



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

A INFLUÊNCIA DA LUA NO SABOR DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

A INFLUÊNCIA DA LUA NO SABOR DO VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“QUEIJOS E VINHOS” - POR MARCELO COPELLO



10



12

“COMO A DESIGUALDADE DE RENDA APAGOU SUA CHANCE DE BEBER GRANDES VINHOS” - POR ERIK ASIMOV

03 **VINHO DA SEMANA**

07 **ARTIGO**

09 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

14 **VIAGENS**

16 **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 !

LE PETIT MAYNNE PINOT NOIR 2018 – BORGONHA - FRANÇA

Le Petit Maynne Pinot Noir é produzido pela Maison P. Ferraud & FILS, fundada em 1882 e “passada” de pai para filho há cinco gerações. Possui uma sólida reputação em Beaujolais e Mâconnais (Bellevue). Está bem estabelecida na França através de restaurantes, lojas de alimento da especialidade, adegas e também com importação para diversos países. É reconhecida pela qualidade característica dos seus vinhos. É um Pinot Noir que surpreende pelo corpo médio e bom equilíbrio em função da sua faixa de valor. Gerlamente os Pinots mais baratos costuma frustrar que procura por um vinho que não seja “aguado”. Este vinho supera com tranquilidade esta questão. Amadurecimento de 6 meses em barrica de carvalho francês.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: Cor rubi meio clara e cristalina, típica da Pinot. Aromas com boa intensidade de frutas vermelhas e escuras (cerejas e ameixas), notas herbáceas, com toques tostados do estágio em barrica. No paladar vivo, de boa acidez, os taninos se mostram, mas sem incomodar, corpo médio, muito fácil de gostar e beber e uma boa opção para quem pretende beber um Pinot da Borgonha com boa relação custo x benefício.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido e creio que vai bem por até 3 ou 4 anos, evoluindo sua complexidade.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes brancas e vermelhas grelhadas e queijos leves e médio corpo. Harmonizou perfeitamente com uma Terrine de Queijo de Cabra com frutas secas e figos.

Serviço: servir entre 12 e 14°C

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: ADEGA CB – Rua do Ouro, 548 – Serra - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 2515-9977.



PINOT NOIR ERNST LOOSEN WINEMAKERS SELECT 2017 – PFALZ - ALEMANHA

Ernst Loosen nasceu em uma grande tradição de vinificação alemã e, dessa forma, a propriedade no rio Mosel é da família dele há mais de 200 anos. Em 1988, Ernst assumiu a frente dos negócios. Ele concluiu os estudos na renomada escola de vinificação da Alemanha em Geisenheim e, em seguida, lançou-se numa pesquisa dos grandes vinhos do mundo. Ele viajou para a Áustria, Borgonha e Alsácia, e até a Califórnia. Ele descobriu que todos compartilham uma dedicação à produção de vinhos intensos e concentrados que proclamam corajosamente sua herança. Também reconheceu que nem todas as tradições merecem ser observadas obstinadamente e permitem o uso criterioso das técnicas modernas de vinificação quando isso melhora a qualidade.

Desde que Ernst Loosen assumiu o controle da propriedade, reconheceu muito potencial que não estava sendo utilizado. Ernst viu que o desinteresse de seus antepassados havia lhe dado exatamente o que ele precisava para produzir o tipo de vinho rico e corajoso que ele prefere. Como seus antecessores não estavam dispostos a investir em novas vinhas, Ernst herdou um bom número de vinhas com mais de 100 anos – vinhas perfeitamente adequadas ao estilo de baixo rendimento e vinho altamente concentrado que ele queria produzir.

Sem nenhum equipamento de alta tecnologia para tentá-los, Ernst e seu mestre de adega não tiveram escolha a não ser fazer vinhos de maneira minimalista, com muito pouco manuseio e fermentações longas e lentas. Os seus vinhos receberam inúmeros prêmios e críticas brilhantes na imprensa. Assim sendo, a propriedade tornou-se membro da prestigiada VDP, a associação alemã das melhores vinícolas do país, e foi nomeada uma das 10 melhores propriedades da Alemanha por quase todas as publicações de vinhos do mundo.

Ernst foi nomeado então o enólogo do ano na Alemanha na edição de 2001 do Weinguide Deutschland da Gault Millau e homem do ano da revista Decanter em 2005. Com estes predicados, não havia o que temer com Pinot Noir alemão que surpreende pela maravilhosa relação custo x benefício.

Corte de uvas: 100% Pinot Noir.

Notas de Degustação: Cor rubi clara e cristalina, típica da Pinot. Aromas com boa intensidade de frutas vermelhas e escuras (framboesas, cerejas e ameixas), notas de couro, algo de terra e folh em decomposição, boa complexidade, toques tostados do estágio em barrica. No paladar de boa acidez, os taninos são macios, sedosos, corpo leve para médio, muito fácil de gostar e beber. Complexo, esse exemplar mescla fruta e madeira de uma forma muito elegante.

Estimativa de Guarda: é um vinho para beber tendo uma segunda garrafa à mão. Creio que aguenta entre 3 anos mais.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes brancas e vermelhas grelhadas. Lombo de Porco, quiche de Gruyère e Parma, escondidinho de carne seca, temaki de atum, risoto de tomate seco com brie, queijos semiduros. Harmonizou perfeitamente com um Bouef Bourguignon (prato clássico da Borgonha).

Serviço: servir entre 12 e 14°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100





O VINOTÍCIAS E AS LULUVINHAS IRÃO PARTICIPAR DA SEMANA INTERNACIONAL DO JEREZ QUE ACONTECE E 2 A 8 DE NOVEMBRO.

SITE OFICIAL DO EVENTO: www.sherry.wine/sherryweek/events

Dia 03/11 - 3a feira

CONFRARIA PRESENCIAL NO ESPAÇO ENOGASTRONOMICO VINOTÍCIAS PARA 10 PESSOAS. Prova de Jerez harmonizada com tapas e um prato da gastronomia espanhola.

Dia 05/11 - quinta-feira

LIVE DE JEREZ via Luluvinhas

Dia 07/11 - sábado

CONFRARIA VIRTUAL com tapas e prato harmonizado. Esperamos atingir 50 pessoas como no Jantar Harmonizado com vinhos de Jerez! Mais informações e valores em breve.

A INFLUÊNCIA DA LUA NO SABOR DO VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O mês de outubro nos traz a lembrança o “Dia da Bruxas” e a grande questão se elas realmente existem? Da mesma forma, amantes dos vinhos tem perguntado sobre a escolha dos dias de degustações segundo um calendário que leva em consideração as fases lunares. Portanto, sem falar de danças noturnas sob a luz da lua, de fogueiras em torno das quais as bruxas faziam suas beberagens, ou outras crenças incongruentes, a verdade é que o Calendário Lunar tem sido amplamente usado na viticultura por décadas. Os viticultores não são os únicos a confiar nele, mas que influência a Lua exerce sobre o vinho?

As origens: Rudolf Steiner em 1924, Filósofo e “Papa” do conceito do bio-dinamismo na Europa e em todo o mundo dizia que observar a Lua, os dias “flores”, “frutos”, “raízes” etc. é como observar prados. Vinhas biodinâmicas, orientadas pelos conceitos de Steiner, esperam uma lua nascente e um dia de frutos para o plantio da videira. Para a poda da videira, prefere-se esperar uma lua minguante e um dia de fruta.

O mesmo vale para o engarrafamento do vinho. Cada etapa do processo de vinificação, da videira à adega, pode ser auxiliada e incentivada pelo Calendário Lunar, e cada vez mais viticultores, especialmente franceses, estão adotando essa filosofia. Preocupados com a viticultura orgânica, numa luta racional, favorecem a vida do solo com preparações à base de plantas: urtigas, cavalinhas, etc.

Estas preparações ou chás de ervas que desempenham um papel de tratamento “natural” cuidam da videira, reiniciam o seu ciclo vegetativo e previnem doenças. Enterrados em chifres de vacas por vários meses no subsolo, esses tratamentos são realizados de acordo com o calendário lunar, espalhado manualmente nas parcelas.

Por exemplo, a lua crescente aumentará a vitalidade da planta, enquanto a lua minguante realçará os aromas e o sabor das uvas.

Efeitos na degustação dos vinhos: Os dias “frutas e flores” são os momentos ideais para a degustação, filtração, engarrafamento e também para degustação! Os enólogos e provadores profissionais serão os primeiros a dizer, “os vinhos não têm o mesmo sabor todos os dias”. Alguns vinhos são degustados melhor durante a lua minguante, por exemplo, porque ajuda a preservar os aromas.

O tipo de dia influencia essencialmente a intensidade aromática e a estrutura dos vinhos. Aromaticamente os vinhos sairão mais complexos nos dias de fruta, mas para os vinhos tintos é preferível beber o vinho nos dias de fruta para ter o nariz aberto e uma boca densa e equilibrada. No dia da flor, o vinho também será agradável, principalmente no nariz.

Os dias de frutas são quando “a lua passa na frente das constelações de Aquário, Gêmeos e Libra”. De acordo com o calendário lunar biodinâmico, existem apenas 6 a 8 dias de frutas por mês.

Pelo contrário, é melhor evitar a degustação de um vinho natural ou orgânico durante o período “raiz ou folha”, porque a expressão do fruto será menos importante. Acima de tudo, evite vinificar ou provar o vinho. Esse período corresponde ao ponto em que a lua está mais próxima da Terra, a 365.500 km de distância.

Quando está no perigeu, a Lua exerce uma atração muito mais forte, as plantas enfraquecem. Não é um bom momento para degustar e trabalhar na vinha. É cada vez maior o número de vinícolas que consideram a influência da lua em diversas atividades no vinhedo: a colheita, a decantação do mosto e o engarrafamento não são decididos unicamente pelo enólogo, mas sim pelos astros. Vale ainda destacar que a biodinâmica, reflete melhor o que é trabalhar ao compasso da lua, já que ela dita o momento dos trabalhos no campo e na vinícola, para potencializar suas qualidades.

Efeitos do Calendário nas Vinícolas: Durante parte do tempo, a lua pode ser minguante e e parte crescente. Este ciclo marca os trabalhos no campo, de maneira que, quando a lua está crescente, sua influência acelera os fluidos nos seres vivos e seu entorno: a maré sobe, ervas florescem e o vinho fica mais instável – por isso, nesses dias, ele deve ser decantado, clarificado, nem mesmo engarrafado.

A fase minguante, no entanto, é bom momento para fermentação, pois potencializa aromas e sabores.

Contudo, a influência da lua também pode ser afetada por outros astros. Como quando a lua passa pelas constelações, que formam os signos do zodíaco e se agrupam em quatro elementos: água, ar, fogo e terra. Quando passa por sagitário, por exemplo, cuja energia é a do fogo, os trabalhos do campo serão influenciados por esse caráter – que no caso do vinho se relaciona com a fruta. Se o desejo é potencializar a fruta no vinho, o ideal é realizar trabalhos como poda, decantação ou engarrafamento neste período.

O compasso lunar e a degustação: E se existe um compasso entre a lua e a produção, o mesmo acontece com a degustação. Os quatro elementos das constelações influenciam, com suas energias, diferentes grupos de aromas e sabores: fogo destaca a fruta; terra ressalta as raízes; água é a folha; e o ar realça a flor. Segundo esse calendário, as melhores datas para degustar um vinho seriam os “dias de fruta”, regidos por signos de fogo, pois neles os vinhos estariam mais aromáticos e saborosos. Já

os piores dias para provar um vinho seriam durante a fase de “raiz”, regida por signos da terra.

DIA DE RAIZ - Quando a lua está em um dos signos da terra, como Capricórnio, Touro e Virgem. Nesses dias, a bebida tende a estar mais fechada e não são boas datas para degustar.

DIA DE FLOR - Quando a lua está em qualquer um dos signos de ar como Gêmeos, Libra e Aquário. Nesses dias recomenda-se provar vinhos aromáticos, como Torrontés ou Moscatel, por exemplo.

DIA DE FOLHA - Quando a lua está em signos da água, como Câncer, Escorpião e Peixes. São dias em que a planta está focada na produção de clorofila e geralmente não são recomendados para uma degustação

DIA DE FRUTA - Quando a lua está em um dos signos de fogo, como Aires, Leão e Sagitário. São considerados os melhores dias para uma degustação de vinhos.

Pode ser que, por trás da lenda ou sabedoria popular, haja alguma ciência quando se diz que engarrafar durante a lua cheia evita que o vinho fique turvo, o que elimina o processo de clarificação ou estabilização. E certamente não há como ser prejudicial – talvez até seja justamente o contrário. No entanto, não há comprovação alguma científica de que isso realmente ocorra.

Mas nada impede de você baixar o aplicativo “When Wine” na internet e verificar se o grande dia da sua degustação será de “FRUTA”. (a versão básica é gratuita).

Sinta, prove e explore o vinho, pois ele é uma bebida surpreendente !!!!.....Saúde !!! (baseado em artigos da Internet)

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

“MARAVILHOSO MUNDO DO JEREZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 23/10/2020

Hoje em dia, quando se discute tanto os reflexos do aquecimento global nos vinhos, no que diz respeito ao aumento da graduação alcoólica - na Inglaterra, em especial, há a tendência de boicotar brancos e tintos com mais de 14% -, pode parecer contraditório falar em vinhos fortificados (vinhos que recebem adição de aguardente vínica no processo de vinificação). Justamente por ser uma categoria à parte e ser possível, dentro dela, encontrar vinhos singulares, impossíveis de serem reproduzidos fora de suas regiões de origem, a questão passa ao largo deles. É o que acontece com Porto, Madeira, Jerez, entre outros.

A ideia de adicionar álcool à bebida nasceu com o objetivo de dar maior durabilidade ao vinho carregado nas expedições marítimas no fim do século XV. De forma não coincidente foi a época em que a Inglaterra perdeu a Aquitânia (a região de Bordeaux) para os franceses e a Holanda igualmente estava em conflito com a França. O processo natural foi buscar novos fornecedores pela Europa e isto explica o posicionamento portuário e mediterrâneo das principais zonas de produção dos vinhos fortificados.

Com o descobrimento da América, os portos de Sanlúcar de Barrameda e de Cádiz, no sudoeste da Andaluzia, se tornaram pontos importantes desta rota transatlântica. Registros indicam que veio lá, já na época um dos mais importantes polos vitivinícolas da Espanha, o primeiro vinho o primeiro vinho - o Vino de Jerez, como era conhecido - a entrar no continente americano.

Chamado de Sherry na Inglaterra e Xerès na França, seu nome original vem de Jerez de la Frontera, cidade no centro da província de Cádiz, sul do país. Suas características únicas são determinadas pelo clima extremamente cálido - uma das regiões mais quentes e ensolaradas da Europa - e pela influência marítima advinda da proximidade com o Atlântico. A luz intensa reverbera no solo branco, ali chamado “albariza”, extremamente calcáreo, que assegura perfeitas condições de maturação.

Esse cenário permitiria antever vinhos alcoólicos e densos,.... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-maravilhoso-mundo-do-jerez-sembarreira.ghtml>

“QUEIJOS E VINHOS” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 27/07/2020

Romeu e Julieta, Tristão e Isolda, Abelardo e Heloísa, Marco Antônio e Cleópatra, Ulisses e Penélope, Henry Higgins e Elisa (My Fair Lady), Scarlett O'Hara e Rhett Butler (E o Vento Levou), Hethcliff e Catherine (O Morro dos Ventos Uivantes), Ricky e Ilsa (Casablanca), Elisabeth Taylor e Richard Burton, Ginger Rogers e Fred Astaire, Shiva e Shakti, Yin e Yang, D. Pedro e Inez de Castro, Chopin e George Sand, Clara e Robert Schumann, Sartre e Simone Beauvoir, John e Yoko, Dali e Gala, Peri e Ceci, Lampião e Maria Bonita, Queijo Minas e Goiabada Cascão e, nos grandes pares da história não poderia faltar, Queijo e Vinho.

Se adequadamente combinados, queijos e vinhos formam um casal tão perfeito que justificou o surgimento da máxima: “Para comprar vinho coma maçã, para vender vinho sirva-o com queijo”, uma alusão ao fato de a maçã limpar o palato tornando-o crítico, enquanto o queijo harmoniza tão bem com a nobre bebida que chega a disfarçar eventuais deficiências desta. Vinhos e queijos, juntamente com o pão, formam a “santíssima trindade” da mesa, os mais antigos alimentos do homem. São também ideais para lanches ou piqueniques de verão por poderem ser apreciados em seu estado natural, com pouca ou nenhuma preparação.

A variedade de queijos existente é enorme e suas possibilidades de combinação com o vinho, infinitas. Na França, por exemplo, os queijos foram classificados em 1925, bem antes dos vinhos, que receberam sua AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 10 anos depois, em 1935. Só a França possui mais de 400 queijos classificados. Não é à toa que De Gaulle disse ser impossível governar um país com tantos queijos. Veja algumas dicas para tornar seu encontro de “queijos e vinhos” um sucesso.

Assim como nos vinhos, a temperatura dos queijos é importante, sendo o ideal servi-los a cerca de 18°C. Os de massa mole devem ser retirados da geladeira com meia hora de antecedência, enquanto os duros, com no mínimo duas horas.

Devem ser levados à mesa sem as embalagens e sobre madeira ou porcelana, proporcionais a seus tamanhos e, de preferência, separados. Os que tiverem casca devem ser servidos com ela. Não os corte demais, em pedaços miúdos. Deixe os pequenos inteiros e, no caso dos exemplares de tamanho médio, insinue o corte.

Cada fatia deve conter todas as partes da peça em cada porção, da casca (as comestíveis) ao centro. Cada queijo deve estar acompanhado de sua própria faca e, se possível, ser identificado com um rótulo ou bandeirinha. Evite os fortes demais ou apimentados, pois embotam o paladar, uma opção é reservá-los para o final do evento. Quanto à variedade, procure escolher ao menos cinco tipos, variando a matéria-prima (leite de vaca, cabra, ovelha e búfala), o tipo de consistência (dura, branda e mole) e o estágio de maturação (frescos, meia-cura e curados).

Quanto aos vinhos, uma sugestão é usar ao menos quatro tipos: um branco seco – entre eles um Sauvignon Blanc seria uma boa pedida; um tinto leve, como um Pinot Noir; um tinto mais encorpado, como um Shiraz australiano ou um bom Bordeaux; e um doce, como um Porto, para o encerramento.

No que diz respeito à compatibilização, serei franco e pouco ortodoxo. Numa recepção de “queijos e vinhos”, é raro os comensais degustarem ordenadamente cada queijo com o vinho mais adequado a ele. Para amenizar os efeitos de misturas sem critério, a dica é evitar extremos, como servir queijos muito condimentados e vinhos ultra-encorpados ou doces.

Reserve-os para o final. Algumas sugestões:

Queijos frescos com baixa acidez e sal (ricota, minas frescal, cottage, mussarela de búfala, cabra fresco) com vinhos brancos leves e secos (Sauvignons Blancs, Rieslings ou Chardonnays jovens e não barricados). Já os queijos macios de meia-cura, como camembert e brie, pedem brancos estruturados como um Chardonnay barricado ou tintos leves, como um Pinot Noir, ou mesmo italianos populares, como o Valpolicella.

Os queijos de massa semidura (emmental, gouda, minas meia-cura) sugerem tintos de médio corpo, como um Merlot chileno ou Crianza espanhol. Os de massa dura (parmesão, pecorino, minas curado) são tipicamente combinados com tintos tânicos e estruturados, um Cabernet Sauvignon mais alcoólico, por exemplo. A ressalva é apenas quanto ao excesso de sal que caracterizam esses queijos. O sal e o tanino dos tintos encorpados são uma combinação perigosa, pois ambos tendem a secar a boca. A opção é usar um vinho doce, como um Late Harvest.

Para os queijos azuis (gorgonzola, roquefort, stilton), o clássico infalível é usar um Porto Ruby ou um Vintage novo.

Os pães são fundamentais. Eles consolidam a união entre vinho e queijo. Sirva uma boa variedade: italiano, alemão, francês, de centeio, com nozes. Evite apenas os muito condimentados, que comprometem o paladar. Nunca sirva uvas ou frutas muito ácidas, como abacaxi e morango, não as use nem mesmo para decorar, pois podem ser consumidas.

Frutas carnudas são bem-vindas, use pêra, pêssego e maçã vermelha, por exemplo.

Para encerrar em grande estilo, que tal um Sauternes (branco doce) acompanhado do foie gras chaud – fígado de ganso ou pato servido quente?... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/queijos-e-vinhos>

“NO BRASIL, A FREIXENET TEM MOTIVOS PARA BRINDAR” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 25/10/2019

As vendas de espumantes caíram com a pandemia. Mas, na contramão dessa tendência, o grupo Henkell Freixenet está observando suas vendas crescerem até 50% no País. E, por conta disso, pode voltar a elaborar, de novo, a bebida no Brasil.

Poucas bebidas estão tão ligadas a comemorações como os espumantes, um símbolo de festas e celebrações. E, em 2020, não há muito o que comemorar com a pandemia do novo coronavírus. A importação caiu 17% até setembro deste ano, segundo dados da Ideal Consulting.

Mas, na contramão dessa tendência, a filial brasileira do grupo Henkell Freixenet não tem do que reclamar. A empresa registra um aumento de 50% nas vendas neste período de Covid.

Em 2019, a companhia de origem espanhola que foi comprada pelo grupo alemão Henkell em 2018, vendeu 700 mil garrafas no mercado brasileiro. Neste ano, a previsão é de 1,2 milhão de garrafas.

O segredo da empresa? A decisão de focar as vendas no Rio Grande do Sul, Santa Catarina e Paraná. “Concentramos nossos esforços em regiões que já têm o hábito de consumir espumantes o ano inteiro”, afirma Fabiano Ruiz, diretor-executivo da Henkell Freixenet no Brasil, ao NeoFeed.

Nos nove primeiros meses de 2020, as vendas nos três estados do Sul do Brasil representaram 51% do total comercializado pela subsidiária brasileira. No mesmo período do ano passado, eram 39%. Na ponta do lápis, a previsão é que o faturamento passe de R\$ 28 milhões para R\$ 42 milhões.

O bom desempenho da Henkell Freixenet reflete também outras estratégias. Com a pandemia, a filial brasileira contou com o apoio da matriz para bancar a defasagem cambial (a desvalorização média do real em relação ao euro está em 45%), evitando grandes reajustes de preço para o consumidor neste período.

O foco nos estados do Sul foi também uma decisão para sair da “armadilha” dos espumantes, que têm mais de 80% de suas vendas concentradas nos meses de outubro, novembro e dezembro.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/no-brasil-a-freixenet-tem-motivos-para-brindar/>

“COMO A DESIGUALDADE DE RENDA APAGOU SUA CHANCE DE BEBER GRANDES VINHOS” - ERIC ASIMOV

NEW YORK TIMES - 22/10/2020

As garrafas de referência sempre foram um objeto de desejo. Mas uma concentração crescente de riqueza as colocou fora do alcance de todos, exceto dos conhecedores mais ricos. Entre as muitas maneiras pelas quais os ricos são diferentes de você e de mim: Somente eles podem pagar o Grand Cru Borgonha.

Isso nem sempre foi o caso. Na década de 1990, os amantes do vinho de classe média ainda podiam experimentar esse rito de passagem - beber um vinho verdadeiramente grande, não apenas para apreciá-lo, mas para entender quais qualidades o tornavam excepcional aos olhos da história.

Pode ter sido uma ostentação, talvez exigindo alguns sacrifícios. Mas era viável, assim como era possível comprar o primeiro Bordeaux, ou os melhores vinhos de Barolo, Brunello di Montalcino ou cabernet sauvignon do Vale do Napa, para citar alguns outros porta-estandartes.

Por exemplo, em 1994, uma garrafa de Comte Georges de Vogüé Musigny 1991, um grand cru, custava US\$ 80 (o equivalente a US\$ 141 em 2020, contabilizando a inflação). Hoje, essa garrafa custa cerca de US\$ 800.

Em um caso mais extremo, Domaine de la Romanée-Conti La Tâche 1990, outro grand cru e um dos maiores vinhos do mundo, custou US\$ 285 em 1993 (US\$ 513 em 2020, contabilizando a inflação). Essa não é uma pequena quantia antes ou agora, mas pessoas profundamente curiosas podem ter encontrado uma maneira. Hoje, uma garrafa de La Tâche 2017 sai por cerca de US\$ 5.000, bem fora do alcance de estudantes dedicados ao vinho, exceto para os mais ricos.

Existem muitas outras opções: Village Burgundy em vez de Grand Cru, ou qualquer um dos muitos outros grandes vinhos que agora estão sendo produzidos em todo o mundo. Mas essas garrafas, por melhores que sejam, não fazem parte de uma conversa que perdura há séculos.

Para os amantes do vinho, beber garrafas tão famosas seria o equivalente a um curso universitário em Shakespeare, Beethoven ou Charlie Parker. Em qualquer campo, é necessário compreender os pontos de referência, os benchmarks que conotam grandeza, para se juntar a essa conversa, mesmo se, em última análise, você decidir discutir o ponto.

Hoje em dia, é impossível para a maioria das pessoas pagar por esses vinhos.

Você poderia argumentar que os preços subiram em todos os tipos de bens de consumo desde então. Por que o vinho deveria ser diferente? Você não estaria errado.

Mas a questão não é simplesmente que os preços em geral subiram. Os preços dos melhores vinhos subiram a uma taxa muito mais acentuada do que os preços de muitos outros bens de luxo. A La Tâche 2017 é quase 18 vezes mais cara que a de 1990, enquanto uma bolsa básica Hermès Birkin 30, o grand cru das bolsas, passou de cerca de US\$ 3.000 em 1990 para US\$ 11.000 em 2020, não quase quatro vezes mais.

Bordeaux opera em uma escala ligeiramente diferente da Borgonha. Muito mais vinho é produzido. Mas também tem seus vinhos de referência e, como a Borgonha, seus preços dispararam.

Orley Ashenfelter, professor de economia da Universidade de Princeton, acompanha de perto o mercado de Bordeaux há anos. Em 1980, o preço de um Bordeaux de primeiro crescimento era quase quatro vezes o preço de um Bordeaux de quinto crescimento, disse ele em uma entrevista por telefone, referindo-se a uma classificação de 1855 que classificou os principais produtores de Médoc em cinco níveis, ou crescimentos. Hoje em dia, disse ele, como os preços aumentaram para todos esses vinhos top, a relação entre o preço de primeiro e quinto crescimento é mais de 10 para 1.

O que é responsável por essas disparidades? Em parte, é a boa e velha lei da oferta e demanda. Um bom vinho está ligado a pedaços finitos de terra e aos ritmos da agricultura. Com uma quantidade limitada de uvas e apenas uma oportunidade de fazer vinho a cada ano, a produção não pode ser aumentada para atender à demanda crescente.

Com exceção de certos champanhes de primeira linha, como Dom Pérignon, que não estão ligados a vinhedos específicos, os melhores vinhos não são produtos de luxo como relógios ou bolsas em que a produção pode crescer para atender à demanda. Nem pode a produção ser mantida artificialmente baixa, por falar nisso, para criar demanda.

No entanto, mesmo para um vinho troféu como o Dom Pérignon, o preço relativo subiu. Um estudo publicado em 2017 no The Journal of Wine Economics analisou os preços do champanhe na cidade de Nova York de 1948 a 2013, determinando quantas horas as pessoas em vários grupos de renda teriam que trabalhar para pagar por um champanhe básico, uma garrafa de médio porte e um carro-chefe ou cuvée de luxo como Dom Pérignon.

O estudo descobriu que as garrafas de nível básico em todos os grupos de renda exigiam menos horas de trabalho em 2013 do que em 1948, mas as horas necessárias para comprar garrafas de luxo aumentaram. Além do mais, o estudo descobriu que as horas de trabalho necessárias para um champanhe de primeira aumentaram a uma taxa muito maior para os grupos de renda mais baixa em relação aos mais altos, o que significa que seu acesso diminuiu.

A sede pelos melhores vinhos continua a aumentar exponencialmente. O público desses vinhos costumava ser restrito a conhecedores da Europa, América do Norte

e alguns outros lugares espalhados. Expandiu-se gradativamente após a Segunda Guerra Mundial, abrangendo países como Japão e Austrália, e realmente disparou com a queda da Cortina de Ferro e a abertura econômica da China, impulsionada pelos efeitos globalizantes da internet.

Hoje, os amantes do vinho de todo o mundo clamam por quase a mesma piscina de grandes Borgonhas que estava disponível em 1990.

Em outro exemplo de Bordeaux, o professor Ashenfelter, junto com dois pesquisadores da Universidade de Bordeaux, apresentou um artigo em 2018 mostrando que, à medida que a desigualdade de renda aumentou desde 1980, o preço do 1er Grand Cru de Bordeaux acompanhou o aumento nas rendas superiores.

Embora o problema seja importante para os amantes do vinho, a crescente inacessibilidade dos vinhos sofisticados é apenas um exemplo microscópico de como a desigualdade de renda e a concentração da riqueza em poucas mãos afetaram a vida diária.

.....
Reconheço que estou simplificando uma questão complexa. Mas bairros mistos prósperos foram transformados em cidades fantasmas de luxo, à medida que a força vital de muitas comunidades deu lugar a condomínios grandiosos com proprietários ausentes e redes de negócios.

“Para que os diferenciais de renda gerem aumentos de preços, a oferta não pode aumentar”, disse o professor Ashenfelter. “Esse é o segredo do mercado imobiliário e do vinho.”

Eu não quero pintar um quadro muito terrível para os amantes do vinho, no entanto. Assim como artistas e músicos deixaram Manhattan para outras partes da cidade de Nova York, muitos amantes do vinho tiveram que se voltar para outros lugares em busca de experiências formativas.

Felizmente, grandes vinhos estão sendo produzidos em todo o mundo hoje em dia. Aqueles que são fascinados por como o vinho pode expressar em detalhes intrincados as características de um lugar e cultura podem recorrer aos rieslings alemães, os chenin blancs de Savennières, Chianti Classicos e Priorats.

Eles também têm muitas outras opções menos caras, em lugares como Borgonha e Bordéus, vinhos que são altamente agradáveis e oferecem um gostinho do que está acontecendo, mesmo que não contem a história toda.

As próprias áreas vinícolas, ou a cultura que os torna o que são, também são vulneráveis. Bordeaux já é dominado pela propriedade corporativa, mas até recentemente a Borgonha era em grande parte uma região de pequenos agricultores. Somente na segunda metade do século 20, quando mais produtores de uvas começaram a engarrafar seus próprios vinhos em vez de vendê-los para grandes comerciantes, alguma medida de prosperidade começou a fluir para os fazendeiros.

Hoje, o preço da Borgonha elevou os valores das terras, ameaçando a continuidade de muitas pequenas propriedades familiares à medida que a sucessão de propriedade é confrontada com altos impostos sobre herança e a inclinação natural de alguns na próxima geração de lucrar em vez de cultivar uvas.

Isso ainda não ocorreu em grande escala, mas em 2017, em um exemplo recente, Bonneau du Martray, que torna o primoroso Corton-Charlemagne, um grand cru branco da Borgonha, foi vendido para Stan Kroenke, um bilionário americano, após 200 anos de propriedade de uma família. Kroenke pode acabar sendo um excelente administrador da propriedade, mas a comunidade e a cultura saem perdendo.

Falei com os produtores da Borgonha que reclamam que seus vinhos vão apenas para as mãos de colecionadores ricos ou de investidores que nunca os abrirão, mas buscam lucrar com eles conforme seu valor aumenta. Essas garrafas são feitas para serem abertas e compartilhadas, eles dirão.

Os produtores têm poucos recursos. Se eles vendessem seus vinhos a preços mais baixos, os investidores se precipitariam para comprá-los e então revendê-los ao preço de mercado. Os investidores, e não os produtores, embolsariam os lucros, sem ter que esperar anos pela valorização das garrafas.

Diminuir o acesso a grandes vinhos certamente não é uma catástrofe, nem é um grande problema para quem não é apaixonado por vinho. Mas é uma pena... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/10/22/dining/drinks/wine-prices.html>

VAMOS A MONTANHA 2020 – FÓRUM ENOLÓGICO - 19 A 22 DE NOVEMBRO DE 2020



O “Vamos à Montanha” é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte: Júlio Anselmo de Souza Neto (Membro de vários Comitês Organizadores) e Carlos Arruda, ambas figuras bem reconhecidas no mundo do vinho brasileiro, cujo site, pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, tornou-se o mais completo e rico da época, ganhando um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas virtuais não bastavam e surgiu então a ideia de um dos “enonautas” de Belo Horizonte, mais participativo e ativo da época, Edilson Krüger, apoiado por outros colegas desta cidade, em criar uma reunião presencial de todos. Assim, a partir do ano 2000, nasce o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos a Montanha de...”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto – MG, onde se realizaram os três primeiros encontros (2000, 2001 e 2002) sob a coordenação do Edilson.

A partir de 2003 o evento começou a migrar pelo país. Em Itaipava (RJ) foram realizados os três subsequentes (2003, 2004 e 2005), neste caso já sob a coordenação dos confrades Homero Sodré e Renato Herrera. A terceira trilogia voltou para as Montanhas de Minas, em Tiradentes (2006, 2007 e 2008), coordenada por Germán Alarcón-Martín.

A trilogia seguinte (2009, 2010 e 2011) foi para Campos de Jordão (SP), sob a liderança de Luiz Otávio Peçanha. A partir de 2012 mudou de rumo, indo para as Praias de Natal, sob a coordenação do Erich Rodrigues, e transformado o VAM 2012 e 2013 em VAP

– “Vamos a Praia”. Em 2014 e 2015 foi para a cidade histórica de Pirenópolis em Goiás, no Planalto Central, voltando à tradição de um encontro entre montanhas, serras e planaltos sobre a batuta do confrade Antônio Matoso.

Em 2016 e 2017 o evento partiu para Garibaldi, em meio a uma paisagem incrível de vinhedos, muito charme e todas as delícias da Serra Gaúcha, sob o comando de Paulo Mazon (2016) e de Maria Amélia Duarte Flores (2016 e 2017). Finalmente, em 2018 e 2019 migramos para a Serra da Mantiqueira, realizando o XIX e o XX (um grande marco) na cidade de Penedo sob a coordenação de Ligia Peçanha.

Como Funciona - O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço da Taxa de Inscrição aos participantes, possibilitando a integração de um maior número de interessados. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, sejam participantes ativos do Fórum ou não, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Graças ao entusiasmo dos participantes pelo conhecimento do vinho, o Encontro tem sido sempre marcado por uma programação de alto nível, com degustações, palestras e debates. Apesar da relevância e alta qualidade dos temas técnicos de sua programação, o evento sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho e é marcado por dois momentos de congraçamento: a Noite de Confraternização – Jantar TSV “Traga Seu Vinho”, na sexta-feira, no qual cada participante leva o vinho favorito da sua adega, apresenta este vinho e oferece aos colegas; e o belo Jantar de Gala (de Encerramento), no Sábado à noite. Estas duas atividades, sempre incluídas na Taxa de Inscrição do Evento, assim como o Coquetel de Boas-Vindas. Com o passar do tempo o evento foi “esticando” e hoje já ficou relativamente estabelecida a organização de um Pré-VAM (um “esquentar” para o evento principal).

VAM 2020 - Agora nesta nova fase, o VAM vai retornar a uma região vinícola e visitar o Planalto Catarinense e suas vinícolas. Neste ano, o evento capitaneado por Alberto Cury. Será um evento para conhecer os Vinhos de Altitude e as paisagens da Serra Catarinense.

A programação principal acontecerá de 19 a 22 de novembro, mas como já virou tradição, o VAM será precedido de um Pré-VAM nos dias 18 e 19 de novembro, e haverá um roteiro adicional após o evento, o Pós-VAM, de 22 a 29 de novembro.

As inscrições já estão abertas! Os valores e a programação detalhada você pode consultar no link a seguir: [VAM2020 – Site Oficial](http://VAM2020-Site Oficial).

Vamos à Montanha 2020 - De 19 a 22 de Novembro 2020.

Para Inscrição e demais informações, fazer contato por **Whatsapp: (47) 99984-4390**, ou pelo e-mail: vamosamontanha@yahoo.com

Maiores informações: app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site

PósVAM - O PósVAM vai acontecer entre 22 a 29 de novembro, com tema “Vamos aos Planaltos Catarinenses e Paranaenses”, subindo desde São Joaquim, para Treze Tilias e terminando em Curitiba. Para mais informações acesse: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2020/site/embed/RoteiroP%C3%B3sVAM16Ago.pdf>

A coordenação é diretamente pela **ZENITHE TRAVELCLUB** Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas. | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Para Inscrições, Informações e Contato: <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

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

ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2021 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.

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHATEAU TALBOT, O MAIS INGLÊS DO GRANDE MÉDOC

Este 4eme Grand Cru de Saint-Julien, classificado em 1855, deve o seu nome a um famoso condestável inglês do século XV. Em 1919, passou a ser propriedade da família Cordier, originária da Lorena, que desde então manteve a reputação desta joia Médoc.

Na noite de 16 de julho de 1453, John Talbot, Conde de Shrewsbury e Waterford e Grande Condestável dos exércitos ingleses, sabia que morreria no dia seguinte. Ele acampou às portas de Castillon, onde os exércitos da coalizão do Rei da França o aguardavam, seria a última batalha da Guerra dos Cem Anos.

Desembarcou em Médoc para retomar Bordeaux, que lhe abriu as portas com gritos de "Viva o Rei Talbot", não podia usar armas ou armadura porque tinha feito um juramento de não lutar mais contra o Rei da França. Um homem de honra, ele marchou desarmado à frente de suas tropas e foi atacado pelos colubrinhas francesas, entrando para a História.

TESOURO ENTERRADO - Quanto à lenda, ela situa o atual Chateau Talbot no local do acampamento do Condestável. Por muito tempo, acreditou-se que o senhor da guerra havia enterrado um tesouro lá. A propriedade pertence aos Marqueses de Aux há mais de dois séculos. Foi classificado como o 4eme Grand Cru de Saint-Julien em 1855. Passou nas mãos do Sr. Claverie até Désiré Cordier, comerciante da Lorena, dono dos Chateaux Gruaud Larose, Fanning-Lafontaine, Meyney e Lafaurie-Peyraguey e fundador da uma casa de comércio, adquirida em 1918. A reputação de vinho de Talbot não esperou pelo famoso ranking. Os corretores Tastet e Lawton o elogiaram já em 1815. E a lenda de Talbot não é estranha ao sucesso deste vinho na Inglaterra. Até porque a produção dos 110 hectares da vinícola permite uma presença em todas as mesas!

Quando morreu, Désiré Cordier, deixou um verdadeiro império Médoc para seu filho Georges e seu neto Jean, que fez de Talbot sua residência principal para mostrar claramente seu apego à terra Médoc. Quando Jean morreu em 1993, suas filhas Nancy e Lorraine herdaram o Chateau. Lorraine faleceu em 2011, Nancy Bignon-Cordier e seu marido Jean-Paul passaram a administrar a propriedade... Leia mais em: <https://www.larvf.com/chateau-talbot-le-plus-anglais-des-grands-du-medoc,4644867.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pierre Casamayor - 21/10/2020)

QUANDO BEBER SEUS VINHOS? O GUIA DO APOGEU

Este guia pretende ajudá-lo a definir o pico de um vinho, ou seja, o ano ideal para o beber. Você encontrará lá, organizados por denominação, todos os plantios classificados de Médoc, Saint-Emilion, Graves e Sauternes, as safras mais importantes de Pomerol e os melhores crus burgueses dessas vinhas.

A ambição deste guia: entregar o apogeu (pico) dos vinhos

As datas de pico dão uma indicação da maturidade ideal para um vinho armazenado na adega em boas condições. Se prefere beber vinhos jovens, não hesite em antecipar esta data.

A letra "M" significa que o vinho pode ser bebido agora. Um vinho classificado como "Beber" deve ser consumido nos próximos dois ou três anos.

Como usar este guia? Você descobrirá, organizados por denominação, todas as vinhas classificadas de Médoc, Saint-Émilion, Graves e Sauternes, as safras mais importantes de Pomerol e os melhores crus bourgeois dessas vinhas. Para cada um deles, revisamos as últimas seis safras disponíveis no mercado: 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009.

A que correspondem os comentários sobre a qualidade do vinho? O comentário resume a opinião dos editores, extraída de várias degustações verticais e horizontais. A degustação vertical permite degustar o mesmo vinho em várias safras enquanto a degustação horizontal compara diferentes vinhos do mesmo ano. Uma vez que o mesmo vinho foi provado muitas vezes, em contextos diferentes, esta é, portanto, uma nota de síntese.

Qual é a escala de classificação usada? A nota resume a qualidade do vinho tomada no contexto da sua denominação e da sua colheita. Neste sistema, você pode comparar as notas dos vários domínios dentro da mesma denominação, em particular na mesma safra e também, para a mesma safra, as diferentes safras. Observe que o sistema de classificação adotado neste guia difere do utilizado em La RVF, em particular nas edições Special Millésime que, por falta de perspectiva, julgam cada vinho apenas em sua safra.

Se o sistema adotado neste guia for mais geral, é no entanto, ilusório querer comparar um vinho classificado com 17/20 em 2004 em Margaux com um

Sauternes classificado com 15/20 em 2008. Notas: 10/20 a 10.5/20: vinho decepcionante / 11/20 a 12,5/20: vinho insatisfatório / 13/20 a 14,5 / 20: vinho médio / 15/20 a 18/20: bom vinho / 18,5 / 20 a 19/20: vinho muito bom / 19,5 / 20 a 20/20: vinho excepcional.

Um Exemplo: CHÂTEAU CANTENAC BROWN - 3è cru classe - Safra: 2009 - 17,5/20 – Denso e saboroso – **Pico: 2017-2025...** Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-l-art-de-predire-evolution-du-vin-vieillissement-oxydation,4517580.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Florence Bal - 01/10/2020).

A RODA DE AROMAS

Quando se trata de vinho, principalmente quando é excepcional, sentimos falta do nome comum para um aroma. Para bem descrever um aroma, no entanto, é essencial manter o vocabulário aromático mais rico possível. Esta roda de aromas permite classificá-los para melhor lembrá-los.

Aromas são usados para identificar e compreender a complexidade de um vinho. Nomear corretamente é essencial na degustação: a roda de aromas é um excelente suporte. Para torná-los mais acessíveis, eles são organizados por família. No paladar, o vinho não transmite apenas uma mensagem aromática. Tem uma estrutura tânica, uma textura, uma adstringência que lhe dará profundidade na boca.

Tal como acontece com os aromas, o vinho entrega diferentes tipos de texturas, adstringências e sensações gustativas. Para maior legibilidade, eles também são organizados por família. Algumas texturas são agradáveis e qualitativas, como as sensações de acidez equilibrada, o toque sedoso do veludo ou seda.

Outros devem ser considerados como defeitos do vinho, como o verde, que confere um toque muito vivo ao paladar, ou o vigor. Na degustação, aromas e texturas são absolutamente inseparáveis.

As sete famílias de textura do vinho:

Sensações de partículas esfregando contra a superfície da boca: talco - argila úmida - pó - gesso - empoeirado - granulado - farináceo – serragem.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-roue-des-aromes-du-vin,4693365.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin – 16/10/2020).

QUINTA DO VALE MEÃO, UM ÍCONE PORTUGUÊS

Como uma das famílias mais conhecidas do mundo do vinho construíram uma vinícola única. Quinta do Vale Meão, propriedade que dá nome ao vinho, foi a última das aproximadamente 30 grandes quintas que pertenceram à famosa Dona Antónia Adelaide Ferreira, conhecida por todos como “Ferreirinha”, um dos nomes mais importantes da história vinícola de Portugal, em especial do Douro.

O Meão foi a única quinta que Ferreirinha construiu do zero, em um terreno onde antes só havia mato e animais selvagens, uma área ainda pouco explorada do Douro Superior, justamente pela distância que separava a região das cidades do Porto e de Vila Nova de Gaia e pela dificuldade em se chegar até lá.

Francisco Javier de Olazabal, trineto da lendária Ferreirinha, assumiu a gestão do grupo nos anos 1970 e, ao longo do tempo,... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quinta-do-vale-meao-um-icone-portugues_12575.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 24/10/2020).