



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**EM ÉPOCA DE PANDEMIA, VINHOS DA PUGLIA PODEM SER ALGO A EXPLORAR - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**EM ÉPOCA DE PANDEMIA, VINHOS DA PUGLIA PODEM SER ALGO A EXPLORAR - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"OS PRÓXIMOS GOLES DA EVINO PARA GANHAR MERCADO NO BRASIL" - POR SUZANA BARELLI**

07

( evino )



08

**"SETE LIÇÕES DO VINHO AO CORONAVÍRUS" - POR MARCELO COPELLO**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VIAGENS

10 VINHO E CULTURA: DICA

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

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

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

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

## CHATEAU MALBEC 2016 – BORDEAUX - FRANÇA

Temos a tendência de ver a palavra Malbec no rótulo e imediatamente imaginamos um vinho argentino ou de Cahors, mas curiosamente este Chateau não homenageia a uva tinta que teve origem bordalesa (onde também é chamada de Côt), mas sim o sobrenome de um antigo proprietário. A vinícola possui 35 hectares de vinhas plantadas em solos argilo pedregosos, ao norte da vila de Sainte-Eulalie, a cerca de 15 Km Bordeaux, na entrada da região vinícola de Entre-deux-Mers. O nome Malbec deriva originalmente do nome de uma família local rica, Jeanne Malbec, esposa do Governador da província de Guyenne. Hoje, a propriedade é administrada pelo Grupo Castel, que por três gerações elevou esse estimado Chateau de volta à sua antiga glória. O grupo Castel tem 21 chateaux na França, 17 dos quais estão localizados em Bordeaux, incluindo Château Beaumont, Château Magnol, Château Mirefleurs, Château Latour-Camblanes e Château Tour Prignac, bem como o top Chateau Beychevelle.



**Corte de uvas:** Uma mistura clássica de 75% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc e, claro, 5% Malbec. Nunca vi um Bordeaux de 95 pontos

com esse preço.

**Notas de Degustação:** cor rubi escuro, violáceo. Aroma de frutas escuras (cereja, amora), de boa intensidade, com toque de cassis e café. Corpo médio, taninos macios, pronto para beber, com um final muito prazeroso, onde a fruta domina toda a extensão do paladar

**Estimativa de Guarda:** já está pronto para beber, mas penso que pode atingir o auge em 1 anos! Não perca tempo e tenha a segunda garrafa por perto, porque não é vinho para guardar, mas sim beber por conta da fruta e frescor que tem !!! IMPERDÍVEL!!!!

**Reconhecimentos Internacionais:** 95 pontos Decanter Wine Awards (medalha Platinum); melhor Bordeaux na faixa de preço, segundo Decanter (safra 2014 - aliás, a safra 2016 foi melhor !!!).

**Notas de Harmonização:** Vai bem com carne de pato, carnes vermelhas, cordeiro assado e queijos leves a médio curados.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C.

**Faixa de Preço** - \$\$ (aliás, está em promoção!)

**Importado pela World Wine - Em BH - Loja no Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - Telefone: (31) 3889-9407**

## CHATEAU PALMER 2006 – MARGAUX – BORDEAUX – FRANÇA

Não é todo dia que se bebe um Grand Cru, mas estava comemorando a Live sobre “Vinho e Guerra” no instagram das Luluvinhas. A vinícola faz parte hoje em dia do LGCF (Les Grands Chais de Franc), fundada em 1979 por Joseph Helfrich, que foi originalmente especializado em Cognac antes de diversificar para o comércio de vinhos em 1981. Com a sua sede em Petersbach, na região de Alsácia, dos primeiros anos para cá o grupo foi realizando uma série de aquisições até se tornar um dos maiores produtores não só de vinhos como de bebidas alcoólicas da França. Outras marcas do grupo se consagraram até hoje, como Baron D’Arignac, JP Chenet, Louis Eschenauer, Francois Montand, Pierlant e Grandial. O melhor mesmo são seus rótulos de Château Palmer Margaux, e o Alter Ego Château Palmer Margaux (segundo vinho) e o Chapelle de Potensac Médoc (mais em conta em relação aos Palmers!).

**Corte de uvas:** 44% Cabernet Sauvignon and 54% Merlot (nesta safra!).

**Notas de Degustação:** cor rubi ainda escuro. O nariz intenso mostra impressionante buquê de cereja ao marasquino, cassis e tabaco que o fazem parecer mais jovem, apesar dos 14 anos de guarda. O paladar de corpo médio, com tanino fino e macio que encobre o cassis e frutas de groselha. Uma bela integração entre a finura dos taninos e do carvalho da barrica. Um ótimo Margaux !!!

**Estimativa de Guarda:** é um vinho para ser bebido na guarda. Parece-me que 14 anos começam a ser um ponto bom, mas creio que chega fácil a 2040! (Informação da crítica especializada!)

**Reconhecimentos Internacionais:** 94RP (safra 2006), 93WS (safra 2006), 93 pontos no Decanter, 92 Wine Enthusiast, 92 Wine & Spirits Magazine, 92 Stephen Tanzer, 18/20 Gault & Millau, 17.5/20 La Revue du Vin de France, 16.5/20 pontos Vinum Wine Magazine. Vinho TOP!!!

**Notas de Harmonização:** Vai bem com carnes vermelhas, carne de pato, cordeiro assado, carnes de caça e queijos leves a médio curados.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C.

**Faixa de Preço:** Estelar!

**Em BH:** MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100



# EM ÉPOCA DE PANDEMIA, VINHOS DA PUGLIA PODEM SER ALGO A EXPLORAR

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na medida em que o isolamento social da quarentena nos obriga a ficar em casa, as adegas vão sendo consumidas e os amantes do vinho perguntam onde encontrar bons vinhos por preços mais acessíveis, já que as receitas financeiras estão curtas e fazer uma economia é sempre bom. Então, uma dica pode ser procurar por vinhos fora do radar!!!

Quando se fala em vinho italianos, a maioria das pessoas logo se lembra de Barolo, Brunello di Montalcino, de Amarone della Valpolicella, de Barbaresco, mas uma pergunta que faço é se você já bebeu um vinho da Puglia, da Sicília, da Campanha !!!

Para muitos amantes da bebida de baco, a Itália é um “Mundo de Vinhos a Descobrir”...

Alguns dos melhores valores do vinho italiano vêm da Puglia, uma região ensolarada e seca. A maioria dos vinhos da é tinta, encorpada e combina muito bem com uma grande variedade de alimentos. Os produtores têm se concentrado em fazer ótimos vinhos tintos e uvas locais como Negroamaro e Primitivo, criando vinhos realmente deliciosos.

A região da Puglia tem uma paisagem bem diversificada. O clima quente e o solo fértil facilitam o cultivo de quase tudo. Metade do azeite da Itália é produzido no calor seco desta região, cercada por água por três lados, permitindo uma brisa fresca a moderada vinda do Mediterrâneo.

Os dois vinhos mais populares e disponíveis nas boas importadoras, supermercados e lojas são Salice Salentino e Primitivo.

**O SALICE SALENTINO:** a região de Salice Salentino é nomeada para a Península de Salento, localizada na parte traseira do calcanhar da bota da Itália que se estende até o oceano. O tinto é feito da uva Negroamaro (em italiano significa “amargo negro”). O vinho seco tem aromas e sabores de ameixa madura, framboesas secas, notas de especiarias como anis estrelado, pimenta da Jamaica e canela. Embora seja um vinho encorpado, não é muito tânico ou ácido e, cai logo no gosto dos brasileiros, harmonizando com pizzas, massas ou polpetones. Uma dica – se gostar de Malbec, vai gostar muito de Negroamaro !!!

**O PRIMITIVO:** se você estiver procurando por um tinto mais rico e encorpado, com peso abundante, a opção será o Primitivo. O vinho tem aromas e gosto de frutas escuras, como figos frescos, amoras secas, geléia de Mirtilo nos vinhos jovens. Nos vinhos com algum tempo de guarda aparecem aromas de couro, defumados e de frutas secas. Importante ressaltar que a palavra “Primitivo” não significa primitivo em italiano, mas na verdade significa amadurecimento precoce, pois essas uvas acumulam muito açúcar no início da temporada. O amadurecimento precoce significa que os vinhos resultantes são ricos, saborosos e cheios de frutas. No entanto, o mais fascinante do Primitivo é que, às vezes, os cachos de uvas amadurecem desigualmente, para que as uvas verdes sejam colhidas juntamente com as maduras.

O Primitivo é a mesma uva que o Zinfandel da Califórnia. A uva em si é originária da Croácia, onde foi chamada Tribidrag ou Crlenak Kaštelanski (pronunciado “Kjell-nak Cas-tell-lansky”). Em algum momento da história, ela atravessou o mar Adriático (entre a Croácia e a Itália) e foi plantada na Puglia, onde se consolidou surpreendentemente bem nos vinhedos.

A comprovação científica, de que a Zinfandel e a Primitivo possuem o mesmo DNA, ou seja, que são a mesma uva, aconteceu em 1996, pela cientista de análise genética da vinha e professora de enologia da Universidade da Califórnia, Carole Meredith, junto com pesquisadores croatas

Há a hipótese dos imigrantes italianos do sul, no final de 1800 e início de 1900, trazerem suas uvas nativas com eles para a Califórnia! O recém-nomeado Zinfandel tornou-se uma uva clássica para vinhos doces e secos também nos Estados Unidos!

Mas há também a versão de que teria chegado aos Estados Unidos ainda sem nome, em 1829, pelas mãos de George Gibbs. Na região de Boston, passou a ser chamada de zenfandel ou zinfindal. Já em 1949, com a “Corrida do Ouro”, a uva chegou à Califórnia, passando a ser cultivada em Napa e em Sonoma.

Como a história das uvas é cercada de histórias e lendas, há a versão das mudas terem sido trazidas do Jardim Botânico dos Imperadores Austro-Húngaros, uma vez que dizem que o novo nome derivava de tzinifándli, nome austríaco da uva Zierfandler, e que foi levada à América por imigrantes da Áustria.

**HARMONIZAÇÃO COM UMA ENORME VARIEDADE DE PRATOS** - Os vinhos da Puglia funcionam bem com grande variedade de alimentos. Os elementos crus da culinária do sul da Itália são adequados para tintos brilhantes e fáceis de beber, como os da Puglia. Legumes frescos, tomates frutados e azeite apimentado são facilmente complementados pelos grandes e maduros sabores dos tintos locais.

Na cozinha regional os vegetais como favas, berinjelas, pimentões, entram em massas, gratinados e ensopados. Beringelas recheadas, ensopado de cabrito e ervilha e macarrão orecchiete com nabo são alguns exemplos.

Para quem procura explorar a abundância do verão e cozinhar ou assar muitos vegetais, o vinho da Puglia é um complemento perfeito.

Uma lembrança amiga quando falo dos vinhos da Puglia é Armando Martini, saudoso amigo da Casa do Vinho em BH que nos apresentou a Apollonio e sua surpreendente linha de vinhos!!! Vinho é compartilhamento, amizade, paixão!!! Muitos amantes dos vinhos da Puglia dizem que a frase "vinho é luz do sol engarrafada" foi cunhada após alguém beber vinho pugliano !!! Creio que é verdade !!! 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

## “OS PRÓXIMOS GOLES DA EVINO PARA GANHAR MERCADO NO BRASIL” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 26/04/2020

Co-CEO da Evino, o segundo maior e-commerce de vinho da América Latina, Ari Gorenstein estuda as mudanças de comportamento de consumo dos italianos, americanos e chineses; foca no segmento de vinhos premium e promove ação de solidariedade com pequenos produtores brasileiros durante a crise.

Segundo maior e-commerce de vinho da América Latina, a Evino registra vendas crescentes nestes tempos de quarentena. “O e-commerce e o delivery tiveram suas vendas aumentadas. A dúvida é quanto dos novos clientes, que não compravam no digital, vão persistir quando a crise passar”, questiona o executivo Ari Gorenstein, que divide a direção da Evino com Marcos Leal.

A resposta para essa questão é crucial para o planejamento da companhia. Afinal, trata-se de uma operação robusta e complexa, sobretudo agora, em tempos de coronavírus. Só no ano passado, a Evino importou 7,15 milhões de garrafas, grande parte delas da França e da Itália, dois dos países mais atingidos pela Covid-19.

Ao mesmo tempo em que busca entender como será o comportamento do consumidor na pós-pandemia, a empresa vai encabeçar um projeto para dar suporte aos pequenos produtores de vinho do Brasil, muitos deles que nunca venderam digitalmente.

Até meados de maio, o e-commerce deve começar a vender rótulos desses pequenos produtores brasileiros, aqueles que dependiam do turista na porta da adega para desovar suas garrafas.

Esta ação é acompanhada de um trabalho para repensar a estratégia do e-commerce. Antes de a crise chegar, a Evino estava se preparando para entrar no segmento de vinhos premium (a empresa é, atualmente, mais conhecida pela venda virtual de vinhos mais baratos) e em representar produtores com exclusividade, como fazem as importadoras tradicionais. Este plano continua, garante Gorenstein.

Nesta entrevista ao NeoFeed, Gorenstein, fala sobre o desempenho das vendas online, a mudança do consumidor, os exemplos do que tem acontecido nos mercados da Itália, dos Estados Unidos e da China, detalha o plano de suporte aos pequenos produtores e revela como pretende vender vinhos mais premium. Acompanhe:

**Como estão as vendas online no mercado de vinho?** - As vendas online cresceram mundialmente. A pandemia restringe a circulação, cai o consumo fora de casa e cresce o doméstico. É natural haver uma substituição, mas ainda é cedo para saber se o consumo em casa vai substituir o fora de casa. O consumidor agora vê o digital e o e-commerce com um olhar diferente, não mais como uma ferramenta complementar, e passou a conhecer suas vantagens e desvantagens. Por enquanto, as vendas são crescentes para quem abastece o consumo em casa, como os supermercados e o e-commerce.

**O que mostra a experiência internacional?** - No mundo inteiro por onde a pandemia passou, como Itália, EUA, os e-commerces de bebida e os serviços de delivery tiveram suas vendas aumentadas. A dúvida é quanto dos novos clientes, que não compravam no digital, vão persistir. Se olharmos o caso chinês, elas são crescentes. Mas as vendas online de vinho já tinham boa penetração na China. Acompanho muito o Tannico, um e-commerce italiano. Lá, o aumento foi de duas a três vezes o volume da receita. O dono acredita que parte deste aumento não se sustentará, que quando voltar à vida normal, muitos italianos vão preferir a enoteca do bairro. Mas terá uma parte que ficará no e-commerce. O e-commerce venceu uma barreira, é possível que mude os hábitos, mas ainda é cedo para ter respostas.

**Quais são os dados chineses?** - Tem uma pesquisa da Wine Intelligence, realizada antes da pandemia, que mostrava que, nos vinhos, a China tinha a maior penetração online, com 41%. Em segundo lugar estava a Inglaterra, com 30%, e em terceiro o Brasil, com 26%. A pesquisa foi feita perguntando aos consumidores regulares de vinho se eles compraram pelas plataformas online nos últimos 6 meses. Não quer dizer que seja um consumidor que só compre online, mas que também compra online. Imagino que esta porcentagem tenha crescido nos últimos meses.

**O que os clientes compram na loja online?** - O consumo entre quatro paredes .....Siga o NeoFeed nas redes sociais. Estamos no Facebook, no LinkedIn, no Twitter e no Instagram. Assista aos nossos vídeos no canal do YouTube e assine a nossa newsletter para receber notícias diariamente..... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/os-proximos-goles-da-evino-para-ganhar-mercado-no-brasil/>

## “SETE LIÇÕES DO VINHO AO CORONAVÍRUS” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 30/04/2020

O que quero dizer com o título que você leu acima é: a cultura dessa bebida ajuda a desenvolver em seus apreciadores qualidades que podem ser valiosas para enfrentar este momento de pandemia. Vejamos quais são:

**Paciência** - A paciência é uma das grandes virtudes humanas, que tem como primas a constância, a esperança e a coragem. Toda crise traz em si uma porção de perigos e riscos, que demandam coragem e paciência para sua realização, ingredientes cada vez mais raros na raça humana.

O vinho nos ensina uma noção de tempo que está se perdendo em nosso mundo imediatista. Os adeptos de Baco sabem que a elaboração da boa bebida requer tempo (além de esforço, conhecimento e ajuda da natureza). Desde a colheita até o envelhecimento em garrafa, a noção de causa e consequência se dilata e é posta em perspectiva.

O vinho nos ensina a saber esperar, às vezes por anos, até que o conteúdo de uma garrafa atinja seu auge. Ao retirarmos a rolha, flagramos o resultado desse demorado e laborioso processo, que pode ter começado décadas antes. Ao servir, precisamos esperar um pouco mais, até que a temperatura seja a ideal, que os aromas se abram no decanter e na taça, até o momento certo, qualitativo e inesquecível, que valerá por mil anos. A paciência, que requer o vinho, é fundamental para enfrentar o isolamento social e a crise econômica pós-isolamento que nos ameaça.

**Companheirismo** - Uma das características de nossa cultura contemporânea, mesmo antes da pandemia, é o isolamento. Apoiados em tecnologia e serviços, ameaçados pela violência e pressionados pela competitividade, tornamo-nos, nos últimos anos, “autossuficientes”, nos isolamos. O vinho é o avesso disso. É gregário, une pessoas em torno de uma garrafa e inspira hábitos que caíram em desuso, como o de conversar e partilhar.

A intolerância entre os povos, agravada por barreiras culturais, tem na mesa seu mais antigo e eficiente campo de entendimento e aproximação. E nela as bebidas cumprem papel fundamental. Historicamente gregárias, são responsáveis pela união entre os homens. Da missa aos bares, ao elevar os copos a comunhão se estabelece. Esta união, camaradagem e companheirismo são qualidades fundamentais para enfrentarmos a crise, que é global, e só com união e ajuda mútua será vencida.

**Isolamento** - Como dito anteriormente, o vinho é por natureza gregário e combate o isolamento. Há, porém, um outro aspecto. As regiões vinícolas são, em sua maioria, geograficamente isoladas dos grandes centros urbanos. Essa característica faz com que se tornem ilhas de segurança em termos de risco de contágio.

Não são tão numerosos os casos da Covid-19 em algumas regiões, como o Alentejo, no sul de Portugal. Lá, até a publicação deste texto, havia 214 infectados, contra mais de 10.000 de outras regiões (e mais de 7.000 em Lisboa), e, infelizmente, um óbito.

A lógica se repete na maioria das regiões vinícolas, como o Vale dos Vinhedos, por exemplo, distante pouco mais de 120 quilômetros de Porto Alegre. Flores da Cunha, na Serra Gaúcha, só registrou um caso de contaminação (sem óbito) de um profissional da área da saúde. Há outros 16 suspeitos em isolamento domiciliar, aguardando os 14 dias de quarentena.

A regra, contudo, é: onde há vinhedos há um isolamento natural. Existem exceções, regiões próximas ou parte de centros urbanos, como Maipo (Chile), Bordeaux (França), Hunter (Austrália) e Lisboa (Portugal).

A indústria do turismo foi uma das mais afetadas pela pandemia e será uma das últimas a se recuperar. O enoturismo, porém, tende a ser uma das opções mais seguras para os viajantes.

**Hedonismo** - A bebida de Baco é um elemento importante de filosofias contemporâneas, como o hedonismo (culto ao prazer) e o esoterismo, e do culto à vida saudável. Deixou, nas últimas décadas, de ser uma bebida alimentar popular nos países europeus para se globalizar, associando-se ao prazer hedonista, à sensibilidade, à saúde, à sofisticação, à cultura, à alegria de viver e à renovação, representada por cada nova safra. O vinho pode ser visto, por consequência, como um símbolo nesta reconstrução do homem por si mesmo.

O homem de hoje vive à procura de sensações, de emoção, de experiências. Neste momento, em que não podemos experimentar o mundo lá fora, o vinho é uma forma de viajar sem sair da taça....

Ser um profissional do vinho exige intenso estudo. Obter títulos como Master of Wine ou Master Sommelier, por exemplo, pode significar anos de estudo aprofundado, exigindo grande resiliência. E mesmo para se envolver com o vinho apenas por prazer, estas qualidades ajudarão muito.

Valeu pela visita! Volte sempre e deixe seu comentário. Aproveite para curtir minha página no Facebook e minhas postagens no Instagram.. Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/sete-licoes-do-vinho-ao-coronavirus/>

## “VINÍCOLAS TENTAM SE REINVENTAR NAS REDES SOCIAIS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 30/04/2020

O histórico Domaine d'Angerville, na Borgonha: realidade em tempos de covid... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-vinícolas-tentam-se-reinventar-nas-redes-sociais.ghtml>



## 21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.

Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.



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

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

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**O CONFINAMENTO FAZ A CERVEJA CASEIRA RENASCER NA AFRICA DO SUL**

Nas redes sociais, receitas, dicas e conselhos para contornar a proibição da venda de álcool são comuns na África do Sul. Uma sacola de milho, malte de sorgo, três litros de água e um pouco de conhecimento ... Caída no esquecimento, a receita da cerveja tradicional está voltando forte na África do Sul, graças à contenção anti-coronavírus, que proibia a venda de álcool.

Em seu subúrbio de Joanesburgo, Thabile Vilakazi se deleita com a idéia de poder mergulhar os lábios no caldo cremoso conhecido como Umqombothi, que ela está prestes a produzir. "É uma bebida sagrada (...), é a primeira vez que eu faço", diz a garçonete de 32 anos. Em sua família, fazer cerveja servida em casamentos e funerais era de responsabilidade de sua irmã mais velha. Mas para Thabile Vilakazi e para muitos sul-africanos nas últimas duas semanas, a necessidade é uma regra. "Não há mais álcool em lugar nenhum", diz ela.

Além de forçar seus 57 milhões de compatriotas a ficar em casa para retardar a disseminação do Covid-19, o presidente sul-africano Cyril Ramaphosa também os colocou em dieta seca. Desde o início do confinamento e até o seu fim, pelo menos até 30 de abril, a venda de álcool era estritamente proibida em todo o país. O ministro da Polícia Bheki Cele se tornou um defensor da proibição e incansavelmente persegue os infratores de uma ordem que, segundo ele, explica o acentuado declínio do crime desde o confinamento.

Os sul-africanos com visão de futuro roubaram lojas especializadas antes de irem para suas casas. Mas os amantes de cerveja, vinho e outras bebidas espirituosas ficaram rapidamente sem matérias-primas. Mas sem idéias. Nas redes sociais, receitas, dicas e conselhos para contornar a proibição estão indo bem. A pergunta "como você faz seu próprio álcool?" chega até nos primeiros lugares dos pedidos lançados na Internet no país. O grampo da cerveja tradicional figura com destaque....

No momento em que a epidemia de Covid-19 representa a ameaça de uma recessão brutal na economia sul-africana em 2020, a indústria do álcool também se mobilizou. Os produtores de vinho, que empregam 300.000 pessoas e geram um faturamento de 38 bilhões de rands (quase 2 bilhões de euros), obtiveram uma isenção das autoridades para poder continuar vendendo suas safras para exportação e, portanto, mantenha alguma atividade. Os demais produtores e vendedores seguiram o exemplo para obter os mesmos favores.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/en-afrique-du-sud-le-confinement-fait-renaitre-la-biere-maison,4674681.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – com AFP – 20/04/2020).

**E DEUS CRIOU ... O "ROSÉ PISCINA"**

Com 20 euros por garrafa e 1,4 milhão de equivalentes de 75 cl vendidos em todo o mundo, o "Rosé Piscine" da vinícola cooperativa Vinalie é um sucesso comercial e de marketing. O nome dela é associado a Saint-Tropez, Brigitte Bardot e ao jet-set prejudicial que saciou sua sede no Club 55 nas filmagens do filme Et Dieu, criado pela mulher de Roger Vadim.

"Rosé Piscine", um vinho conceitual que deve ser bebido com cubos de gelo, emociona o Brasil sob a marca principal de Vinalie, nº 1 dos vinhos franceses importados para este país, todas as cores combinadas (equivalente a US\$ 444.500), número 1 em vinhos franceses rosés vendidos com 9,8% da participação de mercado nesse país.

Por dois anos, a Rosé Piscine de Vinalie, uma cooperativa que reúne quatro adegas do sudoeste, quebrou recordes de vendas no Brasil, de acordo com informações alfandegárias analisadas pela Ideal Consulting, empresa de consultoria especializada no setor de alimentos e bebidas no Brasil.

**UM MÉTODO DE CONSUMO MUITO FÁCIL** - "Ele tem tudo para ela: marketing ideal (uma garrafa coberta com um padrão listrado que evoca as cores das espreguiçadeiras nas praias provençais) e um método de consumo muito fácil, porque você só precisa adicionar cubos de gelo para beber. Nos Clubes de praia em Florianópolis, Fortaleza e Rio de Janeiro, o Rosé Piscine ganhou a maior parte do consumo ao lado de Moët & Chandon, Ruinart e Vodka Absolut", diz Rogerio Rebouças, agente importador da Vinalie no Brasil. Com 1,4 milhão de garrafas a 20 euros vendidos em todo o mundo (incluindo 238.000 no Brasil), a invenção da vinícola cooperativa no sudoeste é um verdadeiro golpe de gênio.

**VINHO ROSÉ E MULHERES** - Foi em 2003 que Jacques Tranier, diretor administrativo da Vinalie, teve a idéia de colocar rosé em cubos de gelo, criando o

conceito de “no gelo”, que agora se tornou um segmento de consumo completo. “Eu tinha notado esse costume na Côte-d’Azur enquanto assistia mulheres consumirem rosé como aperitivo. Essa idéia de diluir o rosé para refrescar era um crime de “LESA MAJESTADE”, mas ao mesmo tempo uma grande oportunidade porque vi barmen vendendo cubos de gelo pelo preço do vinho”, lembra ele.

**MANTER O EQUILÍBRIO NA BOCA** - O gelo tem a propriedade de reduzir a sensação de álcool, mas depois de alguns minutos, o vinho “completamente lavasse, não tem mais interesse aromático”, observa. De volta ao sudoeste, Jacques Tranier comissiona os enólogos da adega de Rabastens para encontrar a fórmula ideal: “Partimos para um maior potencial aromático com maturidades fenólicas avançadas e mais extração, a fim de preservar o meio ambiente.” equilíbrio na boca”, diz ele. Um vinho “impulsionou”, de certa forma, para suportar a diluição, para beber “absolutamente com cubos de gelo”, como indicado pela pastilha aposta em cada garrafa.

**PATERNIDADE CONTESTADA** - Se o charme opera em todo o mundo, em Saint-Tropez, não reconhecemos a paternidade deste vinho para Jacques Tranier. “As origens remontam aos anos 50 e 60, quando Brigitte Bardot, Roger Vadim e o jet set parisiense consumiam champanhe à noite no Club 55. Como fazia calor, eles adicionavam cubos de gelo e chamavam de piscina”, recorda François Millo, diretor do Conselho do Conselho Interprofissional de Provença até 2015.

Para esse especialista em rosé, o sucesso global do segmento de consumidores “no gelo” segue os mesmos mecanismos que mitificaram “BB” e Saint-Tropez. “Até a década de 1990, a península sempre ultrapassava a moda, quebrando os códigos sem complexidade. É o mesmo em regiões sem história de vinhos como o Brasil, um país quente onde o vinho é um alimento de prazer, onde “Bebemos sem os grilhões de um passado sublimado, em total liberdade ... e, portanto, adicionando cubos de gelo!”... Leia mais em: <https://www.larvf.com/et-dieu-crea-le-rose-piscine,4667252.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – 29/04/2020).

### COLHEITA NOTURNA DÁ ORIGEM A UM VINHO MELHOR?

As primeiras colheitas noturnas teriam sido promovidas nos Estados Unidos no começo dos anos 1970, quando se passou a usar as primeiras colheitadeiras mecânicas .

Luzes se movendo em meio aos vinhedos em plena madrugada. Esse tipo de cena ainda é raro no Brasil, mas é algo comum em lugares como a Califórnia, nos Estados Unidos, por exemplo, assim como outras regiões vitivinícolas do planeta, especialmente as mais quentes. Mas, por que colher uvas durante a noite?

A razão, obviamente, está na temperatura. “Durante a noite, a temperatura é naturalmente mais baixa. Por exemplo, na madrugada do primeiro dia de colheita da Sauvignon Blanc, a uva chegou à adega com 18°C. Durante o dia, fez-se 31°C. A Sauvignon Blanc é uma uva aromática, cujo vinho vive de aromas terpênicos de origem tiólica, e estes são facilmente oxidáveis, perdidos. Temperaturas altas aceleram estes fenômenos oxidativos”, aponta o enólogo da Miolo, Miguel Ângelo Almeida, ao falar sobre o início da colheita para o Miolo Reserva Sauvignon Blanc 2019.

Ou seja, colher em temperaturas baixas ajuda a manter algumas características, especialmente aromáticas, das uvas – principalmente de variedades brancas, mais suscetíveis ao calor. “Manter as uvas frias protege os delicados sabores, peles e polpa. O calor pode ‘cozinhar’ a fruta e torná-la flácida, destruindo parte importante da acidez e amolecendo a polpa, fazendo com que a fruta fique ‘gorda’. Ao vindimar quando a fruta está mais fria, as uvas permanecem limpas e frescas. Você pode sentir a diferença no suco antes mesmo de transformá-lo em vinho – é crocante e rico e dança na língua”, afirmou Rob Davis, da Jordan Winery, que colhe suas uvas Chardonnay à noite desde o ano 2000 na Califórnia.

As temperaturas frias mantêm a acidez mais alta, minimizam a extração fenólica das peles e mantêm a fermentação sob controle. O calor pode alterar a composição do açúcar das uvas e também promover uma fermentação indesejável da levedura selvagem. Níveis mais altos de açúcar também elevam os teores alcoólicos do vinho.

**HOMEM X MÁQUINA** - Há quem possa pensar que a ideia da colheita noturna tenha surgido recentemente, graças aos efeitos do aquecimento global, que fez com que os produtores buscassem formas de evitar o calor intenso. No entanto, acredita-se que as primeiras colheitas noturnas tenham sido promovidas nos Estados Unidos no começo dos anos 1970, quando se passou a usar as primeiras colheitadeiras mecânicas na Califórnia e também no estado de Nova York. Atualmente mais de dois terços da produção californiana é colhida durante a noite.

A questão tecnológica parece que foi – e, decerto forma ainda é – determinante para as colheitas noturnas, pois, com máquinas, agiliza-se enormemente a vindima e diminui-se a quantidade de trabalhadores necessários, o que reduz os custos de mão-de-obra direta – mesmo com os aumentos dos encargos trabalhistas envolvidos devido ao trabalho noturno.

A opção pela máquina à noite também se mostra ligada ao “intervalo” de trabalho. Há uma “janela de oportunidade” que vai apenas até o nascer do sol e, se

é preciso velocidade e consistência, não há como fazer isso colhendo manualmente. “Uma máquina colhe 12 toneladas e meia. Um homem colhe 500 quilos em oito horas de trabalho”, diz Almeida, que costuma começar a colher entre 2 e 4 horas da madrugada.

“As vantagens [da colheita noturna] são inúmeras: menos oxidação, mais característica varie tal nos vinhos, mais aroma e melhor sabor, menos consumo de energia elétrica para abaixamento da temperatura das massas vínicas se optarmos por colheita mecanizada, menos trabalhadores envolvidos, menos burocracias laborais...”, revela Almeida, que admite também: “A vindima manual à noite precisa de muita mão de obra. E, para cumprir a lei trabalhista, os encargos trabalhistas são maiores, além de, no dia seguinte, ter de dar folga aos trabalhadores e ficar sem vindimar”.

**CUSTOS** - Almeida toca em outra questão de redução de custos também importante, que é o de energia elétrica. Com uvas chegando com temperaturas mais amenas na vinícola, ou não é preciso resfriá-las durante os processos seguintes, ou, se necessário, o resfriamento é menor. “Preferimos uvas que foram colhidas à noite quando chegam à vinícola. Quando colhidas com temperatura de cerca de 10°C, as uvas são mais firmes, facilitando o trabalho, particularmente o desengace. Além disso, temperaturas mais baixas permitem que as uvas Pinot Noir cheguem perto da mesma temperatura necessária para iniciar a imersão a frio, o primeiro passo na produção desses vinhos. Se trouxéssemos uvas colhidas durante o calor do dia, muito mais energia precisaria ser gasta para levá-las à temperatura ideal para serem resfriadas”, diz Eric Hickey, enólogo da Laetitia Vine-yard & Winery, nos Estados Unidos.

As temperaturas a partir de 30°C podem alterar a composição do açúcar das uvas, sendo assim, é preciso diminuir a temperatura após a colheita, passando os grãos por um banho frio, ou fazendo trocas de calor, ou com jaquetas térmicas em tanques de aço inoxidável, e isso tudo consome muita energia.

Outro ponto de “eficiência” da colheita noturna é a possibilidade de intercalar recebimentos de colheitas de variedades diferentes quando há pouco espaço na vinícola. Ou seja, à noite pode-se colher as uvas brancas e usar o maquinário para elas, e, durante o dia, o maquinário já está liberado para receber as tintas, por exemplo... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/colheita-noturna-da-origem-um-vinho-melhor\\_12266.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/colheita-noturna-da-origem-um-vinho-melhor_12266.html) (Fonte – Revista ADEGA – REDAÇÃO - 30/04/2020).

## O QUE É E COMO FUNCIONA O SISTEMA DE SOLERA?

O sistema de solera é capaz de produzir vinhos singulares. Vinho do Porto, Madeira e Jerez são alguns estilos que costumam utilizar o sistema de solera e criaderas

Há vinhos famosos por manterem uma constância e harmonia de sabores de uma safra para a outra. As mais tradicionais casas de Champagne, por exemplo, vangloriam-se de ter um estilo que perdura há séculos. O mesmo vale para alguns produtores de Vinho do Porto, Madeira e Jerez. Eles possuem rótulos “imutáveis” há séculos. Mas como conseguem?

No caso dos espanhóis (e também dos portugueses), a resposta está no sistema de solera e criaderas. Diz-se que esse famoso método de “envelhecimento dinâmico”, que dá origem a alguns dos mais celebrados Jerez, teria surgido no século XVIII, em Sanlúcar de Barrameda, uma cidade litorânea da região de Andaluzia, na Espanha. Antes, os vinhos Jerez eram vendidos apenas como Vintage, ou seja, com uvas de apenas uma única safra. Mas como funciona esse “envelhecimento dinâmico” do sistema de solera?

Como dissemos no início, a ideia aqui é que vinhos de diferentes níveis de envelhecimento se misturem de forma sistemática para que algumas características de aroma e sabor se perpetuem, independentemente da safra. Sendo assim, primeiramente um produtor inicia o envelhecimento de um vinho de determinada safra em barricas. No ano seguinte, ele coloca novos vinhos (na verdade, não são novos, como explicamos logo mais) em novas barricas. Estas últimas são colocadas sobre as do ano anterior, que ficam no chão – suelo, em espanhol, daí o nome, solera. No ano seguinte, os novos vinhos vão para novas barricas, que são posicionadas acima das do ano anterior. E assim por diante, criando uma escala que pode ter vários andares.

Então, se as barricas que estão no chão recebem o nome de soleras, as que estão acima ga - nham o nome de criaderas. É das soleras que sai o vinho que vai ser engarrafado. Assim, periodicamente, uma parte do vinho contido em cada uma das barricas soleras é extraída em uma operação chamada “saca”. A parte retirada é prontamente completada (numa operação chamada “rocío” ou “orvalho”) com o vinho proveniente das barricas criaderas que estão logo acima, ou seja, da primeira criadera. Esta fileira de barricas, por sua vez, é reabastecida com vinho da segunda criadera (barricas acima) e assim por diante até chegar à criadera mais jovem. Esta, por fim, é completada geralmente com vinho do sistema de sobretablas – que já passaram por um tipo de envelhecimento oxidativo, ou seja, como avisamos antes, não são vinhos da safra corrente. Há exceções? Sim, mas são poucas. Raramente se começa uma solera do zero.

**MISTURA SOBRE MISTURA** - Com esse processo, nenhuma barrica fica com - pletamente vazia, pois parte do vinho permanece sempre. E esse líquido remanescente, mesmo di - minuto, vai se perpetuando e deixando sua marca nos vinhos que são paulatinamente acrescen - tados. Assim, teoricamente, pode-

se encontrar vestígios do primeiro vinho da solera depois de vários anos.

A cata (engarrafamento do vinho velho) e o orvalho (reabastecimento dos barris) costumam ocorrer várias vezes por ano e dependem do estilo do vinho – lembrando que há Jerez Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, etc. – assim como das opções do produtor. Para se ter ideia, uma solera de Jerez Fino será renovada de duas a quatro vezes por ano. Em Sanlúcar de Barrameda, devido à maior atividade da flor, uma solera de Manzanilla pode facilmente ter seis ou mais “sacas” por ano. Em geral, não mais do que um terço de uma barrica será transferida, mas normalmente entre 10 e 20% da capacidade (de 500 a 600 litros) das soleras serão retiradas e renovadas. Um pouco menos nos Manzanilla.

O tempo médio de envelhecimento no sistema – que é atribuído a um rótulo – é determinado pelo quociente que resulta da divisão do volume total do vinho contido no sistema pelo volume que representa a “saca” anual da solera. De acordo com as regras do Conselho Regulador, este número deve ser superior a três, ou seja, é preciso que tenha ao menos três anos de envelhecimento para atingir o mercado.

**HOMOGEINIZAÇÃO** - Ideia do sistema é que vinhos de diferentes níveis de envelhecimento se misturem de forma sistemática para que algumas características de aroma e sabor se perpetuem... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-e-e-como-funciona-o-sistema-de-solera\\_12050.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-e-e-como-funciona-o-sistema-de-solera_12050.html) (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 05/11/2019).

### 3 VINHOS PRODUZIDOS COM SISTEMA SOLERA

Processo faz com que diferentes níveis de envelhecimento misturem-se entre si evidenciando melhor o aroma da bebida.

Embora uma solera seja geralmente representada como camadas de barris empilhadas umas sobre as outras, isso raramente é o que acontece. Normalmente os barris são empilhados em blocos em vez de fileiras. Aqui tratamos de centenas de barris, ou seja, muitas vezes, uma sala inteira é composta por apenas uma criadera. Algumas das maiores soleras costumam estar distribuídas em diferentes edifícios. Além do tamanho, existem duas razões técnicas para esse tipo de disposição: a estabilidade pode ser um problema quando mais de três ou quatro barris são colocados em cima uns dos outros e é melhor colocar barris de Fino e Manzanilla perto do chão, onde é mais frio, e tipos oxidativos de Jerez mais acima.

O número de camadas entre a solera e a última criadera varia muito e depende do estilo do vinho e das preferências do produtor. Em geral, soleras de Manzanilla e Fino terão mais criaderas do que as de Oloroso e outros Jerez envelhecidos de forma oxidativa. E, em geral, vinhos mais velhos terão menos criaderas. Uma solera de Fino típica costuma variar entre três e sete criaderas. Uma de Manzanilla pode facilmente ter oito ou nove, ou até vinte. Separamos Arnaldo Grizzo... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/3-vinhos-produzidos-com-o-sistema-solera\\_12087.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/3-vinhos-produzidos-com-o-sistema-solera_12087.html) (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 25/11/2019).