



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHOS, CUBOS DE GELO E O VERÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07 VINHOS, CUBOS DE GELO E O VERÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO NO CINEMA" - POR JORGE LUCKI



08



09

"OS DEZ MELHORES VINHOS CHILENOS VENDIDOS PARA O MUNDO" - POR SUZANA BARELLI

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 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.

** 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 !

FABIAN SAUVIGNON BLANC 2019 – SERRA GAÚCHA/ NOVA PÁDUA – BRASIL

A família Fabian imigrou da Itália para o Brasil no final do século XIX. A tradição vitivinícola herdada dos ancestrais foi favorecida pelo clima encontrado na região dos Vinhos dos Altos Montes, no município de Nova Pádua, na Serra Gaúcha.

A localização entre colinas de 780m de altitude, proporciona amplitude térmica, fator relacionado a uma boa formação de componentes que determinam a qualidade do vinho. A paixão pela produção de uvas e vinhos, fez com que a família elaborasse no ano de 1985, a primeira safra da vinícola. A vinícola investe em tanques de aço inox, barricas de carvalho e equipamentos italianos. Aplica uma enologia moderna com o objetivo de extrair ao máximo as virtudes de cada variedade de uva a vinificar.

A ascendência francesa traz consigo o símbolo da flor-de-lis que caracteriza a marca Fabian.

Uvas: 100% Sauvignon Blanc

Notas de Degustação: de cor amarelo-palha, brilhante, límpido. Nariz com notas de frutas tropicais como maracujá (azedo), toques cítricos de limão siciliano. No paladar o vinho confirma os aromas nos sabores, com corpo leve e bom frescor. Teve persistência média e o final de boca refrescante e com sabor de “quero mais um gole”.

Estimativa de Guarda: prefiro beber este estilo de Sauvignon Blanc com o frescor das frutas. Portanto, apesar de aguentar alguns, não aconselho esperar para beber.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com bruschettas, petiscos de entradas, frutas secas, carnes brancas, peixes, crustáceos. Queijos de cabra e queijos brancos e de de meia cura. Deu conta de acompanhar um salmão em molho de aceto balsâmico e batatinhas Mika.

Serviço: servi entre 7 e 8°C, numa taça grande de estilo Bordeaux, para provar mais dos aromas.

Faixa de Preço – \$ (estava em promoção – compre 5 e leve 6 garrafas).

Em BH: HIPPERFRIOS - Lourdes: Rua Marília de Dirceu, 240 – Tel.: (31) 3213-4082 | Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova – Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova. Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.



EL VIVERO DE USALDON GARNACHA 2018 – FINCA CASA BALAGUER - ESPANHA

A Colección Origen El Vivero de Usaldón 2018 é uma homenagem ao antigo vinhedo Usaldón, que foi arrancado e substituído por amendoeiras. A vinha tinha as castas Rojal, Garnacha Peluda e Forcallá del Arco que foram usadas para plantar um hectare de variedades mistas, e que foram utilizadas para criarem novos vinhos. É um vinhedo com cinco anos de idade na Finca Casa Balaguer, e eles usaram 30% de cachos cheios e o restante uvas não esmagadas para fermentar em tinajas com leveduras naturais, prensadas após terminar a fermentação e colocadas de volta nas tinajas por quatro meses. Feito com as uvas Garnacha Peluda, esse vinho tinto produzido na Espanha na região de Alicante pela vinícola Vinessens possui densidade e uma complexidade de sabores super equilibrada.

Uvas: 100% Garnacha Peluda.

Notas de Degustação: Tinto de cor rubi escuro, com aromas frutados de frutas vermelhas e escuras (cereja e ameixa) e um toque terroso e de balsâmico. Paladar leve, com o toque frutado marcado em boca, taninos macios, boa acidez, corpo leve para médio. Boa persistência e agradável final de boca. Passa 14 meses em barricas de carvalho francês, 70% em novas e 30% em usadas.

Reconhecimentos Internacionais: 92RP

Estimativa de Guarda: outro vinho que, apesar de aguentar 4 anos, não aconselho esperar para beber para aproveitar o melhor dos aromas e sabores.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com bruschettas, petiscos de entradas, frutas secas, carnes de porco. Spaghetti de legumes com pesto e queijo cabra, risoto ao funghi, fondue de queijo, lombo assado, guisados. Queijos brancos e de meia cura. Bebericamos acompanhando um queijo Masdaam e Salames Espanhois.

Serviço: servi entre 14 e 15°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$

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



MEIO QUEIJO 2019 CHURCHILL GRAHAM – VILA NOVA DE GAIA / DOURO - PORTUGAL

Fundada em 1981 por John Graham e os seus irmãos Anthony e William, a Churchill's foi a primeira companhia produtora de vinho do Porto fundada e estabelecida no último meio século. É, ao mesmo tempo, a conexão perfeita entre tradição e modernidade. John Graham quis manter a longa tradição da família na produção de vinho do Porto, e ao mesmo tempo trazer um produto com a sua marca, o seu estilo e individualidade. Na Churchill's, é possível encontrar desde vinhos de entrada, como a linha Meio Queijo, como vinhos para ocasiões especiais, como o Porto Vintage.

Uvas: Corte de Aragonez, Touriga Franca, Touriga Nacional

Notas de Degustação: Tinto de cor rubi escuro, com aromas frutados de frutas vermelhas e escuras (cereja e ameixa) e um toque terroso e de balsâmico. Paladar leve, com o toque frutado marcado em boca, taninos macios, boa acidez, corpo leve para médio. Boa persistência e agradável final de boca. Passa 14 meses em barricas de carvalho francês, 70% em novas e 30% em usadas.

Reconhecimentos Internacionais: 92RP

Estimativa de Guarda: pronto para beber, mas aguenta mais 4 anos fácil.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pratos do dia a dia, petiscos de entradas, frutas secas, carnes de porco e de vaca. Queijos de cabra e queijos brancos e de meia cura. Acompanhou deliciosamente um risoto de espinafre e frango com queijo parmesão.

Serviço: servi entre 15 e 16°C, numa taça grande de estilo Bordeaux.

Faixa de Preço – \$\$

Em BH: GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion – MG. Tel.: (31) 3286-2796. LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere. Tel.: (31) 3228-4310. LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



VINHOS, CUBOS DE GELO E O VERÃO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Apesar das chuvas que tem sido constantes na nossa região metropolitana de Belo Horizonte, sabemos que daqui a pouco haverá um veranico e o verão é a época para festas no jardim, piqueniques e dias de piscina, cachoeiras e praia para quem puder dar uma fugida até Escarpas ou uma região de orla. Quer sejam brancos crocantes para refeições ao ar livre, tintos mais claros para churrascos ou rosés refrescantes para noites amenas, os vinhos sempre serão bem vindos.

Quando o sol está brilhando, poucas coisas são mais refrescantes do que uma taça de vinho branco gelado. Quer prefira um Muscadet com o aroma e sabor leve de uma maçã, ou um Rueda aromático, sempre haverá opções para todos os gostos e bolsos.

Alguns estilos são mais adequados para alimentos, como um Chenin Blanc, vinho branco rico e texturizado com boa acidez para equilibrar. Pode ser um pouco exagerado, mas combine com algo como vieiras ou mel e gengibre com carne de porco e o peso do vinho ajustará muito melhor, enquanto a acidez cortará a gordura.

Claro, todo vinho branco pode ser combinado com comida, mas se você está apenas procurando por algo mais simples, tente escolher um estilo mais leve. Exemplos óbvios incluem Muscadet, Sauvignon Blanc e Pinot de Pinet. Estes brancos claros evitam sobrecarregar o paladar e fornecem um sabor refrescante simples - que é exatamente o que é necessário quando o sol está mais alto!

Mas, sabendo que alguns amantes da bebida de Baco gostam mesmo é de tintos, neste caso, o verão é a época para degustar um vinho tinto servido em uma temperatura mais amena - mas alguns estilos combinam mais com ele do que outros. Será que se pode beber vinho tinto gelado?

As regiões produtoras de vinhos tintos mais frias são normalmente uma aposta mais segura do que as quentes. Pense na Áustria, Alemanha, Nova Zelândia, norte e oeste da França, norte da Itália e Sicília, noroeste da Espanha, leste da Europa, litoral do Chile e África do Sul, bem como clima frio dos EUA e Austrália.

As variedades de uvas ideais serão: Barbera, Blaufränkisch, Cabernet Franc, Cinsault, Corvina, Dolcetto, Gamay, Grenache, Mencía, Pinot Noir, Syrah, Zweigelt e estilos mais leves de Nebbiolo e Sangiovese.

Além do estilo, que é mais importante do que a uva ou a região: opte por vinhos de corpo leve ou médio, com acidez fresca e taninos finos e discretos. Uma cor clara é um bom indicador - sugere que o vinho sofreu uma extração leve e, portanto, não estará intensamente concentrado.

Sabores suculentos e frutados funcionam melhor do que notas tânicas, então opte por um vinho jovem em vez de um maduro. Tintos que têm um caráter ligeiramente doce de fruta podem funcionar bem, já que a impressão de doçura é reduzida em temperaturas mais frias.

Evite vinhos com muito carvalho - os taninos do carvalho aparecem rapidamente secos e adstringentes quando resfriados. Vinhos com níveis modestos de álcool tendem a matar mais a sede por sua própria natureza, então, como regra, quanto menor o álcool, melhor.

E uma pergunta que não quer calar: Pode-se colocar cubos de gelo no vinho? Nada é mais refrescante do que uma taça de vinho gelado quando o tempo esquenta - mas e se o seu vinho não esfriar o suficiente? Os especialistas em vinho acreditam que colocar cubos de gelo no vinho é uma gafe; aguçando e diluindo os sabores do vinho. Para muitos sommeliers, colocar cubos de gelo no vinho branco era frequentemente citado como o "hábito mais irritante do cliente". Imagine então, colocar cubos de gelo numa taça de vinho tinto !!!

No entanto, várias vinícolas lançaram vinhos para serem servidos com gelo, incluindo o champagne Moët Ice Impérial Rosé NV. Em alguns países do Mediterrâneo, também está se tornando mais comum oferecer gelo quando servido vinho branco ou rosé nas esplanadas dos restaurantes.

Mas quando se trata de vinhos tintos, o gelo vai derreter e diluir o vinho que acabará não tendo um sabor tão bom. Para salvar a situação daqueles que querem arriscar cubos de gelo em vinho, o Master in Wine Peter Richards diz: 'A minha opinião é: faça o que quiser com o seu vinho, desde que fique feliz! Afinal, é para isso que serve o vinho.

Portanto, aproveite e seja feliz!!! Com ou sem cubos de gelo, beber vinhos refrescantes neste verão é a melhor solução!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! 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

“O VINHO NO CINEMA” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 29/05/2015

Uma questão de emoção e sensibilidade. Muitos restaurantes têm utilizado prestigiadas garrafas de vinhos vazias para ornar as paredes do salão, artifício esteticamente atraente e que evidencia a ligação da casa com a nobre bebida. É possível que muitos clientes tenham curiosidade de saber quem as consumiu, mas raros são aqueles que consentiriam ter sua identidade revelada. A rigor, esse tipo de fanfarronice poderia fazer bem ao ego de alguns, mas, na prática, teria até efeito contrário. Não havia essa preocupação nos bons tempos do Taillevent, tri-estrelado restaurante parisiense celebre por sua cozinha e, especialmente, pela excelência de sua adega e de seu serviço de vinhos – com a morte de Jean-Claude Vrinat, o proprietário e personagem emblemático do cenário enogastronômico francês, em 2007, a casa perdeu um pouco de seu brilho, mas continua sendo referência no meio, detendo duas estrelas no Michelin.

Se eu não podia me permitir frequentar a casa tanto quanto gostaria – fui apenas duas vezes – meu grande prazer era invariavelmente passar na Les Caves Taillevent, uma loja de vinhos que o restaurante mantinha a menos de cinco minutos da matriz, na Rue du Faubourg Saint-Honoré, e a poucos passos da Salle Pleyel, sede da orquestra de Paris. Além de propor uma seleção de rótulos diferenciados, vendidos a preços bastante corretos na época, e de ter atendentes solícitos e sempre disponíveis para conversar (pouco comum em Paris), o que me encantava era ficar admirando as garrafas vazias expostas em prateleiras individuais na parede lateral esquerda da loja, todas acompanhadas de uma plaquinha com o nome de quem a consumiu e a data em que isso se deu.

Era, para mim, uma viagem: mais do que demonstrar o nível de seus frequentadores, o restaurante permitia testemunhar os hábitos e preferências de cada um deles. Mesmo havendo, como não poderia deixar de ser, vestígios da presença de políticos e Chefes de Estado – o presidente De Gaulle pediu uma garrafa magnum de Château Haut Brion 1934 –, o destaque era a frequência de artistas de renome de todas as áreas, caso do regente e pianista Arthur Rubinstein, que bebeu um Volnay Clos des Champans 1934, em outubro de 1972, provavelmente depois de se apresentar na Salle Pleyel; do genial Salvador Dali, que pediu um Château Cheval Blanc 1953, quatro anos mais tarde; e do cineasta Orson Welles, que, não deixando por menos, foi fundo num raro e sensacional Château Margaux 1900, um dos melhores tintos de todos os tempos.. Leia a reportagem completa em: <https://www.prazeresdamesa.com.br/colunas/o-vinho-no-cinema/>

“RECEITA HARMONIZADA PASTA DE IOGURTE COM HORTELÃ” - MARCELO COPELLO COMER E BEBER – VEJA RIO DE JANEIRO - 09/01/2021

Com este verão à pino, nada melhor que algo leve e fresco, e ao mesmo tempo nutritivo e saudável, para acompanhar nosso vinho. Esta receita faço desde que comecei a oferecer em minha casa cursos para iniciantes em vinho há cerca de 30 anos. Era usada na aula de vinhos brancos.

Ingredientes

- 2 Copinhos de iogurte natural
- 1 Ricota Fresca (400 gr aproximadamente)
- 1 Ramo de Hortelã
- Aneto (também conhecido de endro ou dill) ou hortelã seco
- Sal
- Açúcar
- Azeite extra-virgem
- Limão (opcional)

Modo de Preparo

- 1-Liquidificar o iogurte com a ricota. Acrescentar uma pitada de sal uma pitada de açúcar, um fio de azeite extra-virgem, um pouco de aneto ou hortelã seco. Pode-se acrescentar algumas gotas de limão, para aumentar a acidez da receita
- 2 - Lavar as folhas do hortelã e cortá-las em tirinhas.
- 3 - Servir a pasta com o hortelã espalhado por cima.

Vinhos para harmonizar: brancos em geral, de preferência, jovens, frescos e sem madeira. Ex: Sauvignon Blanc, Loureiro, Verdejo, Riesling, Pinot Grigio, Arinto...
Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/receita-pasta-de-iogurte-com-hortela>

“OS DEZ MELHORES VINHOS CHILENOS VENDIDOS PARA O MUNDO” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 10/01/2021

Quarto maior exportador mundial, atrás apenas dos mercados tradicionais da França, da Espanha e da Itália, o país andino tem vocação para elaborar grandes tintos que conquistam consumidores até na China. Conheça dez rótulos que carregam essa fama

O Chile é conhecido pela vocação de levar seus vinhos a outras fronteiras. O país é o maior exportador do chamado Novo Mundo e o quarto maior no mapa mundial, atrás apenas dos tradicionais França, Espanha e Itália.

Neste atípico ano de 2020, no qual as importações de vinho do Brasil cresceram 26,5%, segundo a Ideal Consulting, o Chile manteve a liderança do mercado, com 49,4% do total de garrafas vendidas no País, volume que significou 44,3% do total importado em valor.

Com esses números, o Brasil deve seguir como o maior mercado em volume para o Chile. Em valores, a liderança é da China. O vinho chileno enviado ao país custa, em média, U\$ 33,1 a caixa de 9 litros (valores FOB). Por aqui, a média é de US\$ 21,8 pela mesma quantidade.

A diferença é que os chilenos conseguem exportar para a Ásia um volume maior dos seus vinhos premium, aqueles com notas altas dos grandes críticos internacionais. Em geral são tintos, com cuidados não apenas na sua elaboração, como na apresentação (o que também encanta, muito, os chineses).

Nesses vinhos, predominam aqueles elaborados com a cabernet sauvignon, variedade originária de Bordeaux, mas muito bem adaptada ao país andino, principalmente no vale central.

Mas essa não é a única variedade dos vinhos premium. A emblemática carmenère mostra sua vocação e a pinot noir, principalmente na região mais costeira, vem resultando em tintos mais complexos. Conheça dez vinhos que trazem fama ao Chile.

Almaviva - Joint venture entre a francesa Château Mouton-Rothschild e a chilena Concha y Toro, o projeto nasceu em 1997, com vinhedos em Puente Alto, no Maipo, próximo à Cordilheira dos Andes. O tinto é um blend de cabernet sauvignon, em geral com mais de 60%, carmenère, cabernet franc e pequenas porcentagens de petit verdot e de merlot. Seu enólogo é o francês Michel Friou, que assumiu o cargo em 2007 e, desde então, vem trazendo maior elegância ao vinho. A safra 2017 recebeu 100 pontos, a nota máxima, e foi considerado o vinho da década pelo crítico James Suckling. Foi a segunda vez que o vinho conquistou a nota máxima: a primeira foi a safra de 2015. É vendido por R\$ 2.414, na Wine. Vizinho de vinhedos do Almaviva, Don Melchor é o vinho premium da Concha y Toro

Don Melchor - Vizinho de vinhedos do Almaviva, Don Melchor é o vinho premium da Concha y Toro. Seu enólogo Enrique Tirado o define como um blend de cabernet sauvignon. Dos 127 hectares de vinhedos, 91% são cultivados com cabernet. O vinho tem pequenas porcentagens de cabernet franc, merlot e petit verdot, que variam conforme o ano. A safra de 2018 teve 100 pontos de James Suckling e 98 do inglês Tim Atkin. Preço sugerido pela importadora VCT: R\$ 945.

Seña - O projeto de Eduardo Chadwick nasceu em 1998 no coração de Aconcagua, ao norte de Santiago. Seus vinhedos são cultivados de acordo com a filosofia biodinâmica e o vinho é moldado pelo enólogo Francisco Baettig. A base é a cabernet sauvignon, mesclada com cabernet franc, petit verdot, carmenère, merlot e malbec, em porcentagens que variam ano a ano. A safra de 2016 tem 97 do crítico chileno Patricio Tapia, do guia Descorchados. A safra de 2017 está por R\$ 2.200, na World Wine.

Clos Apalta - Elaborado apenas em anos especiais, é o projeto da francesa Alexandra Marnier no vale de Apalta, no Chile, com consultoria do enólogo, também francês, Michel Rolland. Neste vinho, a variedade principal é a carmenère, uva emblemática do Chile. Mas a cabernet sauvignon também é bem presente. A safra 2016, que teve 99 pontos de James Suckling e 96 de Robert Parker, tem 46% de carmenère, 30% de cabernet sauvignon, 19% de merlot e 5% de cabernet franc. É vendido por R\$ 2.125, na Mistral.

....

Gandolini Las 3 Marias - O enólogo Stefano Gandolini lançou este projeto em 2011, com o objetivo de elaborar um dos melhores vinhos chilenos. Deu certo. Escolheu um vinhedo no vale de Maipo, próximo aos Andes, apostou nos baixos rendimentos das vinhas e focou na cabernet sauvignon. O tinto tem também pequenas porcentagens de cabernet franc e de Petit Verdot. R\$ 689, na Vinomundi.. Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/os-dez-melhores-vinhos-chilenos-vendidos-para-o-mundo/>

“UM GUIA PÓS COVID PARA UMA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” - JOHN MARIANI

FORBES.COM - 23/12/2020

Existe um perigo crescente no mercado global de vinhos de que muitos vinhos sejam feitos para serem degustados de acordo com um modelo, e não com a individualidade de seu terroir. Eu estarei escrevendo sobre o fenômeno do alto teor de álcool em breve e sobre como os vinhos podem ser manipulados para aumentar a intensidade. Por enquanto, aqui estão alguns bons vinhos que expressam individualidade ao invés de sabor como seus concorrentes em suas respectivas regiões.

MacRostie Brut Rosé 2017 (US \$ 25) - Isso é o que bebi no primeiro vinho na véspera de Ano Novo. Gosto de rosés bem feitos (nem todos são de longe) e este menino de três anos desenvolveu profundidade enquanto mantém o frutado que procuro em um vinho espumante feito no método champenoise. É uma mistura de Pinot Noir e Chardonnay, despejada em 2019, ajustada para doçura, com 7 gramas de açúcar residual. Foi muito bem com um aperitivo de terrina de foie gras.

Charles Heidsieck Blanc de Blanc (US \$ 85) - Isso é o que bebi à meia-noite para brindar ao ano que se iniciava, um champanhe tão comemorativo quanto eu conheço e bem apreciado pelos conhecedores. Heidsieck faz Blanc de Blanc desde 1949, e, desde 2017, em lote, com 25% de vinhos de reserva e adega prolongada. É muito sedoso, altamente refinado e deve ser o foco das atenções, por isso beba-o com alimentos de sabor suave como filé de linguado.

Cecchi Chianti Classico “Storia di Famiglia” 2017 (US \$ 27) - Uma versão moderna de um estilo Chianti clássico, não muito grande, não muito alto em álcool, feito com 90% de Sangiovese, é muito fácil de beber e combinar com quase tudo menos um prato de peixe delicado e é maravilhoso com molhos para massas de todos os tipos. Cecchi também ganha um Riserva de \$ 48 e um “Valore” de \$ 65, mas acho que a garrafa de \$ 27 é quase tão boa... Leia a reportagem completa em: <https://www.forbes.com/sites/johnmariani/2021/01/07/as-so-many-wines-taste-so-much-the-same-here-are-some-distinct-stand-outs-in-2021/?sh=4372ba2aa2d7>

“VERÃO PEDE VINHO BRANCO, E OS DA ALSÁCIA SÃO IMPERDÍVEIS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - VINHOS - 08/01/2021

Os primeiros artigos do ano serão dedicados a regiões vitivinícolas que se consagraram pela produção de vinhos brancos, já que nesta época, no Brasil, recomenda-se encher a taça com esses deliciosos produtos, muitas vezes ignorados pelos consumidores que acham que vinho bom é vinho tinto. O gosto particular é soberano, sem dúvida, e eu seria das últimas pessoas a invalidar a sua importância, desde que ele não tenha sido pautado por preconceitos. Vinho é diversidade – deguste com o coração aberto, que um mundo de prazer será descoberto!

Escolhi a região da Alsácia, na França, para começar, porque seus vinhos brancos estão dentre os melhores do mundo, embora menos presentes nas prateleiras do que eu gostaria. A Alsácia também é um dos melhores roteiros vitivinícolas do mundo, e se você tiver a chance de poder degustar os vinhos in loco será uma viagem inesquecível. A região se divide em dois departamentos, Baixo Reno e Alto Reno, cujas capitais são Estrasburgo e Colmar, respectivamente. É difícil escolher o que é mais belo ali, entre a clássica cidade de Estrasburgo – com sua majestosa Catedral de Notre Dame e os charmosos canais da Petite France – e a particularidade de Colmar, tipicamente alsaciana e rodeada por vilarejos floridos, de arquitetura medieval e renascentista.

De origem germânica e romana, 160 localidades alsacianas já cultivavam a vinha antes da Idade Média e tiveram seus apogeu no século XVI, período interrompido pela Guerra dos 30 anos. Aliás, a Alsácia é uma região sofrida pelas guerras – foram inúmeras, em função de sua posição fronteiriça e estratégica, entre a França, a Alemanha e a Suíça e nas proximidades do Rio Reno. Já pertenceu à Alemanha, já foi dividida entre as duas nacionalidades e foi ocupada pelos nazistas entre 1940 e 1945. Assim, tem muitos traços germânicos nos próprios vinhos – por exemplo, predominam vinhos varietais brancos, e a cepa Riesling é uma das mais importantes. Mas a lógica qualitativa francesa também se faz presente nas particularidades dos terroirs de excelência, classificados como Grand Crus e Lieux-dits.

Dessa mistura, combinada a condições especiais para a vitivinicultura emerge uma identidade própria forte, com certos traços bem singulares, como a produção de vinhos marcados pela mineralidade e exuberância aromática. O aroma marca não apenas os seus vinhos, mas também um queijo bem típico, o Munster, peso-pesado dentre os perfumados queijos da França, que desafia os mais treinados paladares a comê-lo sem estranhamento.

Sua vitivinicultura evoluiu novamente após a Primeira Guerra Mundial e hoje é um dos seus pilares econômicos em termos de produto agroalimentar. A partir de 1962, foi reconhecida como Appellation d’Origine Contrôlée. Em 1975, teve seus Grand Crus regulamentados, seguidos pela AOC Crémant d’Alsace, espumante da região feito pelo método tradicional e um dos mais consumidos na França. Seus vinhos têm reputação internacional e, na França, são consumidos especialmente ao leste e na região parisiense... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/verao-pede-vinho-branco-e-os-da-alsacia-sao-imperdiveis/>

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

PRODUTORES DE CONHAQUE CONSIDERAM O NOVO IMPOSTO ALFANDEGÁRIO AMERICANO “MUITO SÉRIO”

Os produtores da bebida francesa mais famosa no exterior fazem caretas: quase uma em cada duas garrafas de conhaque francês é comercializada nos Estados Unidos. Os direitos alfandegários para a importação de conhaque nos Estados Unidos subirão para 25%. Um duro golpe para o mercado, já que quase uma em cada duas garrafas de conhaque é vendida nos Estados Unidos.

As exportações de vinhos e destilados franceses para os Estados Unidos devem cair um bilhão de euros por ano após a aplicação de novas taxas punitivas anunciadas em 31 de dezembro pelo governo Trump, segundo a federação dos exportadores do setor FEVS.

O déficit para a indústria vinícola francesa após a primeira onda de direitos aduaneiros de 25%, aplicado desde meados de outubro de 2019 aos produtos franceses, é estimado em cerca de 700 milhões de euros pelo FEVS. Os impostos até agora afetaram vinhos tranquilos (não espumantes) com menos de 14 graus em garrafas de menos de dois litros.

A extensão anunciada para vinhos a granel, vinhos acima de 14 graus e bebidas espirituosas à base de vinho, como conhaque e armagnac, aplicável a partir de 12 de janeiro, deve aumentar este número “em cerca de 300 milhões de euros”, estima César Giron, presidente da FEVS (Federação Francesa dos Exportadores de Vinho e Bebidas Espirituosas). Apenas champanhes e vinhos espumantes estariam isentos de impostos. “Isso é dramático para a indústria vinícola francesa, que exportou 1,2 bilhão de euros em 2019”, lembrou Giron.

“E isso é muito sério para o conhaque”, para o qual os Estados Unidos são um mercado vital, acrescenta um profissional. Quase uma em cada duas garrafas de conhaque francês é de fato comercializada nos Estados Unidos, onde o marketing é amplamente voltado para rappers e “descolados”, bem como para clientes afro-americanos e hispânicos.

Uma queda no valor das exportações de 25% - Mesmo que não tenha sido alvo da primeira rodada de impostos, o conhaque já sofreu uma queda no Atlântico em 2020, provavelmente devido ao fechamento de bares, restaurantes e clubes durante a pandemia, porque é principalmente consumido em coquetéis: as vendas caíram 4% em volume, para 7,2 milhões de caixas, e 17% em valor, para 1,1 bilhão de euros nos primeiros 10 meses de 2020.

No conjunto, neste período, a França viu as suas exportações de vinhos não espumantes para os Estados Unidos caírem 8% em volume e 25% em valor, para respectivamente 11,7 milhões de caixas e 740 milhões de euros, indica o FEVS. No entanto, as bebidas alcoólicas são um dos pontos fortes das exportações francesas, o segundo maior superávit do comércio exterior, atrás apenas da aeronáutica, e os Estados Unidos são o principal mercado de viticultura e exportação.

Os impostos são cobrados pela administração Trump como parte de sua disputa com a UE sobre o auxílio estatal à Airbus e à Boeing. O presidente americano também se gabou em seus tweets de querer punir “a loucura de Macron”, que queria cobrar um imposto sobre “Gafa”, os gigantes tecnológicos americanos: “Sempre disse que vinho americano é melhor que Vinho francês”, ele lançou em 26 de julho de 2019... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-producteurs-de-cognac-jugent-tres-grave-la-nouvelle-taxe-douanere-americaine,4716242.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial com AFP – 08/01/2021).

AJUDA AOS VITICULTORES PARA COMPENSAR O IMPOSTO AMERICANO?

Para apoiar os viticultores, Bercy planeja nomeadamente “permitir que os viticultores beneficiem de uma compensação até 20% do volume de negócios mensal, até 200.000 euros”. O governo deve em breve conceder ajuda aos produtores de vinho para compensar a aplicação de impostos dos EUA sobre o vinho francês, uma nova salvaguarda que deve ser aplicada a partir de 12 de janeiro.

O ministro da Economia disse ser “favorável e aberto a medidas de compensação e ajuda”, fortemente exigidas pelos viticultores, disse Bercy, após encontro entre representantes do indústria do vinho e quatro ministros: Bruno Le Maire (Economia), Julien Denormandie (Agricultura), Franck Riester (Comércio) e Alain Griset (PME).

Em 31 de dezembro, Washington havia decidido aumentar em 25%, a partir de 12 de janeiro, os direitos aduaneiros sobre vinhos não espumantes,

mosto de uva e conhaques, e em 15% sobre as peças aeronáuticas, todos de Alemanha e França. Esses impostos serão adicionados aos impostos desde 2019 sobre as importações europeias, como vinho, queijo ou aviões Airbus, como parte do impasse comercial entre a UE e os Estados Unidos sobre a ajuda pública à aeronáutica.

Para apoiar os viticultores, Bercy pretende em particular “permitir aos viticultores beneficiarem de uma compensação até 20% do volume de negócios mensal, até 200.000 euros”, implementada no final de 2020 para empresas afetadas pela crise de saúde. Está também a trabalhar com bancos e Bruxelas para adiar por um ano o início do reembolso dos Empréstimos Garantidos pelo Estado (PGE) concedidos a empresas penalizadas pela pandemia.

Outro projeto em estudo: fortalecer o apoio às exportações e a competitividade da indústria francesa, disse o ministério. Mas Paris também gostaria que Bruxelas colocasse sua mão na pasta neste assunto. Os quatro ministros vão escrever à Comissão Europeia para “exigir um trabalho europeu sobre medidas de compensação”, dizemos a Bercy, onde se considera “inaceitável” que Bruxelas não forneça nada para os sectores afectados pelos ricochetes neste braço ferro comercial.

Essas propostas surgem no dia em que os direitos aduaneiros adicionais sobre os produtos franceses deveriam entrar em vigor, em retaliação ao imposto digital instituído pela França. Washington ainda não confirmou sua entrada em vigor, mas ameaçou Índia, Itália e Turquia com retaliação por estabelecerem seus próprios impostos digitais... Leia mais em: <https://www.larvf.com/bientot-une-aide-aux-viticulteurs-pour-compenser-la-taxe-trump,4716219.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial com AFP – 07/01/2021).

BREXIT: PRODUTORES DE CHAMPAGNE ALIVIADOS COM “ACORDO” COM A GRÃ-BRETANHA

“Os ingleses, particulares ou importadores, continuaram a estocar. Continuamos a enviar”, resume Jean-Marie Barrillère, presidente da União das Casas de Champagne (UMC). A indústria do champanhe, que estabeleceu laços históricos com a Grã-Bretanha, recebeu com alívio o “acordo” do Brexit.

“É um grande alívio”, garante Jean-Marie Barrillère, presidente da Union des Maisons de Champagne (UMC), que resume: “É o final bom de uma história longa demais”. Reação igual aos medos suscitados pela ideia de um “no deal”: “Você percebe! Se não houver acordo, os ingleses se tornam estrangeiros e a Grã-Bretanha um mercado tão distante quanto a África ou a Ásia”, ele ainda estrangulava em meados de dezembro.

Seus pesadelos de ontem também foram alimentados por “novos impostos, formalidades alfandegárias, burocracia complexa e pesadelos logísticos”. As suas preocupações eram ainda mais agudas porque o mercado inglês continua a ser o mercado líder em volume para o champanhe, entre 25 e 30 milhões de garrafas por ano. Além disso, os meses anteriores ao Brexit foram favoráveis para as vendas nesta zona.

“Os ingleses, particulares ou importadores, continuaram a estocar. Continuamos a despachar”, resume o presidente da UMC, que estima em “10% do mercado anual” o montante de estoques em 31 de dezembro. James Bond, portanto, não perderá seu champagne oficial para comemorar seu próximo filme, cujo lançamento, duas vezes adiado devido à Covid-19, ainda está marcado para a primavera de 2021.

O Reino Unido é o mercado líder em volume de champanhe - “Fizemos uma exportação antecipada, entre um e dois meses de estoque, para passar no curso de logística”, confirma Charles-Armand de Belenet, CEO da Bollinger. “O aperto de mão entre Cubby Broccoli, produtor de James Bond, e Christian Bizot de Bollinger dura desde 1979”, quase surpreende a gerente da “menor das grandes casas de champanhe”, como ela gosta de se chamar.

Em frente à encantadora sede de Bollinger em Aÿ-Champagne (Marne), onde se encontra um brilhante “Mandado Real” (mandado real atestando a condição de fornecedor da Corte), datado da Rainha Victoria, Charles-Armand de Belenet nunca deixou de mostrar uma confiança que se destacou na paisagem de Champagne. “Sem catastrofismo”, defendeu com clareza quando os rumores de “não acordo” pesavam sobre o moral da indústria... Leia mais em: <https://www.larvf.com/brexit-les-producteurs-de-champagne-soulages-par-le-deal-avec-la-grande-bretagne,4715622.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Equipe Editorial com AFP – 29/12/2020).