumiram alimentos com alta concentração desses flavonoides tiveram 10% menos chance de sofrer com disfunções eréteis”, afirmou o professor Aedin Cassidy. Segundo ele, em termos de quantidade, isso significa algumas pequenas porções por semana. A pesquisa mostrou ainda que um consumo maior de frutas está associado a 14% menos problemas eréteis. E, se combinado com exercícios (caminhar por até 5 horas durante a semana), os riscos diminuem 21%. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 09/02/2018).

ORNELLAIA CELEBRA 30º ANIVERSÁRIO DE PRIMEIRO VINTAGE (1985) E 10º ANIVERSÁRIO DE VENDEMMIA D’ARTISTA

Para comemorar o 30º vintage do icônico vinho italiano Ornellaia e a 10ª edição do projeto Ornellaia Vendemmia d’Artista, a emblemática propriedade Bolgheri convidou o artista de renome mundial William Kentridge para crie rótulos de edição especial centrados no tema “carisma”. A arte, criada para representar o personagem do próprio vintage, adornará uma quantidade limitada de garrafas de vinho Ornellaia 2015. Continuando sua parceria com a Sotheby’s, a Ornellaia vai doar 9 lotes raros para serem leiloados durante uma noite de gala no Victoria & Albert Museum, e todos os ganhos serão usados para apoiar as artes e a educação artística no V & A.

Para a edição deste ano da Ornellaia Vendemmia d’Artista - um projeto lançado em 2009 para mostrar a relação única entre vinho fino e arte contemporânea - o artista sul-africano William Kentridge desenvolveu uma instalação de arte específica do site, projetou uma série limitada de 111 de grande formato garrafas e criou um rótulo de edição limitada que aparecerá em uma das seis garrafas em cada caso da Ornellaia. Como explicado por William Kentridge, as imagens nos rótulos retratam o trabalho de vinificação, especificamente a combinação única de artesanato e processos envolvidos na vendemmia, ou a colheita do vinho.

“Os secadores vêm de uma lembrança da ocasião em que participei de uma vendemmia toscana ... quando passei seis meses em San Casciano fora de Florença ...” conta Kentridge. “Os aspectos da vinificação que combinam artesanato manual e processos mecânicos sugeriram a transformação de pessoas em máquinas e máquinas para trabalhadores ... Os desenhos são feitos em páginas de vários livros de caixa italianos antigos encontrados em mercados de pulgas e lojas de segunda mão em a área da Toscana “.

O tema “Il Carisma”, ou “carisma”, foi selecionado para a safra de 2015, pois capta perfeitamente o espírito e energia deslumbrantes deste vinho. Sua cor rica e profunda sugere um vinho de grande textura e intensidade, enquanto o nariz rico em frutas mostra amadurecimento e frescura, com dicas de balsâmico clássico e especiarias. No palato, é rico, denso e encorpado, com uma textura excepcionalmente tânica simultaneamente densa e aveludada ao longo do paladar. O longo acabamento termina com uma impressão de firmeza e delícias de especiarias.

O perfil de sabor clássico e o caráter excepcional deste vintage em particular podem ser atribuídos ao fato de que 2015 foi uma estação de colheita particularmente bem equilibrada, com padrões meteorológicos relativamente normais, quase sem texto. O diretor do produtor e imobiliário, Axel Heinz, explica:

“Como pessoas do grande carisma” (carisma), os vinhos de grandes vinhos sabem como se impor naturalmente, sem força, seu equilíbrio, permitindo que eles brilhem sem ter que se exhibir”.

Em 23 de maio, os holofotes mudarão para o evento de comemoração, um leilão de benefícios com 9 lotes raros, que incluirão as garrafas especiais criadas por William Kentridge para a Ornellaia 2015 Il Carisma. Stephen Mold, diretor sênior da Sotheby e chefe do Departamento Europeu do Vinho, presidirá o jantar de gala e o leilão, e todos os fundos arrecadados serão doados na sua totalidade para o anfitrião patrocinando o evento, o Victoria & Albert Museum (V & A) em Londres.

O diretor da V & A, Tristram Hunt, afirma: “A V & A está encantada de sediar Ornellaia, Sotheby’s e o renomado artista William Kentridge, pois apresentam a 10ª edição da Vendemmia d’Artista. Estamos honrados de que Ornellaia tenha escolhido o V & A para este evento espetacular e Estamos extremamente gratos pelo seu apoio generoso”.

Stephen Mold continua: “Admiro como William Kentridge interpreta Ornellaia 2015” Il Carisma “através de sua linguagem alegórica - as obras de arte que criou para as garrafas e a propriedade transformam o espírito de Ornellaia pela arte visual e concretizam sua interpretação do personagem de Ornellaia 2015. Este vintage, nascido durante uma época de colheita ideal, deve ser um dos maiores de Ornellaia”. Jamie Ritchie, chefe mundial do vinho da Sotheby’s, elabora ainda mais: “O Sotheby’s Wine orgulha-se de participar da nossa décima colaboração com o excelente programa de arte Vendemmia d’Artista da Ornellaia ... Essas garrafas únicas de grande formato encontrarão casas em novas adegas e sempre lembrará suas novos proprietários das alegrias de trazer vinho, comida, arte e amizade juntos”. (Fonte – 09/02/2018 - <https://thewinesiren.com/pr-wire/?rkey=20180209UN11073&filter=8566>)

CHARLES KRUG WINERY CELEBRA 75 ANOS DA FAMILIA CESARE MONDAVI NA CALIFÓRNIA

A vinícola Charles Krug (<http://www.charleskrug.com>), uma das grandes propriedades familiares do mundo e a mais antiga adega em Napa Valley, está animado para anunciar uma gama diversificada de programação para 2018 para comemorar 75 anos e quatro gerações de propriedade por Cesare Mondavi & Família. Desde a compra do imóvel Cesare Mondavi em 1943, a adega foi considerada líder em vinhos no estilo Bordeaux e inovação vinícola. A família também se comprometeu a aumentar o perfil dos vinhos de Napa Valley e, em maior parte, dos vinhos da Califórnia em todo o mundo.

A série planejada de degustações e eventos comemorativos reflete a medida em que a família influenciou o mundo do vinho nos últimos 75 anos. Para marcar a ocasião, a adega também está planejando a sua primeira versão limitada de três vintages (1974, 1991, 2003) de sua seleção de Seleção Vintage Seleção Cabernet, que remonta a 1944. Os vinhos serão vendidos em uma base limitada e apresentados em vários eventos.

A reputação de Charles Krug como inovador de vinho e líder no Napa Valley é parte integrante do passado da adega. Sob a liderança do filho de Cesare, Peter Mondavi Sr., Charles Krug foi a primeira adega de Napa Valley a usar barris de carvalho francês e técnicas como fermentação a frio e filtração estéril. Mais recentemente, a adega comprometeu-se com a sustentabilidade, com foco em converter todas as vinhas para práticas agrícolas sustentáveis, bem como o uso de painéis solares. Como pioneiras de muitas práticas universais de vinhas e adegas, Charles Krug ajudou a moldar a indústria do vinho moderno.

Charles Krug e a família sempre combinaram perfeitamente o tradicional e o moderno através das experiências da sala de degustação e dos próprios vinhos. “A história, o legado, a experiência e a sabedoria que esta família tem são os nossos atributos mais fortes e duradouros”, observa Peter Mondavi Jr., “A experiência é importante. Ao mesmo tempo, temos que estar pensando, jovens e dispostos a experimentar nossos métodos para ficar à frente da curva”.

Com mais de três décadas de experiência como co-proprietários, Marc Mondavi e seu irmão Peter Jr. estão agora olhando para a transição da adega para a quarta geração de propriedade. Angelina, Alycia, Riana e Giovanna (crianças de Marc) e Lucio e Lia (crianças de Peter Jr.) estão ajudando a moldar o futuro de Charles Krug.

Angelina, que também é enóloga, e Lucio são dois membros do conselho de vinícola; Riana lida com os relacionamentos nacionais da cadeia de restaurantes; Giovanna trabalha em finanças e, junto com Lia, que está completando sua educação universitária, atua como embaixadores da marca na área de Boston. Finalmente, a Alycia participa de eventos no local da vinícola e nas comunidades vizinhas do Vale de Napa. Marc comenta sobre o futuro da adega sob a orientação da próxima geração: “Uma das coisas mais importantes para nós é a continuação da propriedade familiar. Pensamos que a liderança da quarta geração trará diversidade de conhecimento e experiências que só aumentará o sucesso da adega”. (Fonte – 08/02/2018 - <https://thewinesiren.com/pr-wire/?rkey=20180208UN10074&filter=8566>).