



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

UMA ROTA PELOS VINHOS, QUEIJOS E AZEITES MINEIROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

APÓS 632 ANOS, UMA MULHER ASSUME A VINÍCOLA ANTINORI - ISABELLE MOREIRA LIMA

Albiera Antinori, 50 anos, compõe o maior 'girl power trio' da Itália com as irmãs Alessia e Allegra, que também trabalham na casa. Se você conhece minimamente a história do vinho italiano deve ter ideia do peso que o nome Antinori representa!

COLUNISTA SAI EM BUSCA DO FRANHO ASSADO PERFEITO - LUIZ HORTA

Um tempo atrás, aqui nesta coluna, chorei o encerramento do melhor local de frango assado feito de "TV de cachorro" do meu bairro (logo, do mundo): o "Nossa Granjinha", da rua Queirós Aranha, que todo domingo entusiasmava as mesas da Aclimação.

NOVO TESTE DE DNA PARA DEFINIR O SEU GOSTO PARA VINHO - MARCELO COPELLO

Cientistas da empresa Helix na Califórnia, desenvolveram um kit que analisa seus genes através da saliva.

NESSA EDIÇÃO



08

UMA ROTA PELOS VINHOS, QUEIJOS E AZEITES MINEIROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA



14

APÓS 632 ANOS, UMA MULHER ASSUME A VINICOLA ANTINORI - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

NOVO TESTE DE DNA PARA DEFINIR SEU GOSTO POR VINHO - POR MARCELO COPELLO



11

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGOS

14 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA:

DEGUSTAÇÕES

ABS RIO - BARRA

14/08/2017 - 19:30

LUJAN DE CUYO, O HABITAT DA MALBEC

A variedade Malbec, originária da França e atualmente a uva emblemática da Argentina, ocupa um lugar de destaque no mundo dos vinhos ao dar origem aos tintos argentinos de maior renome. Exigindo terrenos soltos com pedras, clima cálido com pouca chuva, muita insolação e amplitude térmica, ela encontrou em Luján de Cuyo, Mendoza, seu habitat ideal. Para mostrar tudo isso, o professor Euclides Penedo Borges preparou uma degustação na qual serão servidos excelentes exemplares: Luigi Bosca Malbec DOC 2013 Luigi Bosca / Luca Malbec 2012 Laura Catena / Penedo Borges Malbec ícono 2013 Bodega Otaviano / Viña Alicia Malbec 2009 Viña Alicia / Catena Zapata Malbec Nicasia 2012 Catena Zapata / Norton Malbec Roble 2010 Bodegas Norton.

Valor Individual: R\$276,00 (sócio) / R\$ 359,00 (Convidado)
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br

ABS RIO - FLAMENGO

29/08/2017

COMO VINHO PARA CHOCOLATE

Vinho combina com chocolate? A discussão é antiga e continua provocando opiniões contraditórias entre enófilos e especialistas. Alguns autores, simplesmente, afirmam que não. Outros, embora, às vezes, com restrições, sugerem alguns vinhos que dariam certo. Mas a diversidade de opiniões é enorme, o que levou Celio Alzer a montar uma degustação de seis diferentes tipos de chocolate, cada qual com seu vinho.

Valor Individual: R\$ 195,00
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br

ABS RIO - FLAMENGO VINHOS PREMIADOS BRASILEIROS

17/08/2017 - 19:30

A Grande Prova Vinhos do Brasil, coordenada por Marcelo Copello e Sérgio Queiróz, chegou à sua quinta edição. Essa avaliação dos vinhos nacionais é a que mais se destaca, por sua metodologia e seus critérios. Contudo, existem vários playes que se dispõem a avaliar nossos vinhos, tarefa fundamental para o acompanhamento da vitivinicultura brasileira, que evoluiu bastante nas três últimas décadas. Foram degustadas 852 amostras, provadas em 27 categorias, com seis medalhas duplo-ouro, 161 de ouro e 92 de prata. O juri internacional

contou com nomes de peso como o enólogo da Almaviva Michel Friou e também com professores da ABS-Rio, dentre os quais Roberto Rodrigues, Ricardo Farias, Euclides Borges, Maria Helena Tahuata e Célio Alzer. O resultado desta avaliação deu origem ao anuário "Vinhos do Brasil" que traz um panorama completo do mercado da bebida produzida em nosso país. E com base no anuário, Roberto Rodrigues preparou uma degustação de alguns dos rótulos premiados, de forma a comprovar a qualidade alcançada pelos vinhos nacionais. Degustação imperdível para quem quer conhecer um pouco mais sobre os bons vinhos brasileiros. Fazemos um agradecimento especial às vinícolas Aurora, Dal Pizzol, Don Abel, Miolo e Quinta da Neve, que nos permitiram promover o evento a preços bem acessíveis.

Valor Individual: R\$125,00 (sócio).
R\$172,00 (convidado)
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br

ABS - SP VINHOS E CAVALOS NO CORAÇÃO DO MAIPO

16/08/2017 - 20:00 H

Localizada aos pés dos Andes, no coração do vale do Maipo, a Viña Haras de Pirque é uma imponente construção em forma de ferradura. O formato original remete à principal atividade de seus fundadores, a família Matte: criação e treinamento de cavalos de corrida. Mas esse

desenho, único no mundo, também é funcional, porque permite utilizar apenas a gravidade nos processos de vinificação. Atualmente parte do poderoso grupo Antinori, a Haras de Pirque produz brancos e tintos de alta qualidade, alguns dos quais teremos oportunidade de conhecer na degustação da próxima quarta-feira, dia 16. Entre eles, merece destaque o Albis, vinho que simboliza a união das famílias Matte e Antinori, um poderoso corte de Cabernet Sauvignon e Carménère. Com maior presença da Cabernet Sauvignon, a grande uva do Maipo, esse corte também aparece no Gran Reserva Hussonet, cujo nome homenageia um dos ganhadores mais famosos do haras. Provaremos também um tinto com predominância da Carménère e dois brancos tipicamente chilenos, um Sauvignon Blanc e um Chardonnay. Os vinhos são talhados por Cecilia Guzmán, a enóloga-residente, que conta com o apoio do conhecido Renzo Cotarella, CEO e enólogo-chefe do grupo Antinori. A degustação da próxima quarta-feira será apresentada por Gail Turner, Export Manager da Haras de Pirque, cujos vinhos são importados e distribuídos com exclusividade no Brasil por nossa parceira Winebrands. Não perca e inscreva-se logo!

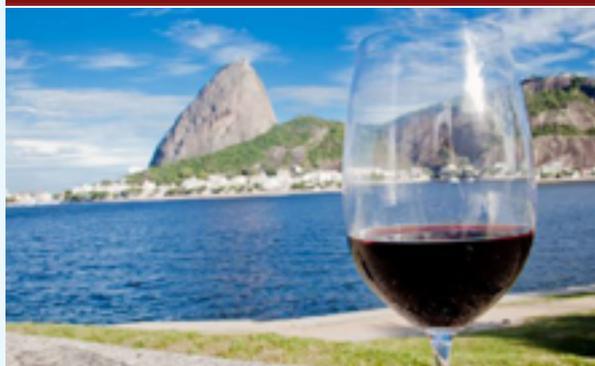
Informações e inscrições:
(11) 3814-7853
abs-sp@abs-sp.com.br

AGENDA: EVENTOS

RIO WINE & FOOD FESTIVAL

21 A 27 DE AGOSTO

É para beber bons vinhos. É para se deliciar com boa gastronomia. É para aprender e/ou aprofundar o conhecimento. É para discutir o segmento. Mas acima de tudo, é para se divertir! Durante mais de uma semana, de 21 a 27 de agosto, o Rio de Janeiro será palco do Rio Wine and Food Festival (RWFF).



UAIINE DAY

26 DE AGOSTO

Para quem gosta de aproveitar o dia e tomar um bom vinho, vem aí o Uaine Day! No dia 26 de agosto, de 11h às 18h, a Casa Fiat De Cultura abre suas portas para esse charmoso evento em sua primeira edição diurna. Evento com colaboração do nosso editor, Márcio Oliveira. Esperamos por vocês!

**SAVE
THE DATE**

**Uaine
DAY**

**26/08
11H ÀS 18H**

**CASA FIAT
DE CULTURA**

ENTRADA GRATUITA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do **VINOTÍCIAS** solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. **Vão ai mais vinhos para encher as taças.** Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ter sido armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. E se você trouxe a garrafa de uma viagem recente, espere o vinho descansar. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Os vinhos aqui descritos foram degustados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.**

MARIA MARIA CIDA SAUVIGNON BLANC 2016 – SUL DE MINAS GERAIS - BRASIL

O vinho Maria Maria Bel Sauvignon Blanc 2015 foi o vencedor da categoria bronze no Decanter World Wine Awards 2017 (em Londres), é de Três Pontas. Dos 27 vinhos brasileiros, cinco são vinhos elaborados com a tecnologia da dupla poda desenvolvida no Núcleo Tecnológico Uva e Vinho da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), em Caldas, território Sul. A uva é plantada na Fazenda Capetinga, do produtor Eduardo Junqueira, e processada na vinícola Experimental da Epamig em Caldas.

Este vinho que provamos é o Cida, da safra 2016 e tem tudo para seguir um caminho de sucesso como o vinho da safra de 2015.

Notas de Degustação: Vinho branco com cor amarelo palha com reflexos esverdeados, límpido e brilhante. Aroma franco, característico, muito equilibrado entre fruta e vegetal, notas de maracujá azedo, goiaba branca, arruda, grama molhada, com toque mineral. Em boca tem elegância e delicadeza, acidez agradável, frescor, sem arestas e sem amargor e repete o perfil aromático. Retrogosto agradável, num vinho com boa persistência.

Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta até 4 anos de guarda.

Notas de Harmonização: Vai bem com camarões a provençal, peixes grelhados, carnes brancas; Bolinho de Bacalhau. Servir entre 7 e 8°C.

Onde comprar: Em BH – ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários. Tel.: (31) 3227-3009.



DOM DE MINAS SYRAH 2015 – CORDISLÂNDIA - MINAS GERAIS - BRASIL



Situada na zona cafeeira do sul de Minas Gerais, a Luiz Porto Vinhos Finos conta com 15 hectares de vinhedos próprios, implantados em 2005, totalmente cultivados no inovador sistema de dupla poda ou inversão de ciclo. Através desta técnica, uvas de excelente qualidade são colhidas no inverno, época na qual as características climáticas das montanhas do sul de Minas permitem as melhores condições para o amadurecimento da uva – períodos secos e com temperaturas amenas e contrastantes entre dias e noites. Com cerca de 45 mil plantas provenientes da região de Bordeaux, na França, o vinhedo tem potencial para produzir mais de 55 toneladas de uvas a cada inverno e 50 mil litros de vinho fino por ano. Uma moderna vinícola associa espaço e tecnologia na elaboração de vinhos finos.

Contando com tanques em aço inox, barricas de carvalho francês e americano e todo maquinário importado da Itália, a Luiz Porto Vinhos Finos consegue processar suas uvas totalmente, desde o vinhedo até o engarrafamento. Cuidando de tudo nos mínimos detalhes, a vinícola busca fazer parte do novo tempo da vitivinicultura brasileira e ampliar sua geografia.

A Syrah é uma uva que produz vinhos que surpreendem por sua originalidade, ricos em aromas de especiarias, fumaça e frutas em calda – os melhores representantes desta nova região produtora em Minas, que pelas suas sutilezas harmonizam bem com os pratos regionais da cozinha mineira.

Notas de Degustação: Um vinho surpreendente, de cor viva, intensa. Aromas frutados de amoras, morangos, tutifrutí que chega a lembrar banana. Depois, por conta da Syrah aparecem os aromas de especiarias doces e pimenta do reino. Paladar leve e equilibrado, vinho com bom frescor e fácil de beber. Prazeroso em boca, um vinho que pode ser degustado por si só ou acompanhar comida.

Estimativa de Guarda: Já está pronto para a taça, mas aguenta guarda por 5 anos.

Notas de Harmonização: Perfeito para acompanhar carnes vermelhas grelhadas (maminha, fraldinha, filé mignon), massas com molhos brancos, queijos macios como gouda e emental ou pode ser servido sozinho como um vinho para degustação prazerosa. Servir entre 14 e 15°C.

Onde comprar: Em BH: ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários. Tel.: (31) 3227-3009.

CHATEAU DE FIEUZAL 2010 – GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES – BORDEAUX - FRANÇA

O Château de Fieuzal é um vinícola em Bordeaux, da denominação Pessac-Léognan, classificada entre as Premiers Crus para vinho tinto na Classificação de Vinhos Graves de 1953 e 1959. A adega e vinhedos estão localizados ao sul da cidade de Bordeaux, na comuna de Léognan.

A área da vinha é composta por 48 hectares, 39 hectares com uvas tintas, divididas em: 60% Cabernet Sauvignon com 33% Merlot, 4,5% Cabernet Franc e 2,5% Petit Verdot, e 9 hectares de branco com quantidades iguais de Sémillon e Sauvignon Blanc. Seus tintos são geralmente belos vinhos de Bordeaux, com frutas negras, densos, elegantes e deliciosos. Este da safra 2010 em especial é elegante e intenso ao mesmo tempo, é um vinho complexo, de final longo e persistente.



Notas de Degustação: Cor rubi bem escura ainda, apesar de estar a 7 anos em guarda. Intenso e complexo buquê de frutas vermelhas e escuras (amoras, cerejas, ameixas, cassis), notas florais e defumados, toques tostados e mineral. Grande qualidade e complexidade. No paladar concentram-se notas de frutadas como a ameixa e amoras frescas. Taninos bem macios, num vinho de grande finesse e longo final mostrando muita elegância. Corte de 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc. Para a taça, mas aguenta guarda por mais 10 anos.

Reconhecimentos: RP90 e WS92.

Notas de Harmonização: Ideal com carnes vermelhas, carnes de caças, galinha d'ango9la, javali, queijos meio curados. Servir entre 16 e 18°C.

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

LE PETIT HAUT LAFITTE 2010 – PESSAC LEOGNAN - BORDEAUX - FRANÇA

Fundada em 1365, em Bordeaux, França, a casa de vinhos Smith Lafitte cultiva vinhas, produz vinhos e coleciona histórias. No século 18, o escocês George Smith adquiriu o Château e iniciou seu trabalho de exportação de vinhos para a Inglaterra. À época, os vinhos eram transportados de navio nas famosas barricas de carvalho. Em 1842, o então prefeito de Bordeaux e também vinhateiro apaixonado, Sr. Duffour-Dubergier, herdou a vinícola de sua mãe e, em pouco tempo, fez do Château um Grand Cru.

Em 1958, a Maison Louis Eschenauer, admirados pela qualidade excepcional dos vinhos produzidos em Haut-Lafitte, decidiu comprar a propriedade. Investiram significativamente em tecnologia (foi construída uma adega subterrânea, além da aquisição de mil barricas de carvalho francês da melhor qualidade) e aprimoraram o trabalho feito ao longo dos séculos. Desde então, Daniel Cathiard, proprietário da vinícola e responsável por seu funcionamento, se dedica integralmente à busca pela excelência. Daniel lida com maestria o solo dos seus vinhedos, aliando as mais modernas técnicas de cultivo e vinificação dos vinhos, mantendo toda a elegância e nobreza. O resultado desse empenho está mais do que provado por meio das mais altas pontuações dedicadas às suas obras pelos críticos mais respeitados do mundo.

Notas de Degustação: O Petit Haut Lafitte é o segundo vinho do Chateau. Rubi bem escuro, límpido, brilhante e chorão. Aromas de fruta madura no primeiro instante, com boa complexidade. Na boca é fácil de gostar e beber, com bons taninos (macios) e boa acidez, com ótima persistência e longo final de boca. Tem uma nota de mentol que garante frescor. Apesar de denso e intenso, prima pela elegância. Corte de 55% Cabernet Sauvignon- 34% Merlot - 10% Cabernet Franc e 1% de Petit Verdot que resulta num grande vinho com uma textura sedosa e muito charme aromático. As notas variadas de creme de cassis, amoras, alcaçuz e fundo sutil de carvalho estão muito bem integradas. Um conjunto que integrou muito bem os taninos sedosos, acidez muito viva, madeira e álcool, um paladar de várias camadas, e um final de boca que dura muitos segundos Equilibrado, um grande vinho!

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas aguenta guarda por mais 5 anos. A safra de 2010 é excepcional!!!

Notas de Harmonização: Ideal com carnes assadas, guisados, carnes de caça, e queijos curados. Servir entre 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH: AU BON VIVANT - R. Pium-Í, 229 - Cruzeiro – Tel.: (31) 3227-7764.



ARTIGOS

UMA ROTA PELOS VINHOS, QUEIJOS E AZEITES MINEIROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Dos 27 vinhos brasileiros premiados no Decanter World Wine Awards 2017, em Londres, 5 rótulos são elaborados com a tecnologia da dupla poda desenvolvida no Núcleo Tecnológico da Uva e Vinho da Epamig - Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, em Caldas. Este é um reconhecimento de peso, uma vez que o prêmio foi organizado pela prestigiada revista inglesa Decanter – uma das mais tradicionais e respeitadas publicações sobre vinhos no mundo, que contou com avaliação de mais de 17 mil vinhos, julgados por 219 experts, contando ainda com 65 mestres de vinhos e 20 mestres sommeliers.

O sucesso no prêmio Decanter é reflexo de um trabalho de pesquisa exitoso da Epamig que aperfeiçoou a qualidade dos vinhos finos produzidos no Brasil em propriedades no Sul de Minas, Rio de Janeiro e São Paulo.

A tecnologia da dupla poda foi desenvolvida pelo pesquisador Murillo Albuquerque Regina, da Epamig. O que o consultor faz é alterar o ciclo vegetativo das vinhas e, em vez de realizar a colheita no verão, quando as chuvas são intensas e podem prejudicar o sabor e os aromas das uvas, colhe-as no inverno, com dias quentes e noites frias, que são ideais para seu amadurecimento, manutenção de aromas e para alcançar alta acidez e concentração de açúcar ideais.

Os resultados são impressionantes, pois só em MG, cerca de 2,5 milhões de litros de vinho são elaborados, incluindo tintos, brancos e espumantes. Mas por se tratar de uma técnica recente muitas questões precisam ser respondidas a respeito do comportamento da

planta e as condições de manejo da viticultura tradicional, abrangendo a definição de porta-enxertos, densidade de plantio da vinha, sistema de condução, direção das linhas de plantio, clones indicados, desbaste de ramos e/ou cachos, desfolha, irrigação são alguns dos aspectos que ainda precisam ser avaliados para otimizar a produção de uvas voltadas a elaboração de vinhos finos no sudeste brasileiro.

Qualquer interferência na planta provoca uma resposta metabólica com consequência na composição das bagas e do vinho. Em todos os casos, busca-se a produção de uvas saudáveis, com elevado teor de açúcar, acidez equilibrada e, no caso das uvas tintas, elevado teor de antocianinas e taninos maduros.

Em Minas, na região da Serra da Mantiqueira, temos vinhedos de Chardonnay e Pinot Noir voltados principalmente para a elaboração de vinhos espumantes. Em regiões de menor altitude, como Três Corações, Três Pontas, São Sebastião do Paraíso, Araxá, Santana dos Montes, Santo Antônio do Amparo, temos vinhedos de Syrah, para vinhos tintos, e Sauvignon Blanc, para vinhos brancos. As



castas Syrah e Sauvignon Blanc foram as que mais se adaptaram ao manejo em dupla poda e, por isso, representam a maior parte do vinho fino produzido na região sudeste.

Já estão no mercado: Primeira Estrada (de Três Corações), Luiz Porto e Dom de Minas (Cordislândia), e Maria Maria (Três Pontas).

Na estimativa de Murillo Regina, são 20 produtores no Sul do Estado que hoje se dedicam à produção de uvas, embora nem todos ainda tenham seus rótulos. Aos poucos, serão agregadas novas marcas e mais produtores terão o interesse despertado. A condição de mercado é muito boa pelas experiências até agora e a intenção dos produtores é que a região de Minas se transforme, no longo prazo, em um polo de produção viticultora.



Além do sucesso com o vinho, Minas vem observando uma revolução no reconhecimento dos queijos mineiros, em especiais os maturados de forma artesanal. No recente Salão Mundial do Queijo, realizado em Tours, na França, entre mais de 700 competidores de 20 países, 11 queijos produzidos em Minas Gerais foram premiados.

O queijo mineiro artesanal é reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro pelo Instituto de Patrimônio Histórico Nacional (Iphan). Há estimativas de que a atividade gera renda e emprego para cerca de 30 mil famílias num universo superior a 600 municípios de Minas.

O interessante é que o sucesso dos queijos mineiros na França pode ser explicado por um fungo: o *Geotricum candidum*, utilizado nas receitas de vários queijos na França. Uma parceria entre a Universidade Federal de Lavras e produtores da região do Serro encontrou o fungo, que passou a agregar valor à produção mineira.

E as coisas não param por aí, porque o sucesso também está chegando para os produtores de azeites mineiros. Com sabores suaves, que destacam a essência das oliveiras, os azeites produzidos na região do Sul de Minas têm agradado e conquistado paladares.

Com teor de acidez em 0,2%, os azeites extra-virgens produzidos especialmente em Maria da Fé, Itanhandu e outras cidades da Serra da Mantiqueira, bem como Caldas e Andradas, demonstram que a colheita e o processamento das azeitonas ocorreu no tempo certo até o envase, evitando a fermentação e garantindo a qualidade do produto.

A minha esperança é que este bom momento possa consolidar-se em um roteiro bem estruturado que promova o turismo enogastronômico como mais um incentivo para a economia destas regiões.



"A HISTÓRIA DA ABADIA DE SAINT-VIVANT"- POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 11/08/2017

Embora existam evidências da cultura da vinha na Borgonha por volta do séc. IV, o desenvolvimento da viticultura na Côte d'Or (tudo bem documentado) ganhou grande impulso a partir da fundação da Abadia de Cluny seis séculos depois, quando sob sua influência pipocaram mosteiros e conventos na região. Em torno dessas instituições, não tardavam a se aproximar poderosos proprietários das imediações, vindo doar parte de suas terras na esperança de salvar suas almas.

Eram, em sua grande parte, áreas pouco férteis para a cultura de cereais ou plantações de alimentos de primeira necessidade, mas com um trabalho paciente nos solos mais profundos se revelavam excelentes para o desenvolvimento das vinhas. Como os monges não tinham necessidade de cultivá-las para seus herdeiros diretos, tendo tempo para ver o resultados de suas experimentações, aprimoravam conhecimento e um senso contínuo de valorização da vitivinicultura, aproveitado pelos que os substituiriam. As propriedades vinícolas das abadias da Borgonha só tinham a crescer, advindo daí alguns dos mais prestigiados "crus". É o caso das áreas recebidas pelos monges beneditinos da abadia de Saint-Vivant de Vergy, na região de Flagey e Vosne (o vocábulo Romanée apareceria bem mais tarde). Doadas em ocasiões distintas, a primeira delas não cultivada, em 1131, e outras em meados de 1240, já com vinhas plantadas, que resultariam no mítico Romanée-Conti e no Romanée Saint-Vivant. As parcelas ganharam vida e foram devidamente declaradas em 1512, quando, devido à anexação da Borgonha à França no séc. XV, os mosteiros tiveram de cadastrar suas vinhas - e pagar impostos. Arcar com essas obrigações fez com que alguns vinhedos fossem vendidos, entre eles o Cloux (o mesmo que "clos", parcela cercada por muros) des Cinq Journaux, em 1584, nome do Romanée-Conti na época.

A área correspondente ao Romanée Saint-Vivant permaneceu nas mãos de seus criadores até a Revolução Francesa, em 1789, quando os bens da igreja foram expropriados e vendidos em leilões. O vinhedo original foi comprado em 1791 por Nicolas-Joseph Marey, que, depois de se desfazer de um pequeno lote de qualidade inferior e anexar parcelas contíguas, formou os cerca de 5,5 hectares que representam em torno de 60% do "Grand Cru" (o restante está dividido entre uma dezena de produtores) reconhecido oficialmente em 1932. Em 1966, a família Marey-Monge, descendentes de Nicolas-Joseph, confiou sua exploração ao Domaine de la Romanée-Conti, que finalmente comprou a área em 1988 - em atenção à tradição, a menção Marey-Monge continua no rótulo da DRC, logo abaixo da Denominação.

Ainda que a qualidade do vinho fosse sempre elogiada, havia nele algo que incomodava Aubert de Villaine, um toque "selvagem" segundo ele. Depois de vinificar em separado cada uma das diferentes parcelas que compunham o vinho, identificou que havia duas delas com vinhas velhas mas de origem menos nobre. Após replantá-las, os vinhos dali procedentes ficaram alguns anos sem entrar no "blend" final, sendo vendido a negociantes. Hoje o Romanée Saint-Vivant do DRC, rivaliza em qualidade com o celebrado Richebourg, guardadas as características dos respectivos terroirs - um é mais sutil e feminino, e o segundo tem um lado mais austero, masculino.

No pacote da Marey-Monge veio o "vendangeoir", local onde os monges vinificavam os vinhos das redondezas, localizado no centro de Vosne-Romanée e que abriga hoje os escritórios do DRC e, no subsolo (original), parte dos "chais" com os barris onde os vinhos do Domaine estagiam. Os vinhedos próximos à abadia de Saint-Vivant de Vergy, localizada na Hautes-Côtes de Nuits, eram vinificados no próprio mosteiro, que ficou abandonado desde a saída dos monges em 1789.

Em ruínas, com boa parte dos enormes blocos de pedra usados em sua construção retirados, o velho mosteiro ficou, desde os anos 1960, na expectativa de ser restaurado, inclusive por iniciativa de uma associação do vilarejo de Vergy, ao qual a propriedade geograficamente pertence. Sem sucesso, a propriedade foi finalmente colocada à venda, sendo comprada, em 1996, pela sociedade civil dona do Domaine de la Romanée-Conti. Três anos mais tarde, com Aubert de Villaine na presidência, foi criada a Association l'Abbaye de Saint-Vivant, com a finalidade de, buscando patrocinadores, restaurar o patrimônio. Iniciada em 2001 a reconstrução está bem adiantada, devendo ser aberta em breve a visitação.

Um breve, mas significativo testemunho da ligação vitivinícola da abadia é um pequeno vinhedo de 0,5 hectare ao lado da edificação principal e parte integrante da propriedade, plantado por volta de 1980 e restaurado pelo mesmo pessoal que cuida dos vinhedos do DRC. Sob a AOC Hautes-Côtes de Nuits, é um chardonnay produzido no Domaine de la Romanée-Conti com o mesmo esmero de seus outros vinhos. As cerca de 2,5 mil garrafas produzidas anualmente não estão disponíveis no varejo, sendo usadas por patrocinadores da causa em ações com o objetivo de angariar fundos para a instituição. Independentemente do fato de ser bom, é um vinho que transcende o conteúdo da garrafa. * 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.

“NOVO TESTE DE DNA PARA DEFINIR O SEU GOSTO PARA VINHO”- POR MARCELO COPELLO

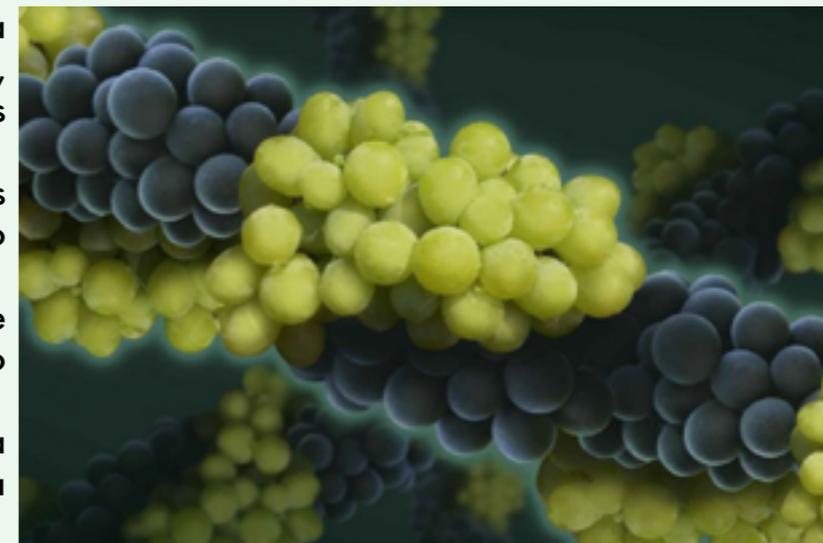
VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA-11/08/2017

Cientistas da empresa Helix na califórnia, desenvolveram um kit que analisa seus gens através da saliva. “O objetivo é capacitar as pessoas para alavancar informações do dia a dia”, disse Robin Thurston, CEO da Helix. Ele acrescentou que os consumidores provavelmente se beneficiarão de acessar os dados sequenciados que ele prevê que “mudará a forma como as pessoas vivem todos os dias”.

O kit para realização do teste custa US \$ 80. Mas não para por aí, você pode adquirir outros aplicativos dentro do sistema que podem dizer a sua descendência e informar qual cadeia de alimentos é benéfica ao seu perfil ou não e evitar doenças.

Para os amantes de vinho um app espetacular é o vinho Wine Explorer (da empresa Vinome), atualmente custa US\$ 29,99 e é o único aplicativo do sistema focado em vinho da Helix. Agora imagine um app dizendo quais os vinhos mais adequados ao seu paladar, qual tipo de uva e teor alcóolico.

Evitaria um bom gasto de vinhos ruins e não adequados ao seu paladar certo? Agora imagine o que a indústria de vinhos pode fazer com as informações geradas. Saber que uma determinada região, faixa etária e grupos de pessoas preferem? Que tal?



Masterclass VINDAME - Na Itália, a diferença está no produtor (09/08/2017)
- O RIO WINE AND FOOD FESTIVAL 2017 convida você para a MASTER CLASS super especial, um giro pelos vinhos de terroir da Itália.

Vejam os detalhes:

Deus está nos detalhes. Mies van der Rohe não estava pensando em vinhos quando celebrou essa frase, mas ela se aplica com perfeição à cena italiana. Na geografia vitivinícola, a Itália é, talvez, o país onde detalhes como a localização do vinhedo, cuidados com a uva e, especialmente, o nome do produtor fazem mais diferença. Na geografia do vinho, o país onde talvez seja mais importante ficar atento ao nome do produtor é a Itália. Mesmo em regiões bem conhecidas, a diferença de qualidade e estilo entre vinícolas é acentuadíssima. Vale para praticamente todas as denominações e cepas: Valpolicella, Chianti, Brunello, Barolo, Soave, Montepulciano, Aglianico, Primitivo e por aí vai.

A VINDAME convida você a fazer um giro pela Itália pelas mãos de alguns dos mais cuidadosos vignaioli do país. É um time capaz de acabar com qualquer noção pré-concebida sobre os vinhos locais.

Você talvez conheça Soave como uma denominação de vinhos ligeiros, aguados mesmo, que não justifica nem seus preços moderados. Pois nossa viagem começa com Graziano Prà, um ícone de qualidade do Vêneto. Seu Soave Classico, produzido todo com a personalíssima uva Garganega (sem a inexpressiva Trebbiano, comum nos cortes), vem todo de vinhas com 30 a 60 anos e é direcionado para expor com

franqueza seu caráter frutado. Um ótimo aperitivo para o começo da jornada.

Seguiremos para a Emilia-Romagna, famosa no Brasil pela excelente gastronomia, mas normalmente lembrada apenas por simples e festivos lambruscos quando se trata de bebidas. De lá, apresentaremos vinhos da La Tosa, cuja filosofia é trabalhar para obter a máxima concentração, complexidade, personalidade e riqueza aromática nas uvas, para depois transferir essas qualidades para o vinho, com o máximo de respeito ao equilíbrio e saúde da natureza. Provaremos um fragrante Malvasia di Candia e um rótulo da desconhecida DOC Gutturmo, este sem qualquer sulfito adicionado.

Mesmo na mais exigente DOCG Classico, um Chianti pode ser cortante e ligeiro, pode ter padrão “internacionalizado” e sem personalidade ou pode carregar em si o coração da Toscana, com deliciosos aromas de cerejas ácidas, floresta, especiarias e fumaça. Os vinhos do rótulo Querciavalle certamente seguem a última descrição. Utilizam apenas castas típicas (Sangiovese e Canaiolo) e métodos tradicionais de vinificação.

Ainda na Toscana, conheceremos a obra de Capitoni, que, na menos conhecida DOC Orcia (entre Montalcino e Montepulciano), cria vinhos potentes, mas muito equilibrados, com todo o potencial da Sangiovese.

Mais ao norte, no Piemonte, passaremos pelo Barbaresco de Albino Rocca, um nome respeitadíssimo na região. Seus Nebbiolos buscam sempre expressar muita pureza e respeito aos sabores tradicionais de Barbaresco.

Para encerrar, acreditamos que mudaremos todos os seus conceitos sobre os ensolarados vinhos da Puglia. Apresentaremos o trabalho da Schola Sarmanti, um dos mais meticulosos empreendimentos do Sul da Itália. Apresentaremos o Nerío 2012, um Negroamaro cortado com Malvasia Nera delicioso, plantado no trabalhoso sistema de alberello, que figurou entre os Top 100 da Wine Spectator em 2015.

Mas a surpresa maior provavelmente virá do Diciotto, talvez o melhor Primitivo do mundo. As leveduras autóctones da região conseguem transformar o açúcar das uvas em perfeito estado de maturação (mais uma vez conduzidas em alberello) até os 18 graus de álcool, algo muito raro. Um vinho excepcional para encerrar nossa viagem. Vinhos apresentados: 1. 2014 Soave Classico Otto, Graziano Prà, Veneto / 2. 2015 Sorriso di Cielo Malvasia de Candia aromática, La Tosa, Emilia-Romagna / 3. 2015 TerradellaTosa sem sulfitos, La Tosa, Emilia-Romagna / 4. 2011 Chianti Clássico, Querciavalle Losi, Toscana-Chianti Classico / 5. 2012 Marco Capitoni Orcia Riserva DOC, Marco Capitoni, Orcia, Toscana / 6. 2011 Barbaresco DOCG, Albino Rocca, Piemonte / 7. 2012 Nerío Negroamaro, Schola Sarmanti, Puglia / 8. 2012 Diciotto, Primitivo, Schola Sarmanti, Puglia.

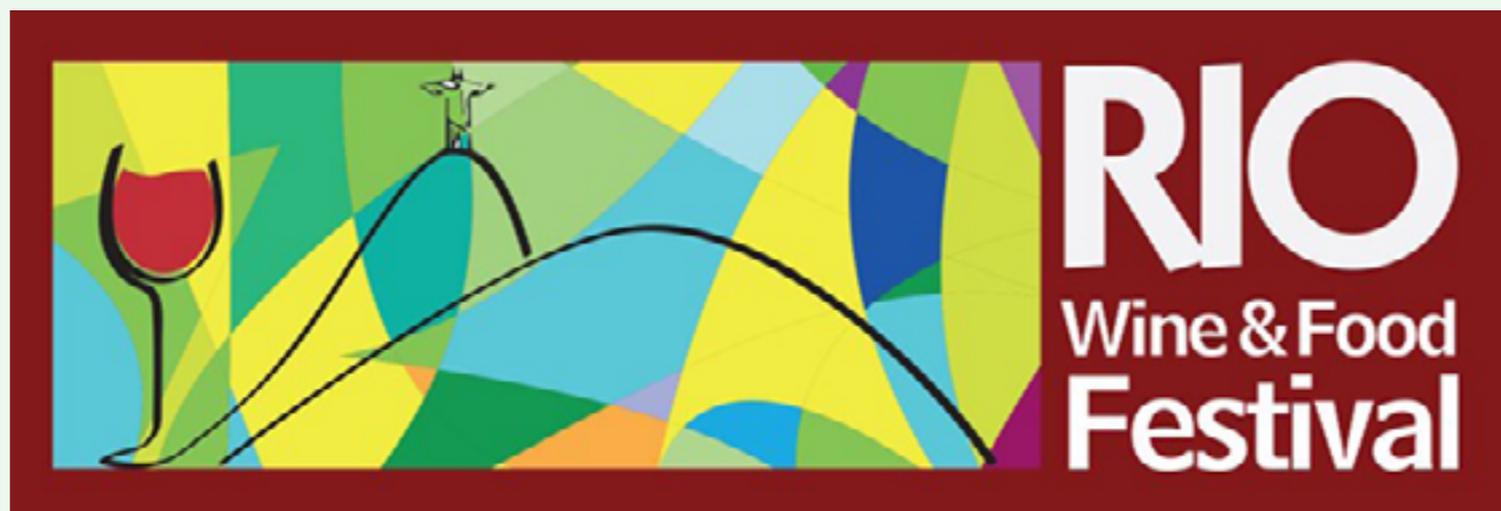
SERVIÇO: - Data: 24/8 - - Local: Clube Naval Piraquê, salão Lereira - Av. Borges de Medeiros, 2364 – Lagoa / - Preço: 1º lote R\$ 80, ingressos limitados.

COMPRAR: <http://www.ingressocerto.com/rio-wine-food-festival-2017-master-class-vindame-na-italia-a-diferenca-esta-no-produtor-p182870>

Programação completa do RWFF: www.riowineandfoodfestival.com.br

Ingressos de todo o festival: www.ingressocerto.com/marcas/baco-multimedia.

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>



“COLUNISTA SAI EM BUSCA DO FRANGO ASSADO PERDIDO” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 13/08/2016



Um tempo atrás, aqui nesta coluna, chorei o encerramento do melhor local de frango assado feito de “TV de cachorro” do meu bairro (logo, do mundo): o “Nossa Granjinha”, da rua Queirós Aranha, que todo domingo entusiasmava as mesas da Aclimação.

Depois de fechado, recebi sugestões de outros lugares e continuei o ritual de comer frango nos almoços domingueiros.

Domingo sem frango assado é como férias sem viagem —perde o brilho.

Fui a bons lugares, assei alguns, tive decepção com outros e me entusiasmei com frequência (ainda bem) por outros. Mas continuei sem a segurança de poder repetir meu favorito.

Recebi até um e-mail de Maria del Pilar: “Minha mãe, dona Glauce, e minha irmã, Carmen (não se chama Dirce), estão à sua disposição para preparar um frango maravilhoso e suculento”. Eram as donas do lugar que tanta falta me faz. Eu tinha chamado a gentil Carmen de Dirce a vida toda e ela nunca me corrigiu —inclusive, até acrescentava uma farofa extra de miúdos para o cliente fiel. Assim, vivi mais de um ano, com esperança, mas sem frango.

Em uma manhã, recebi uma caixa com um cartão da Ana Soares contando que passava a fazer o dela. Delicioso, sofisticado, com alecrim fresco —impecável. Isso alegrou meu dia. Seria fácil elegê-lo sucessor do que eu pranteava, mas... Não era “de TV”.

Trata-se de um galeto primoroso (quem quiser testá-lo, entrou para o cardápio do Mesa III e pode ser comprado no balcão ou entregue em casa). Eu inventei um índice de frango assado. O bom não está abaixo nem acima dele, tem que estar nas regras: é preciso ser marinado com bons temperos, ter um traço botequeiro muito brasileiro que não sei definir, ser assado girando, ser úmido e pedaço —com farofa.

E pode ter algumas batatas que saem da borra do fundo da assadeira. É tirado ali na hora do espeto, antes que seque demais, para ser embrulhado inteiro ou em pedaços no papel manteiga e ter o cheiro único que mistura a gordura pingada no fundo do equipamento com o de sua pele crocante. Em casa, pode ser comido com a mão mesmo. As sobras viram canja durante a semana.

O frango ideal precisa parecer com o das amigas que fecharam sua pequena rotisseria do bairro de 1967, a casa completaria 50 anos agora).

Discorda dos meus padrões? Tudo bem. Pode criar a sua, não vamos competir.

No processo, comecei a desanimar. Segui comendo os bons frangos que encontrava, aceitando que aquele nunca mais voltaria.

Então me falaram do Jiló do Periquito. Como não ter esperança em algo com um nome desses? Provei, adotei. Ele cumpre todos os quesitos da Tabela Horta, inclusive o de fazer delivery, pois a boa comida de domingo acontece em casa, na hora da preguiça.

Pizza já é estabelecida. Se você fizer silêncio no anoitecer de domingo, vai escutar motos e interfonos —são as pizzas passando e ocupando todas as ruas, prédios, casas.

O almoço tardio é reservado ao frango assado.

JILÓ DO PERIQUITO - Onde: al. Jaú, 1.372, Jd. Paulista, tel. 3062-8262
Quando: ter. a sáb., das 12h à 0h; dom.; das 12h às 18h

FRANGO E VINHO - Finalmente encontramos uma comida que topa tudo. Frango assado é amigo dos vinhos e vai bem com o que tivermos à mão, apesar de preferir tintos mais ligeiros e com boa acidez. Como é comida informal, que pode ir para o piquenique e ser consumido com a mão, o melhor é ter vinhos igualmente práticos, fechados com tampa de rosca e que não precisam fru-frus de decantação e taças especiais. Prefiro os vinhos de beber com gosto, festivos, sem que se preste muita atenção neles: Beaujolais, Morgon, italianos do norte do país elaborados com Sangiovese. Os Chianti são ideais, mas é preciso achar os de bom preço. E chilenos mais refrescantes também vão bem. A penosa é amistosa, não faz confusão na hora de ser ingerida. Até brancos vão bem com o frango assado, afinal ele tem partes para todo gosto: carne branquinha, carne escura e pele gordurosa.

● **JILÓ** - Olho de soslaio para quem diz “odeio jiló, é amargo”. Sou do grupo que considera coisas amargas o auge do sabor, a evolução do paladar, a pós-graduação em comer. Jiló é o amargo mais fácil de conseguir, coisa afro-brasileira bem presente na comida do dia a dia (em conserva, é insuperável). O Jiló do Periquito serve seu frango com jiló assado e batatas.

VINHOS DA SEMANA:

- (1) Dominique Piron Morgon Côte du Py, R\$ 140,59 (www.decanter.com.br).
- (2) Delas Côtes-du-Rhône, R\$ 99 (www.grandcru.com.br).
- (3) Quinta das Bageiras Colheita, R\$ 78 (www.premiumwines.com.br).
- (4) (Chianti Piccini, R\$ 78,84 (www.vinci.com.br)).

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

"APÓS 632 ANOS, UMA MULHER ASSUME A VINÍCOLA ANTINORI" - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 09/08/2017

Albiera Antinori, 50 anos, compõe o maior 'girl power trio' da Itália com as irmãs Alessia e Allegra, que também trabalham na casa. Se você conhece minimamente a história do vinho italiano deve ter ideia do peso que o nome Antinori representa. A casa, fundada antes mesmo do descobrimento do Brasil, em 1385 por Giovanni di Piero Antinori, é responsável por ícones Supertoscans como Tignanello e Solaia, bem como por marcas comerciais ultrapops, como a linha Santa Cristina. Além das propriedades europeias (na Hungria, Romênia e Malta), a gigante tem negócios no Novo Mundo, na Califórnia e, desde a última semana, a totalidade da vinícola Haras de Pirque, no Chile.

Por trás de toda esta potência está, desde o fim de junho, uma mulher de 50 anos, Albiera Antinori, primogênita do Marquês Piero Antinori, integrante da 26ª geração da família. Com as irmãs Allegra e Alessia, Albiera compõe o maior "girl power trio" da Itália.

"Mais do que um peso, é uma honra assumir a casa. Obviamente há a obrigação de manter o nível alcançado pelas gerações passadas e essa é a parte mais difícil, mas junto com minhas irmãs farei o melhor", disse Albiera, 30 anos de carreira na empresa, em entrevista.

Quando começou, o mundo do vinho era bem mais masculino, diz. "Desde 1986, as coisas mudaram bastante e as mulheres passaram a ocupar cargos fundamentais, dando uma contribuição forte e equilibrada", afirma.

Como missão, ela tem manter o (alto) nível dos vinhos. Como desafio, vai apostar no universo da internet, que considera fundamental para divulgar informações e vender a bebida. "Nós estamos sendo arrastados para dentro dela, mas é uma oportunidade porque nos coloca em contato com o nosso consumidor final", afirma. (Um exemplo do bom uso da internet por casas célebres foi anunciado nesta semana pela Dom Pérignon, que promete entregar em prazo de uma hora Champagnes já resfriadas nas principais cidades dos Estados Unidos a partir de pedidos feitos em um aplicativo.)

Mas a declaração mais impressionante e sugestiva da nova presidente da Antinori foi justamente a que diz respeito aos vinhos. Ela planeja ter pelo menos um vinho icônico por terroir ocupado, o que deverá ter bom impacto na receita e na reputação do grupo. A intenção já se refletiu na compra do controle de Haras de Pirque, da qual já tinham participação.

Na ocasião, Renzo Cotarella, enólogo-chefe da gigante italiana, afirmou que eles pretendem fazer "um grande vinho" chileno para refletir a imagem da Antinori também no Novo Mundo. O Brasil está no centro disso. Paolo Massimo, executivo da Antinori para o Brasil, diz que o País é o mais importante mercado na América do Sul e que é hora de reforçar a marca chilena e os vinhos da Tormaresca, da Puglia. Os vinhos da Antinori são importados pela Winebrands.

BEST-SELLER - Campeão italiano - Chegou ao Brasil o vinho mais vendido na Itália, o Tavernello Rosso Dry, importado pela novíssima BEV Group, em operação desde fevereiro de 2017. Vendido a R\$ 35,90 no Carrefour, o rótulo é produzido pela cooperativa italiana Caviro desde 1983 a partir de Sangiovese e outras castas italianas. Com 13% de álcool, é um "vinho de mesa meio seco fino" sem defeitos, mas apresenta uma boa dose de açúcar residual, o que explica sua popularidade comercial. É gordo em boca, com muita fruta madura. Muito simples, mas honesto.

LINHA PRÓPRIA - Online - O site Evino lança seus primeiros rótulos próprios em parceria com a vinícola brasileira Lídio Carraro. Batizada de Selva, a linha tem um Cabernet Sauvignon (na promoção por R\$ 39,90) e um espumante brut (idem).

ESTREIA - Vinho e bourbon - O bar Cateto, de Pinheiros, reduto de amantes de bourbon e cerveja, agora tem serviço de vinho com carta de Gabriela Monteleone. Prepare-se para conhecer novos pequenos produtores.

NOVOS RÓTULOS - Da África do Sul - A Domno traz nove novos rótulos da África do Sul. Entre os produtores estão Douglas Green (Chardonnay/Viognier, Cinsaut/Pinotage e Shiraz), De Grendel (Viognier, Petit Shiraz e Shiraz) e Namaqua (Sauvignon Blanc, Pinotage e Cabernet Sauvignon).

CONCURSO - Para degustadores - Anote no calendário: as inscrições para participar como degustador da 25ª Avaliação Nacional de Vinhos estarão abertas às 8h30 do dia 29 no site da Associação Brasileira de Enologia. Para o presidente Edegar Scortegagna, é importante ser rápido, pois as vagas costumam acabar no primeiro dia. E preparar-se: são mais de oito horas de prova.



VIAGENS

JORNADA ENOGASTRO & LITERÁRIA NOS PASSOS DE DOM QUIXOTE DE LA MANCHA.

COM MÁRCIO OLIVEIRA
15 A 29 DE SETEMBRO DE 2017
SAÍDA GARANTIDA!

Dom Quixote é um personagem criado pelo escritor espanhol Miguel de Cervantes Saavedra no início do século XVII. Ele encantou e continua encantando tanta gente que sua história já foi publicada muitas vezes em vários idiomas, no mundo inteiro. As aventuras de Dom Quixote são descritas no livro Dom Quixote de La Mancha, que foi publicado pela primeira vez em 1605, na Espanha, com o título de O engenhoso fidalgo Dom Quixote de La Mancha. No livro, Miguel de Cervantes, o autor, ridiculariza as histórias de cavalaria, que fizeram muito sucesso na Idade Média. Nessas histórias, cavaleiros fortes e corajosos enfrentam gigantes, derrotam exércitos inteiros e sempre saem vitoriosos. Lutam contra as injustiças do mundo, defendendo a Igreja e protegendo os mais fracos. Dedicam suas vitórias a uma bela dama, que amam com devoção. Agora chegou a hora de conhecer "in loco" as paisagens por ele percorridas.

Vamos:

*Conhecer os costumes, tradições e técnicas da gastronomia manchega, uma cozinha austera e simples, de origem humilde e pastoril, conhecida internacionalmente devido a que alguns dos seus pratos aparecem na universal obra de Don Quixote de La Mancha.

*Adentrar-se no universo tão particular e único de "El Quijote", a obra literária mais universal da história de Miguel de Cervantes de Saavedra, o manco da Batalha de Lepanto, sendo que em 2016 aconteceram as efemérides dos 400 anos da sua morte.

*Degustar produtos naturais de alto nível de qualidade reconhecidos pelos seus selos de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica Protegida como são os Aceite Montes de Toledo, Queso Manchego, Azafrán de la Mancha, Ajo Morado Las Pedroñeras, Berenjenas de Almagro, Vinos de Pago e Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha.

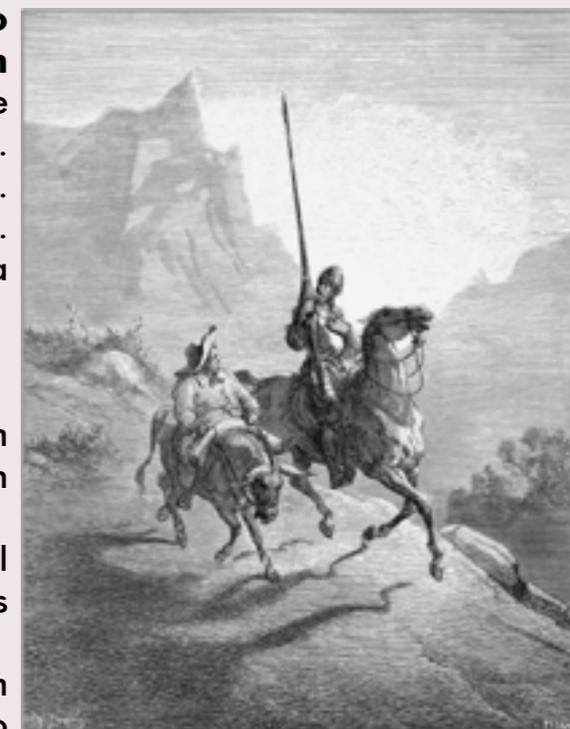
*Saborear os pratos mais representativos da culinária manchega presente nas aventuras de cavaleira do famoso fidalgo da "triste figura" como Pisto Manchego, Migas de Pastor, Gachas, Duelos y Quebrantos, Hoya Podrida....

*Uma jornada de conhecimento ao visitar a região com a maior extensão de vinhedo do mundo e uma seleção de vinícolas de prestígio em plena época da vindima o que permitirá conhecer muito melhor e mais de perto a cultura da colheita e até participar na mesma.

*Conhecer a Espanha mais profunda, a mais autêntica, suas aldeias, povoados e vilarejos do interior.

*Mimetizar-se no território, suas paisagens naturais, nas tradições e na gastronomia. Vivenciar um percorrido cultural e de lazer inédito, único, exclusivo, autêntico aproveitando a excelente climatologia que oferece Setembro e a luz do dia anoitecendo por volta das 21h00.

*Ficar em meios de hospedagem singulares e de especial encanto.



Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br

VINHO GOURMET CHILE COM MOVI NIGHT V | CHILE

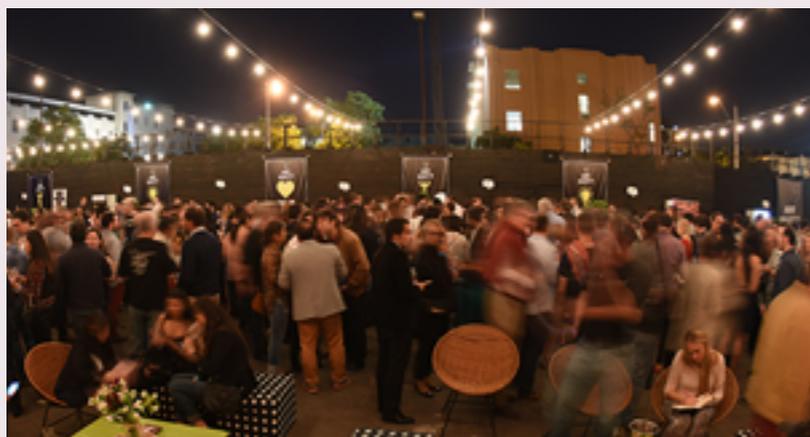
5 A 12 DE NOVEMBRO DE 2017

Uma viagem de conhecimento na procura dos Paladares e Aromas dos Vinhos Chilenos percorrendo os vales vitivinícolas de **SAN ANTÔNIO** próximo à Costa, **CASABLANCA** entre a capital e Valparaíso e **MAIPO** abraçando a sua vibrante capital de **SANTIAGO**. Neles visitando e degustando alguns dos seus ícones mais reconhecidos, mas também nos adentrando no mundo das pequenas vinícolas mais desconhecidas, membros da **MOVI (Movimento de Vinhateiros Independentes)** que nasce em 2009 com 12 pequenos produtores e hoje a Família já cresceu com 32 membros. Desde 4 anos atrás organizam um interessante e atrativo Encontro e Feira onde todos os seus membros participam oferecendo seus vinhos e até podendo ser adquiridos, misturando gastronomia e música.

Esta festa convoca a simpatizantes, amantes e especialistas do vinho realizando um passeio de sabores, sensações e contato direto com os seus produtores. Este encontro é o chamado **MOVI NIGHT** que este ano será a sua **V Edição no 10 NOV**. Uma Jornada de boas experiências gastronômicas, com um produtor de Queijo de Cabra, outo de Mel Certificada de Casablanca uma Fazenda centenária do interior ainda em produção com um brunch "**a la chilena**" de produtos típicos e até uma cervejaria artesanal onde não só conhecer a sua produção, mas elaborar a própria cerveja que cada um poderá levar. Além de almoços e jantares harmonizados ou típicos campestres com cordeiro "al palo" com os produtores locais.

Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br



VINHO E CULTURA

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

MORRE CHRISTIAN MILLAU, UM DOS FUNDADORES DA REVISTA GAULT-MILLAU - Influente publicação francesa revolucionou a crítica de restaurantes, foi patrocinadora da Nouvelle Cuisine e inaugurou a era dos chefs-celebridade. Christian Millau um dos homens mais influentes da gastronomia nos anos 1970, morreu neste final de semana aos 88 anos, em Paris. O francês foi o fundador da influente revista mensal de gastronomia Gault-Millau, junto com seu amigo Henri Gault.

A dupla revolucionou a crítica de restaurantes na França, abalando o Guia Michelin, com seus textos irreverentes, passionais. Acabaram com a reputação de casas famosas, tornaram famosos bistrôs e cafés desconhecidos. Apostaram em chefs jovens, que viraram ícones da França, entre eles Michel Guérard, Frédy Girardet e Joël Robuchon. E foram os patrocinadores da Nouvelle Cuisine, com a publicação do manifesto "Vive la Nouvelle Cuisine Française," em 1973. Estabeleceram 10 princípios que incluía "usar produtos frescos, de alta-qualidade", "suavizar o menu" e "cozinhar pouco os alimentos". Gault-Millau inaugurou a era dos chefs-celebridade e encorajaram desconhecidos a entrar no salão para explicar os pratos e participar de programas de rádio e televisão. A dupla vendeu o guia para a revista Le Point em 1983. Millaut passou a escrever adão – Paladar – 09/08/2017).

UM CAFÉ PARA DIVIDIR – HISTÓRIAS E EXPERIÊNCIAS SOBRE O CAFÉ: DICIONÁRIO DE BOLSO DO CAFÉ – ÁGUA - Você sabe qual é o principal componente do café? Não é a cafeína e muito menos o açúcar, mas, sim, a água. Na verdade, mais de 97% da bebida é constituída pela água, daí a sua importância.

A mais tradicional pergunta sobre a água é: "que água devo usar para preparar um bom café?"

Água mineral?

Água da torneira?

Água da chuva?

A água da rede pública muitas vezes tem teores exagerados de cloro, que interfere definitivamente no sabor da bebida. Portanto, descarte, a não ser que não tenha outra alternativa.

Toda água que consumimos é mineral, pois sempre tem diversos sais minerais em sua composição, resultado da passagem da água da chuva pelos diferentes tipos de solo até chegar a um lençol freático. É por esta razão que não existem duas águas com composição química semelhante, pois cada pedaço de terra tem uma constituição singular.

Prefira usar uma água mineral leve, que segundo a legislação brasileira tem menos que 60 ppm do chamado Resíduo de Evaporação. Tem essa classificação porque são, diria, leves e refrescantes ao beber.

Minerais como o Cálcio, Potássio e Sódio devem ter concentrações preferencialmente baixas. O pH, índice que mede a acidez, deve ser menor que 7, sendo bastante bom que fique entre 5,0 e 6,5.

Águas muito mineralizadas, como algumas européias e brasileiras do circuito mineiro das águas, alteram a percepção dos sabores do café como sua acidez natural ou levando a um amargor mais intenso. A Associação de Cafés Especiais (SCA) recomenda que a água tenha entre 100 e 225 ppm de resíduo de evaporação ou total de minerais dissolvidos, porém deve ser levado em conta que isso vale para preparo de café mais diluído, como era comum nos Estados Unidos.

Outra questão importante é quanto a temperatura para o preparo do café. Deve-se ferver ou não a água?

A recomendação é que a temperatura ideal para o preparo do café é em torno de 93°C, se você estiver no litoral. Em São Paulo, por exemplo, a temperatura será um pouco menor em razão da altitude da cidade em relação ao nível do mar. Para facilitar a sua vida, ao observar a formação de bolhas maiores, que antecedem o ponto de fervura, é o momento de retirar do fogão e já utilizar a água para preparar o café. No caso de se observar a fervura, basta desligar o sistema e aguardar 1 minuto para, então, passar no pó de café.

E aí é só apreciar...(Fonte – Estadão – Paladar – Ensei Neto – 26/07/2017)