



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

**DICAS PARA UMA HARMONIZAÇÃO PERFEITA PARA O NATAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**



# NESSA EDIÇÃO



05

**DICAS PARA UMA HARMONIZAÇÃO PERFEITA PARA O NATAL -  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"PREÇOS MAIS ALTOS DEVIDO AO  
CÂMBIO" - POR JORGE LUCKI**



07



08

**"MARIO GEISSE, O CHILENO QUE LAPIDOU A  
QUALIDADE DOS ESPUMANTES BRASILEIROS"  
- POR SUZANA BARELLI**

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VIAGENS

11 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 !

## PURPLE MALBEC ORIGINAL 2016 – CHATEAU LAGREZETTE – CAHORS - FRANÇA

O Chateau era uma casa fortificada do século XII, e o vinhedo local era tido em alta consideração já no século VII. O próprio castelo foi construído por Pierre de Massault no século XV e foi propriedade de muitas famílias eminentes ao longo dos séculos, mas caiu em ruínas. A ruína foi comprada em 1980 por Alain-Dominique Perrin, que foi presidente da Cartier SA de 1975 a 1988. Foi classificado como monumento histórico francês em 21 de outubro de 1982 e os edifícios foram totalmente restaurados. O edifício principal é flanqueado por duas torres redondas e o estilo arquitetônico combina o design robusto medieval tradicional com uma decoração renascentista mais elegante.

Perrin recuperou o vinhedo, que é o vinhedo mais antigo do sudoeste da França, de volta à produção, trabalhando com o enólogo e consultor Michel Rolland e o microbiologista de solo Claude Bourguignon para produzir vinho a partir da variedade de uva Malbec. O vinho Château Lagrèzette Le Pigeonnier (100% Malbec) foi eleito um dos 100 melhores vinhos pela revista Wine Spectator em 2005. Hoje o Château Lagrèzette é uma propriedade vitivinícola de 80 hectares cujos vinhos são reconhecidos entre os melhores Malbec do mundo.

**Uvas:** 85% Malbec e 15% Merlot

**Notas de Degustação:** de cor púrpura, profundo. Nariz muito intenso, com notas de frutas escuras, maduras e sem excesso de maturação, toques florais de violeta, nota de chocolate, especiarias doces como a baunilha, apesar do vinho ser amadurecido em cubas de inox e portanto sem passagem por madeira. Em boca, paladar fino, intenso, notas de frutas negras como a ameixa, boa acidez, com longa persistência mostrando especiarias.

**Reconhecimentos:** Pontuação safra 2015: 88 Wine Enthusiast | Pontuação safra 2014: 88 Wine Spectator | JANCIS ROBINSON: 15,5/20 PONTOS.

**Estimativa de Guarda:** a vinícola informa guarda por 8 anos. Portanto, irá bem até 2024!

**Notas de Harmonização:** Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes de caça. Entrecôte mal passado ao molho de cogumelos. Ossobuco. Perfeito com churrasco brasileiro. Acompanhou maravilhosamente bem a cozinha asiática, como este rolinho de primavera. Queijos de cabra e queijos de meia cura.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

**Faixa de Preço – \$\$\$**

**Em BH: ROYAL VINHOS - Loja Cruzeiro - Uma tradicional adega, localizada no Mercado do Cruzeiro. End.: Rua Ouro Fino, 452 - Lojas 22 e 23 / Bairro Cruzeiro - Mercado Distrital – Tel.: (31) 3281-3539 - Belo Horizonte | MG**





# DICAS PARA UMA HARMONIZAÇÃO PERFEITA PARA O NATAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Existem uma tradição nesta época do ano e uma grande tendência a repetir os mesmos pratos da Ceia de Natal. E algo que não pode faltar são bons vinhos para harmonizarem com as comidas das celebrações de Natal e logo em seguida, de Ano Novo.

Para planejar o seu jantar e vinhos para este final de ano, aqui vão algumas dicas simples: Em geral, as pessoas valorizam o Natal e Reveillon pela alegria de juntar a família e os amigos, que neste ano será em grupos menores. Boa comida e vinho é um prazer extra!

Certamente, alguns convidados se importam mais com o vinho do que outros, que bebem alegremente o que for servido, afinal, ninguém imagina que numa festa destas haverá grandes e míticos rótulos. Embora o vinho nunca faça ou acabe com a festa, é fácil dar algumas dicas. Estas são as principais em relação aos pratos típicos:

**PERU E OUTRAS AVES** – Para muitas famílias, o peru é o “rei da festa de Natal”, e não importa o tipo de preparo, merecerá um vinho com poucos taninos, como um Pinot Noir mais encorpado da Borgonha ou da região de Central Otago, na Nova Zelândia. Outras opções que também acompanharão bem o peru são os vinhos à base de Syrah ou Malbec do Novo Mundo, mais frutados e sem muita madeira. Aliás, uma grande oportunidade para provar vinhos mineiros que tanto tem feito sucesso, como Primeira Estrada Syrah ou o Dom Leon Alvarez feito em Diamantina na Quinta do Campo Alegre.

Mas para quem prefere vinhos brancos, especialmente pelo calor do clima desta época, as opções podem ser um Chardonnay com pouco carvalho (levando em conta que uma leve nota de madeira harmonizará com notas de especiarias no prato, e o amanteigado no vinho ajudará com a carne do peru, que às vezes pode ser seca). Para quem quer ficar na linha de vinhos mineiros, minha sugestão vai para o Sauvignon Blanc da Quinta do Campo Alegre em Diamantina, ou o Primeira Estrada Chardonnay.

O peru é normalmente servido assado (que ajuda a concentrar sabores), recheado com farofa (que dá uma secada no prato) e com frutas para decoração (trazendo um toque agridoce no prato). Nesse caso, fique com os brancos secos, com passagem por barricas (como os Chardonnays da América do Sul e suas notas untuosas e toques de baunilha, como o El Enemigo, o Sol de Sol, o Clos de Fou. Há brasileiros que são excelentes escolhas, como o Viapiana Chardonnay ou o Don Guerino Terroir Selection, que mostram boa acidez e equilíbrio.

Mas se a opção por ave foi um Chester, que é mais leve e mesmo assim combina com vinhos brancos encorpados. Vai bem com rótulos intensos e aromas cítricos. Vale também experimentar espumantes com acidez média. No caso do tinto, experimente os mais leves, como o Pinot Noir.

**PARA PERNIL, LOMBO E OUTRAS CARNES DE PORCO LEVES** - Para pratos como lombo e pernil, a dica é utilizar vinhos com notas frutadas e acidez equilibrada, como tintos e rosé. A carne de porco tem sabor delicado, mas pode ser gordurosa. Então, o mais indicado é um vinho de sabor menos intenso e acidez elevada, como os espumantes, brancos de Chardonnay mais leves (sem barrica), rosés delicados (como os da Provence) e tintos leves (como os Pinot Noirs). Os vinhos da Puglia na Itália, feitos a partir das uvas Primitivo (ou o Zinfandel californiano sem madeira), Malvasia Nera ou Nero di Troia podem ser boas opções como um Chianti ou um Rosso Toscano.

**BACALHAU** – Mesmo que existam várias receitas para preparar um bacalhau, algumas características são comuns em todas elas: o peixe tem sabor forte, guarda sua memória da conservação em sal, e geralmente são preparados com bastante azeite de oliva. Assim sendo, estas preparações pedem vinhos com mais intensidade de sabor, uma acidez elevada e nenhum tanino (que em contato com o sal do bacalhau, cria sensações picantes e desagradáveis ao paladar, lembrando muitas vezes o sabor metálico).

Uma boa dica seria começar com um espumante, podendo ser Cava, Champagne ou um bom espumante nacional como Cave Geisse Nature, Casa Valduga 130, Miolo Millesime Brut, Salton Evidence, Chandon Excellence ou o Carvalho Branco.

Se a opção for por vinhos brancos, escolha rótulos de grande estrutura, como os portugueses do Alentejo mais encorpados, como Pera Manca Branco, Herdade do Esporão Private Selection, entre outros. Não se esquecendo dos Vinhos Verdes e os Alvarinhos que costuma ter uma bela acidez.

**SALPICÃO** – Cada família costuma ter uma receita em particular, mas em geral a mais popular acaba ficando agri-doce porque acrescenta frango, legumes cortados bem pequenos como cenoura, pimentões, passas, creme de leite e, algumas vezes, batata palha. Para um prato tão cheio de sabores, o melhor é sugerir tintos de Merlot ou Syrah, ou brancos a base de Chardonnay e Riesling.

**NOZES E CASTANHAS** - Para esta harmonização, a sugestão são vinhos com média acidez e e uma nota de mineralidade. Os vinhos de recepção, como espumantes e rosés, são excelentes para acompanhar. Mas se você participou das nossas atividades durante a Semana do Jerez, deve lembrar que nada se compara a uma harmonização

com um Fino de Jerez!

**PANETONE** - Feito com frutas cristalizadas, é normalmente harmonizado com os doces espumantes Moscatel (no estilo Asti italiano). Mas ao longo do tempo, as receitas foram sendo incrementadas e se o panetone for de chocolate, os vinhos do Porto tintos ou o francês Banyuls são as melhores sugestões. Outras opções são os Passitos italianos, que combinam bem com o doce.

**SOBREMESAS** - Como as sobremesas em geral são fartas nessa época, não deixe de ter algumas garrafas de espumante da uva Moscatel. Menos alcoólicos, com aromas mais adocicados, eles são o par ideal para os doces, além de acompanhar muito bem o panetone.

**COMO CALCULAR A QUANTIDADE DE GARRAFAS PARA NÃO FALTAR VINHO?** - Para calcular a quantidade ideal conte que cada garrafa será suficiente para uma pessoa que bebe, somando todo mundo, assim você terá uma margem de segurança.

Para a Festa de Reveillon, será necessário reforçar os espumantes, tão significativos para esta comemoração. Uma garrafa de espumante para duas pessoas está perfeito, além dos brancos e tintos.

Se a geladeira estiver lotada, coloque as garrafas em uma champanheira ou um grande balde com gelo, um pouco de álcool, sal grosso e água uma hora antes da festa e nem se preocupe mais.

Aproveite para inovar, já que existem hoje no mercado muitos recipientes modernos para garrafas. Deixe a postos um belo pano de prato decorado para secar cada garrafa ao tirá-la do gelo e se for tomar vinhos tintos, deixe-os nessa água gelada por uns 10 minutos antes de servi-los. Afinal, se a regra é servir os vinhos tintos na temperatura ambiente, lembre-se que a temperatura ideal será entre 16 a 18 graus Celsius.

Pense duas vezes sobre vinhos nestas festividades. Se o seu encontro é um jantar para oito pessoas, vá em frente e combine vinhos com pratos específicos, mas não seja exigente. Talvez nenhum vinho combine com tudo na sua mesa, mas quase todos combinam bem com alguma coisa. Escolha vinhos versáteis que geralmente são ótimas opções com comida. Os vinhos com taninos pronunciados, doçura ou aromas de carvalho serão menos versáteis que os vinhos secos com boa acidez.

E como essas festas são uma celebração da família, pense em sua herança. Se seus avós vieram da Campânia ou Croácia, Líbano ou Grécia, você pode facilmente encontrar vinhos dessas regiões nas prateleiras das lojas e supermercados. Por outro lado, há uma grande abundância de vinhos portugueses, italianos, franceses, espanhóis, argentinos e chilenos que irão combinar com pratos típicos das nossas tradições familiares.

**No mais, é desejar que todos tenhamos um Feliz Natal e 2021 melhor ainda !!! 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

## “PREÇOS MAIS ALTOS DEVIDO AO CÂMBIO” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 18/12/2020

Em um ano tão inusitado quanto dramático, o mercado de vinhos no Brasil viveu períodos consturbados. Depois de um primeiro trimestre otimista, o cenário mudou a partir do advento da covid-19, em meados de março. O setor, com razão, entrou em pânico.

Contrariando as previsões, no entanto, houve aumento no consumo de vinhos, resultado de uma mudança nos hábitos dos consumidores. Confinados e fazendo todas as refeições em casa, o brasileiro passou a beber vinho com mais assiduidade, compensando com sobras a perda nas vendas para restaurantes, bares e hotéis.

A baixa generalizada no poder aquisitivo dos brasileiros, no entanto, fez com que o crescimento das importações fosse mais acentuado nos vinhos mais baratos, favorecendo bastante os canais de distribuição que atuam nesse segmento, caso de supermercados e empresas voltadas ao e-commerce...

O fato é que a lista dos melhores do ano – a de hoje contempla os vinhos do Novo Mundo, incluindo, claro, os nacionais, e na semana que vem, os rótulos europeus – tem belíssimos exemplares, a despeito do patamar de preços mais elevado devido ao câmbio desfavorável. Um brinde ao esforço, profissionalismo e trabalho realizado pelo setor como um todo... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-os-melhores-inhos-do-novo-mundo.ghtml>

## “ESPUMANTES DE DIFERENTES ESTILOS PARA BRINDAR A CHEGADA DE 2021” - MARCELO COPELLO BACO MULTIMÍDIA - 18/12/2020

Confira a seleção, que conta até com o vinho em lata.

**Champagne Taittinger Brut Réserve** - Este é um dos melhores champanhes sem safra do mercado, sempre excelente e consistente. Combinando as cepas chardonnay, pinot noir e pinot meunier, passa 36 meses amadurecendo com suas borras..... Leia a reportagem completa em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/marcelo-copello-vinho-algo-mais/espumantes-reveillon-balde-gelo/>

## “MARIO GEISSE, O CHILENO QUE LAPIDOU A QUALIDADE DOS ESPUMANTES BRASILEIROS” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 20/12/2020

Em entrevista ao NeoFeed, o chileno Mario Geisse, da Cave Geisse, um dos principais nomes do vinho no Brasil, diz que as vendas de seus espumantes não caíram em 2020 apesar das restrições às festas e que o País tem vocação para as borbulhas.

Há exatos 44 anos, em dezembro de 1976, o Brasil ganhava o seu melhor embaixador de espumantes. Naquela data, o chileno Mario Geisse chegou à Serra Gaúcha, aceitando o convite da Chandon para assumir a sua vinícola no Brasil.

Logo na primeira safra, Geisse se surpreendeu com a qualidade de nossos espumantes. “Pensei: se com aqueles vinhedos precários, eu conseguia aqueles vinhos, imagina com as plantas bem conduzidas”, lembra ele.

E não tardou para ele se tornar o enólogo referência nos espumantes nacionais, mesmo sendo chileno. Em 1979, ele se estabeleceu no Brasil e fundou a sua própria vinícola, a Cave Geisse, defendendo e divulgando a bebida, em uma época em que nem os brasileiros acreditavam em sua qualidade.

Mas Geisse foi além do trabalho de divulgação. Ele lapidou a qualidade das borbulhas nacionais. O auge veio em 2011, quando a inglesa Jancis Robinson, uma das maiores especialistas mundiais nesta área, elegeu o Cave Geisse 1998, como um dos vinhos que marcarão o futuro da viticultura nacional.

A Cave Geisse, vinícola que ele tem com os seus filhos brasileiros, em Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha, trouxe conceitos como só utilizar uvas próprias, de valorizar o seu terroir, além de avanços técnicos nas fermentações e amadurecimento dos espumantes.

Com uma área de 80 hectares, apenas metade é cultivada com vinhedos. O restante, que não tem o subsolo ideal para as vinhas, é mantido com mata nativa e forma o microterroir que dá origem aos seus espumantes.

Neste conturbado ano de 2020, Geisse apostou em lançamentos de espumantes de nicho – como o laranja e o Sur Lie – e viu o comércio online se tornar um caminho para escoar os seus espumantes, neste período de poucas festas, como ele conta a seguir nesta entrevista:

**Como foi este ano?** O que aconteceu foi uma mudança na forma de comercializar. Não tenho os dados de todo o setor, mas as nossas vendas se comportaram bem. O que ficou de lado foi a venda para grandes eventos e o consumo nos restaurantes. Mas as vendas online cresceram muito, não apenas para nós, mas para todos os produtores. Acho que, no fim de ano, as pessoas vão consumir igualmente espumante, mas em núcleos menores, sem as grandes festas. Normalmente ficamos sem alguns produtos no fim de novembro e isso aconteceu novamente neste ano. Como só elaboramos espumantes com uvas próprias, não temos como aumentar a produção.

**Mas teve uma importante redução no enoturismo?** Este ano foi menor. No ano passado, recebemos 30 mil turistas. Agora, estamos com 21 mil pessoas até novembro. O que acontece é que quando é permitido abrir para o turista, recebemos um mar de gente. Visitar vinícola é um turismo ao ar livre, com contato com a natureza. As pessoas se sentem mais seguras.

“Visitar vinícola é um turismo ao ar livre, com contato com a natureza. As pessoas se sentem mais seguras”

**Esse ano, vocês lançaram dois produtos: o Sur Lie e o Laranja. Estes lançamentos ajudaram nas vendas?** Antes da quarentena, lançamos o Cave de Amadeu Sur Lie, que tem a ver com as nossas raízes. (O espumante é comercializado sem a retirada das leveduras, se tornando turvo, mas continua ganhando complexidade na garrafa). Quando comecei, não tínhamos todos os equipamentos e consumíamos espumantes assim, sem tirar a levedura. E lançamos também o Cave de Amadeu Laranja, em que as cascas maceram com o suco no vinho base e fermentam sem a adição de leveduras. É uma proposta diferente. Mostra que a vinícola chegou a uma maioria tal que pode se permitir fazer experiências. Estamos sempre fazendo experiências, procurando espumantes diferentes, que nos dê prazer.

**Quais as previsões para 2021?** Tudo indica que teremos uma safra de excelente qualidade para espumantes. A mim não surpreende. Normalmente a safra gaúcha é boa para os espumantes. Nestes mais de 40 anos de Brasil, peguei pouquíssimas safras frustradas. Às vezes, as geadas reduzem a quantidade, mas não a qualidade. Este ano também teve geada na região e algumas vinícolas perderam parte das uvas. Nós não tivemos problemas. Devemos começar a colheita por volta de 10 de janeiro. Devo chegar no Brasil nesta data.

**Está sentindo falta do Brasil?** Sim, antes eu ia ao menos uma vez por mês. No máximo, a cada um mês e meio. Agora estou direto no Chile e visito os meus vinhedos aqui de bicicleta. Para ir ao Brasil em janeiro, vou pegar um voo direto até Florianópolis. Um dos meus filhos vai me pegar no aeroporto e descemos de carro para a Cave Geisse. A situação da Covid está mais complicada no Brasil do que no Chile e estou tomando cuidados. Um deles é evitar aviões e aeroportos. Outro é andar de bicicleta.

**Por que o Brasil tem vocação para os espumantes?** Algumas regiões da Serra Gaúcha têm uma característica que é difícil de encontrar no resto do mundo. Conseguimos colher a uva madura, com uma graduação de 16 graus babo [medida técnica de açúcar da uva], tanto a chardonnay como a pinot noir, que são as uvas que usamos para os espumantes. Há muita confusão entre maturidade e o açúcar da uva.... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/mario-geisse-o-chileno-que-lapidou-a-qualidade-dos-espumantes-brasileiros/>



## “A PURA CURIOSIDADE ME LEVA A PROVAR CADA ESPUMANTE INGLÊS QUE ENCONTRO” - HUGH JOHNSON

DECANTER – 30/12/2018

Um confesso ‘viciado em champanhe’ - mas será que a lealdade de Hugh Johnson está vacilando?

Eu estava nas vinhas me beliscando, uma hora a oeste de Londres, contando a safra de Pinot Noir perfeitamente maduro em um vinhedo de Marlow. Marlow? Denominação de Vale do Tamisa? Ainda não consigo me acostumar com a ideia, ou melhor, com o fato de que o sul da Inglaterra produziu uma safra enorme e quase perfeita de espumante incipiente.

Sou viciado em champagne há meio século. Minhas avaliações remontam a 1959. Eu sempre descrevi meu “champagne favorito” como “leite materno”. Agora minha lealdade está vacilando: a pura curiosidade me leva a provar cada espumante inglês que encontro. Curiosidade e orgulho local, patriotismo, chauvinismo - chame do que quiser.

Aprecio acidez em tudo que bebo. Meus claretes favoritos raramente atraíam os fãs de Parker. Todo vinho, na minha opinião, se beneficia de uma proporção de uvas não muito maduras. Espumantes ingleses (estou falando sobre os espumantes de classe - e eles certamente são a grande maioria) têm uma vivacidade estimulante.

Certamente não é suficiente por si só. Pode ser (e tem sido) aliado à simplicidade. Agora, em muitos casos em 10 safras, há vinhos de reserva para brincar com a complexidade, raízes mais profundas na vinha, mais experiência de manuseio, fermentação ... e acima de tudo, há possibilidades de assemblages. Muitos vinicultores estão fermentando, pelo menos parcialmente, em barricas de carvalho. Em outras palavras, o leque de possibilidades se expandiu exponencialmente, e a noção de estilo de casa, a princípio vaga quando era apenas tentativa e erro, tornou-se uma realidade.

O estilo regional - sem falar no estilo do condado, como propuseram alguns produtores de vinho com pressa - paira no ar. Uma Denominação de Origem para Dorset ou West Sussex pode um dia parecer razoável - mas somente quando as pessoas puderem distinguir os vinhos às cegas. Hampshire, os Sussex e assim por diante são, afinal, entidades puramente políticas. Mas os nomes sempre serão controversos. Ninguém parece gostar da minha proposta alegre de Espumantes para toda a categoria, mas não ouvi nada melhor. Quanto ao WineGB, eu me pergunto se os escoceses gostariam de whiskyGB.

Champagne deveria se preocupar? A competição de qualidade é sempre algo bom. A mania do Prosecco os preocupava? Espero que tenha reduzido a tentação de operar no mercado inferior. Os espumantes do Novo Mundo têm ótimos mercados locais, mas o apelo de Champagne, seu estilo e qualidade, é quase universal. Talvez um dia!... Leia a reportagem completa em: <https://www.decanter.com/wine-news/opinion/guest-blog/hugh-johnson-curiosity-drives-me-to-taste-english-wine-i-come-across-403594/>

## 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](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### “MASTERS OF WINE”, UMA ELITE QUE CONQUISTA O MUNDO DO VINHO

Criado por comerciantes de vinhos ingleses, o treinamento de degustação de maior prestígio do mundo é uma verdadeira cruzada para milhares de candidatos. E o símbolo da viticultura globalizada.

As paredes do Honorable Vintners 'Hall, este templo britânico do decoro Báquico, bem no coração da histórica Londres e a poucos passos da Millennium Bridge, ecoaram aquele dia de frustrações, compromissos e o sofrimento de uma dezena de estudantes internacionais aliviados por terem completado uma das epopéias mais importantes de suas carreiras. Sob os aplausos de um público comprometido com sua causa, eles cruzaram uma guarda de honra formada pelos mais velhos. O sonho tornou-se realidade, obtiveram a qualificação “Master of Wine”. Na plataforma, a diretora do Instituto de Mestres do Vinho, Penny Richards, lista os nomes. Cada aluno vive intensamente esse momento de glória.

**A referência no mundo do vinho** - O grau de Mestre em Vinho é um dos títulos mais reverenciados e ambiciosos do mundo do vinho. Conseguí-lo é concluir anos de esforços para integrar este grupo de 380 graduados de cerca de trinta países. Uma consagração e duas cartas, MW, que os tornam felizes membros de uma irmandade tão venerada quanto pouco conhecida, uma mistura marcante de tradição e modernidade.

Embora as raízes do Mestre do Vinho remontem à histórias medievais, foi somente após a Segunda Guerra Mundial que o diploma foi criado. O objetivo: impor um alto padrão de conhecimento aos mercadores ingleses e, além disso, conceder aos mais brilhantes entre eles um diploma reconhecido. “A Inglaterra sempre foi um país importante no comércio de vinhos. Mas não havia diploma reconhecido e a Vintners Company (organização inglesa que administra o comércio de vinhos) fez com que os funcionários fossem mais profissionais”, explica Gérard Basset, o homem mais bem-sucedido do mundo do vinho, o sommelier mundial e titular do Master of Wine, infelizmente falecido.

O primeiro exame teve lugar em 1953, mas só em 1955 é que o Instituto de Mestres do Vinho (IMW) foi criado sob o impulso de antigos alunos. Muito rapidamente, e graças à hábil comunicação dos mercadores ingleses, o diploma tornou-se uma referência. “Em 1983, para responder a uma procura significativa de candidatos e para evitar a criação de graus concorrentes, o Master of Wine estava, por um lado, aberto a jornalistas e escritores e, por outro, a todo o mundo. », Relata Jasper Morris, Master of Wine desde 1985 e “Monsieur Hospices de Beaune” da famosa casa de leilões britânica Christie's, da revista Bourgogne Today.

**Uma aura planetária** - A encruzilhada global de Londres para o mercado de vinhos se afirmou como uma área de influência. Bons estrategistas, os ingleses se aproveitaram disso. Os Mestres do Vinho tornam-se evangelizadores das áreas vitivinícolas em desenvolvimento. “Em 1985, Masters of Wine viajou para a Austrália. A partir daí, tudo mudou para os vinhos australianos no mercado inglês”, diz Jasper Morris... Leia mais em: <https://www.larvf.com/masters-of-wine-une-elite-a-la-conquete-du-monde-du-vin,4607780.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Yohan Castaing – 18/12/2020)

### A HISTÓRIA DO VINHO À MESA, DA TIGELA A TAÇA DE CRISTAL

Consumido pela primeira vez como alimento, levou séculos para que o vinho se tornasse uma bebida por si só. Ele acabou se firmando à mesa como o companheiro inseparável da comida francesa. Uma associação muito recente que já foi questionada.

Hoje, o vinho é um elemento quase inseparável das refeições, nos restaurantes ou nas mesas privadas. A harmonia entre comida e boas garrafas foi elevada ao nível da arte. Mas nem sempre foi assim. Para alcançar esse status, o vinho primeiro teve que sair da categoria de alimentos e entrar na categoria de bebidas. Alternadamente uma bebida medicinal, fortificante e matadora de sede, bebida a qualquer hora do dia, o vinho acabou encontrando seu momento privilegiado de consumo: a refeição. Uma companhia muito mais recente do que se possa imaginar, que já é desafiada pelos padrões modernos de consumo.

**De comida de vinho a bebida de vinho** - Sabemos que a videira selvagem esteve presente na Europa desde os tempos pré-históricos. Os seres humanos naquela época colhiam as uvas para comer e descobriram que elas adquiriam propriedades interessantes quando deixadas para fermentar. Depois era consumido com outras frutas fermentadas, como mirtilos ou amoras. Mas ainda não podemos falar de vinho. É no Cáucaso e no Oriente Médio (atual Geórgia, Armênia, Turquia) que encontramos os primeiros vestígios de vinho como tal, há 8.000 anos. Ou seja, uma bebida fermentada feita de bagos de uva esmagados,

armazenados em potes de terracota.

Desde o início, o suco da treliça estava inextricavelmente ligado ao ato de comer ... mas não como o entendemos hoje. “Por muito tempo, foi difícil distinguir entre bebida de vinho e comida de vinho”, diz o historiador do vinho Matthieu Poux. Além de frutas vermelhas, você poderia adicionar cereais, até mesmo cerveja, que formava uma espécie de bebida que matava a sede e era muito nutritiva. Segundo o historiador, o vinho começa a sair da esfera da comida para a da bebida quando os recipientes que o contêm são claramente concebidos para conter e derramar líquidos e, portanto, dotados de pegas e bicas.

O vinho adquire rapidamente um estado de destaque, porque ao contrário da cerveja é difícil de produzir e exige o know-how de especialistas. É também uma bebida-comida obrigatória. “Nos baixos-relevos do Oriente Médio ou do Egito, lembra Matthieu Poux, o rei e sempre representou comer, mas também beber vinho. “... Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-histoire-du-vin-a-table-de-la-gamelle-au-verre-ballon,4711305.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Fabien Humbert – 16/12/2020).

### ENGARRAFAMENTO, UMA ETAPA ESSENCIAL PARA O FUTURO DO VINHO

Atualmente efetuado de forma automática nas vinícolas, a rolha é uma etapa crucial do engarrafamento porque tem um impacto direto no envelhecimento e na preservação do vinho.

A rolha é uma fase essencial do engarrafamento de vinhos. Tem impacto direto na sua boa conservação e envelhecimento. Um erro nessa fase e o mais divino dos néctares se transforma em uma bebida horrível! Provando uma garrafa com defeitos da rolha ou oxidada, a decepção pode ser grande.

Rolha de cortiça tradicional, sintética, reconstituída ou rolha sintética, não é tanto o material que interessa, mas a sua permeabilidade ao ar. O material escolhido e a pressão entre a rolha ou tampa e o casco da garrafa permitem ajustar as necessidades de oxigênio do vinho durante o envelhecimento. Embora uma oxidação muito leve seja benéfica para o desenvolvimento de vinhos tintos, ela é, por outro lado, prejudicial para vinhos brancos e rosés. O excesso de oxigênio é um assassino do vinho.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-bouchage-des-bouteilles-etape-primordiale-pour-l-avenir-du-vin,4546802.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Florence Bal – 04/12/2020).

### MAIOR PRODUTOR DE ROLHAS DO MUNDO ANUNCIA O FIM DO BOUCHONNÉ

Empresa cumpre promessa e desenvolve técnica economicamente viável para acabar com TCA detectável. Aroma que tem como causa principal o TCA apresenta nas rolhas, atinge 1 em cada 1.000 vinhos no mundo

Em entrevista ao site The Drink business, a portuguesa Amorim, maior produtora de rolhas do mundo, anunciou que cumpriu sua promessa e desenvolveu uma técnica que permite eliminar o TCA, molécula responsável pelo Bouchonné, sem encarecer o preço final da rolha e, conseqüentemente, do vinho.

“A tecnologia é chamada de Naturity, pois não há elementos artificiais no processo”, destaca António Rios de Amorim, presidente da empresa. A técnica não será divulgada ou detalhada pela companhia. A justificativa apontada é a forte concorrência no setor.

A Amorim é uma empresa que está comemorando 150 anos de vida em 2020 e produz 5,5 bilhões de rolhas por ano, cerca de 44% da produção mundial e garante que a partir de 2021 nenhuma de suas rolhas terão o TCA, a tecnologia já foi testada em mais 80 mil rolhas em 2020 e teve sua eficácia comprovada.... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/major-produtor-do-mundo-de-rolhas-anuncia-fim-do-bouchonne\\_12720.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/major-produtor-do-mundo-de-rolhas-anuncia-fim-do-bouchonne_12720.html) (Fonte – Revista ADEGA – André de Fraia – 18/12/2020).

### AUSTRÁLIA DESENVOLVE NOVA TÉCNICA CONTRA FALSIFICAÇÃO DE VINHOS

Estudo usa a “digital” do vinho para certificar sua autenticidade. Nova técnica teve 100% de assertividade e pode ajudar a desmascarar vinhos falsificados. Um estudo feito pela Universidade de Adelaide na Austrália é pioneiro na utilização da espectroscopia de fluorescência para desmascarar vinhos falsificados. De acordo com os testes a técnica teve 100% de assertividade, é rápida e relativamente simples.

“Este método fornece uma ‘digital’ da amostra de acordo com as substâncias fluorescentes e emissoras de luz” explica Ruchira Ranaweera, doutoranda da Universidade de Adelaide e que conduziu o estudo. Utilizando uma robusta base de dados, a técnica consegue dizer a proveniência da uva que produziu o vinho estudado.... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/nova-arma-contrafalsificacao-dos-vinhos\\_12717.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/nova-arma-contrafalsificacao-dos-vinhos_12717.html) (Fonte – Revista ADEGA – André De Fraia – 17/12/2020).