



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHO E ROMANCE À LUZ DE VELAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VINHO E ROMANCE À LUZ DE VELAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O GRAU ALCOÓLICO EM DISCUSSÃO" - POR JORGE LUCKI



06



09

"VINHOS SECRETOS DE JAMES BOND" - POR JANCIS ROBINSON

03 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGO**

06 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir 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. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

** 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 !

HERDADE DOS GROUS 2016 – VINHO REGIONAL ALENTEJANO – PORTUGAL

A Herdade dos Grous é uma vinícola que elabora vinhos de alta gama, com estilo internacional. O seu enólogo Luís Duarte, eleito três vezes “Enólogo do Ano” em Portugal, é quem arquitetou o projeto da Herdade dos Grous e gere a vinificação dos tintos e brancos. A viticultura é adaptada a cada casta de uva, e a adega possui tecnologia moderna, como lagares com temperatura controlada e salas refrigeradas para a fermentação dos vinhos em barricas de carvalho de diferentes procedências. Produzidos em pequena quantidade, os vinhos da Herdade dos Grous são a expressão máxima do Alentejo moderno – ricos, redondos e cheios de fruta.

A “Herdade dos Grous” é uma propriedade de 793 hectares com características únicas no coração do Alentejo, a apenas 17 quilómetros de distância de Beja (no sentido de Lisboa), numa sequência sucessiva de olivais, florestas de sobreiros e vinhas, não é de surpreender que aqui encontremos a produção ótimos vinhos portugueses.

Colheita manual das uvas, que são levadas à vinícola onde passam por uma triagem qualitativa à mão, depois são desengaçadas e esmagadas, permanecendo em maceração pelicular pré-fermentativa à frio por dois dias. O mosto de cada uma das variedades segue então para a fermentação alcoólica em pequenos tanques de aço inox, com adição de leveduras selecionadas. Na sequência ocorre a fermentação malolática, depois o vinho estagia por 9 meses em barricas de carvalho francês

Uvas: Tinto composto de Aragonez (Tempranillo), Trincadeira, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Syrah.

Notas de Degustação: rubi escuro, sem sinal de evolução. Nos aromas aparecem as frutas vermelhas e escuras maduras (cereja, ameixa), notas de menta e especiaria doce, com toque de tabaco e chocolate. No paladar macio e fácil de gostar, as notas das frutas são bem percebidas, com boa acidez e persistência, num vinho bem equilibrado e de corpo. Fim de boca com notas de chocolate e tabaco.

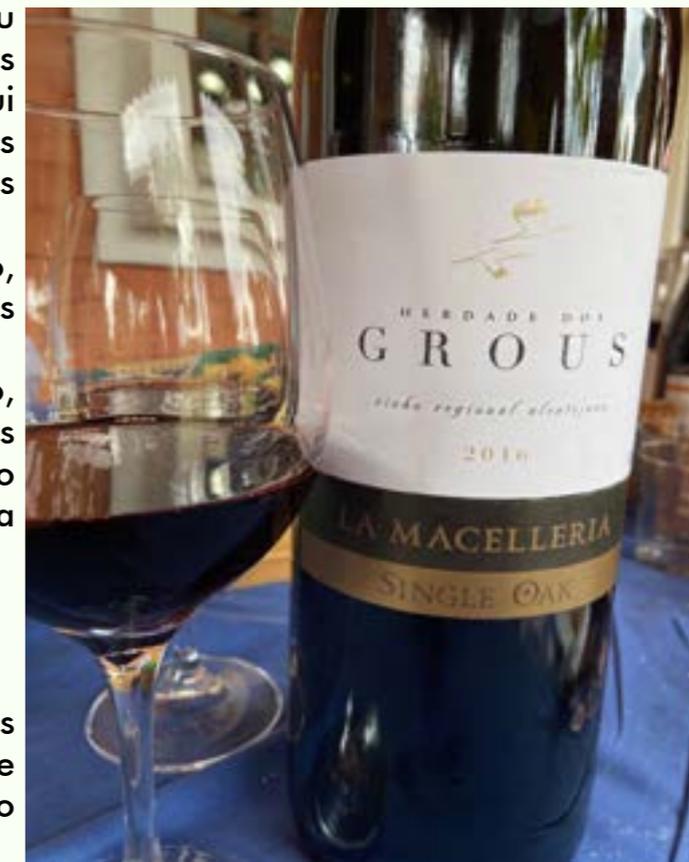
Estimativa de Guarda: Pronto para beber, mas aguenta mais 2 a 3 anos fácil.

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com carnes vermelhas grelhadas, carne de panela, um verdadeiro curinga por se tratar de um vinho de bom frescor e frutado, equilibrado com a madeira. Vai bem com embutidos, massas com molho de tomate, pizzas, paleta de cordeiro, além de queijos de média cura (Serra da Canastra, Serra da Estrela...)

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

Faixa de Preço – \$\$\$ - Ótima relação custo-benefício (garrafa Magnum)

Em BH – Você poderá comprar na La Macelleria. Rua Francisco Deslandes, 1038 - Anchieta, Belo Horizonte – MG – Tel.: (31) 3223-6255.



VINHO E ROMANCE À LUZ DE VELAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O que pode ser mais próprio para comemorar um romance do que um belo jantar à luz de velas, regado a um bom vinho? O ambiente de conforto, aconchego e intimidade vai sendo criado pelos elementos estéticos, estimulando todos os sentidos das pessoas.

Continuando a dar sugestões para o seu “Dia dos Namorados”, continuo a escrever sobre o tema.

A associação do vinho e o clima destes momentos não é de hoje. Desde os povos mais antigos, inspirados por divindades, o vinho está sempre ligado ao religioso e ao profano, estimulando o amor. Eram famosos e sugestivos, os rótulos dos vinhos do Porto Ramos-Pinto, do final do século XIX que retratavam casais quase a se beijar com uma taça de vinho entre eles, sugerindo que o beijo seria tão doce, suave e generoso quanto o vinho (do Porto)!

A companhia e o ambiente podem ser obtidos, e a cidade tem restaurantes com apresentação irrepreensível, ou nestes tempos de pandemia, certamente haverá a oferta de kits em delivery e lives virtuais ensinando a preparar os pratos e harmonizar com os seus vinhos.

O importante é o que acontece na hora em que você se sentar para beber o vinho harmonizado com o jantar e a expectativa de uma noite prazerosa.

O Champagne surge como vinho de celebração ideal. É alegre, refrescante, cintilante, com aquelas bolhinhas “estourando” estimulando todos os sentidos. Algumas pessoas poderão achá-lo seco ou ácido demais, e este detalhe explica a razão do sucesso do Prosecco (menos cítrico e mais fácil de ser bebido). O mercado hoje conta com belos espumantes nacionais e cavas espanholas para atender todos os gostos e bolsos, portanto, boas alternativas. Além de serem ótimos para iniciar a noite, champagnes e espumantes nacionais serão ótima companhia para comida japonesa.

As refeições para uma noite de romance são geralmente mais leves, nada que seja muito carregado ou gorduroso. Neste momento, um tinto redondo, sedutor, fará uma bela harmonização. Os Borgonhas são vinhos sensuais por sua natureza e se ajustam perfeitamente ao tema. Com cor mais clara, aromas de frutas vermelhas como cereja, framboesa, morangos, saborosos e com taninos geralmente macios, acabam sendo no conjunto vinhos sedosos e estimulam o amor. Se os Borgonhas tintos estiverem fora do orçamento, há excelentes opções de outros Pinot Noirs criados na Argentina, Chile, Nova Zelândia e Brasil, que poderão surpreender.

No capítulo dos tintos, o Merlot será outra boa alternativa, com uma ampla gama de harmonização (carnes vermelhas, massas, risotos). Mais escuros e potentes que os Pinot Noirs, mas com taninos mais redondos que os Cabernets Sauvignons que seriam boas companhias para pratos de carnes mais condimentadas.

A Malbec será outra boa opção, pois a maioria dos vinhos argentinos que estão inundando nosso mercado possuem taninos macios, bons aromas de frutas maduras como ameixa, e são bastante saborosos. Seu único problema talvez seja o elevado teor alcoólico, hoje já beirando os 15%, como um vinho fortificado, convidando os amantes para uma bela noite de sono reparador depois de duas ou três taças.

O romance permanecerá como uma expectativa, para depois... Neste sentido, cuidado também com os vinhos da casta Syrah, geralmente com teores alcoólicos na faixa dos 15%.

Se o cardápio entretanto, for de frutos do mar, além do Champagne ou espumante poderem continuar a ser bebidos, os Sauvignons Blancs frutados e de boa acidez e os Chardonnays vivos serão bem vindos.

A madeira em si não é necessária neste momento, a não que o prato seja complexo e precise de harmonizações mais requintadas. Os vinhos chilenos costumam ser neste quesito excelentes opções de qualidade a custo mais acessível.

E para selar o romance, que tal deliciar-se com um vinho de sobremesa? Muitas vezes uma boa taça de vinho poderá até mesmo substituir a sobremesa. Brancos de colheita tardia são ótimos. As mulheres adoram sua extrema suavidade e estarão felizes no final da refeição. Entre eles o Sauternes é o rei. Não se esqueça dos Tokajis, dos Late Harvest argentinos, chilenos e neo-zelandeses. Os vinhos de sobremesa nacionais já representam boa alternativa também. E que dizer dos vinhos do Porto, com toques de frutas doces, em compota, aveludados, sedosos.

Como se lê, as opções são inesgotáveis. Escolha seus vinhos sem receios ou medos, afinal o mais importante é prestar atenção que o namoro não é com a garrafa. O vinho elevará o astral, o ponto alto da celebração deve ser Você e sua companhia. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

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 GRAU ALCOÓLICO EM DISCUSSÃO” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO - 28/05/2021

Busca por níveis mais razoáveis, que exige maior esforço e esmero do produtor, ganha força.

Fazem parte do passado vinhos com 11% ou 12% de graduação alcoólica. Os tempos mudaram, brancos e tintos estão hoje beirando os 15% e a grande discussão é até onde isso é exagero e o que fazer para chegar a níveis mais razoáveis.

Faz sentido apontar o aquecimento global como vilão nessa história, afinal uma elevação na graduação alcoólica passam necessariamente por uvas mais maduras, mais doces. Contudo, não dá para generalizar: o clima efetivamente mudou, mas muitas regiões vinícolas estão sofrendo bem mais com a instabilidade climática do que com os efeitos dos aumentos de temperatura no índice de maturação das uvas. A bem da verdade, o nível de álcool nos vinhos começou a mudar antes que as questões ambientais virassem assunto da hora. Isso tem a ver com colher as uvas mais tarde (mais maduras), proposta que nasceu em meados da década de 1980 com a ascensão dos rótulos do Novo Mundo, mais particularmente dos californianos. cujos produtores adotaram novas técnicas para permitir que os vinhos pudessem ser bebidos ainda jovens, ao contrário dos europeus, que precisavam de um prazo mais longo para serem consumidos, devido, em especial, à presença de taninos. Na prática, o que os americanos fizeram foi procurar vindimar quando os taninos, presentes na casca da uva, estivessem mais evoluídos, o que, na linguagem dos enólogos significa atingir a maturação fenólica .. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-grau-alcoolico-dos-vinhos-esta-exagerado.ghtml>

“NOVA PESQUISA SOBRE VINHO NA GRAVIDEZ” - MARCELO COPELLO VEJA RIO - 29/05/2021

Apenas uma taça de vinho pode ser prejudicial a uma mulher grávida? A pergunta é muito comum no consultório médico entre mulheres grávidas: “Dr. posso beber uma taça de vinho?”

David Garry, especialista em medicina materno-fetal do Hospital Universitário Stony Brook nos EUA diz que não há um nível seguro de uso de álcool durante a gravidez. De acordo com o Congresso Americano de Obstetras e Ginecologistas dos EUA, cerca de 90 por cento das mulheres grávidas dizem que se abstêm de álcool, apesar de muitas beberem sem divulgar.

“Há um estigma social para beber na gravidez, o que é bom”, diz Garry.

Fora dos EUA o consumo de álcool durante a gravidez parece ser mais comum. Um estudo de 2015 descobriu que o consumo de álcool variou de 20% a 80% entre mulheres na Austrália, Nova Zelândia, Irlanda e Reino Unido... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/nova-pesquisa-sobre-vinho-na-gravidez>

“YELLOW TAIL: O VINHO AUSTRALIANO MAIS PODEROSO DO MUNDO QUE AINDA NÃO DECOLOU NO BRASIL” - MARCEL MIWA

NEOFEEED - 30/05/2021

Pela quarta vez consecutiva, o Yellow Tail lidera o ranking da consultoria britânica Wine Intelligence. Forte nos Estados Unidos, onde conquistou os bebedores de cerveja e coquetéis, ele ainda não caiu no gosto do brasileiro. Entenda os motivos

O australiano Yellow Tail é a marca de vinhos mais poderosa do mundo que você nunca ouviu falar – ao menos, se não é um especialista de vinhos. Importada pela Cantu, que acabou de ser comprada pela Wine, a Yellow Tail ficou pela quarta vez seguida no topo do ranking da lista das marcas de vinhos mais poderosas do mundo.

Realizado pela consultoria britânica Wine Intelligence desde 2018, o ranking coleta seus dados em 25 países com mais de 25 mil consumidores de vinhos. Entre eles, o Brasil. A relevância da lista é dada pelo foco no consumidor final e porque considera não apenas o awareness sobre cada marca, mas também a propensão de compra de cada rótulo.

Além da hegemonia de Yellow Tail, a chilena Casillero del Diablo, da Viña Concha y Toro, aparece em segundo lugar, também pelo quarto ano consecutivo. Outra marca australiana, a Ja-cob's Creek, recuperou a 3ª posição em 2021, tirando a gigante americana Gallo do pódio.

Apesar de pouco vendida no Brasil, a Yellow Tail é uma marca que faz sucesso nos Estados Unidos. Ela pertence a vinícola australiana Casella Wines e foi lançada em parceria com seu importador americano W. J. Deutsche & Sons em 2001 para atingir uma faixa de preço na base da pirâmide dos consumidores daquele país.

E, neste caso, a concepção do produto nasceu antes do vinho em si. O segredo, no caso da Yellow Tail, foi criar seu próprio nicho, de consumidores de cervejas e coquetéis, que sentiam pouca afinidade com o vinho.

Cerca de um ano antes do lançamento do produto, os sócios Philip e John Casella e o gerente-geral John Soutter cruzaram os EUA em uma roadtrip visitando lojas de bebidas, bares, pubs e baladas para entender o comportamento desse tipo de consumidor.

Uma das principais conclusões foi que a grande quantidade de rituais em torno do vinho assustava os novos consumidores. E que a melhor forma para as pessoas adotarem a marca seria através da criação de elementos familiares desses novos clientes.

Na taça, isso significava eliminar as arestas de taninos e acidez nos vinhos, que os conhecedores gostam, mas consumidores iniciantes se assustam com essas características.

.....
A linha Yellow Tail pode ser encontrada na faixa dos R\$ 70 a garrafa. A Jacob's Creek tem preço de R\$ 90 (importada pela Casa Flora/Porto a Porto) e Casillero del Diablo (importada pela VCT Brasil), R\$ 40..... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/yellow-tail-o-vinho-australiano-mais-poderoso-do-mundo-que-ainda-nao-decolou-no-brasil/>

“ZODÍACO DOS VINHOS: GÊMEOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 28/05/2021

O vinho de um signo de ar deve ter leveza, e um elemento fundamental para isso é a acidez.

Após Áries e Touro, signos de fogo e terra de perfis mais calorosos, chegamos a um signo de ar, de natureza essencialmente comunicativa. Um signo de ar tem uma vibração que passa pelo espírito, pela mente, pelo intelecto e pela criatividade. Onde há ar, há movimento, há trocas, mudanças de temperamento e humor. A sociabilidade é o emblema geminiano. Toda a fixidez conservada pelo taurino dá lugar à transitoriedade da vida, à qual o geminiano sabe muito bem se adaptar.

O planeta regente de Gêmeos é Mercúrio, o menor planeta do sistema solar e mais próximo do sol, embora não seja o mais quente, já que sua atmosfera fina é incapaz de reter calor, podendo variar de 400oC durante o dia a -170oC à noite. É, portanto, instável climaticamente, e isso vem reforçar o caráter mutante do geminiano.

Na mitologia romana, Mercúrio, que corresponde a Hermes na mitologia grega, é o Deus mensageiro, e isso se deve à sua rápida e incomum órbita, que completa uma volta em torno do sol em apenas 88 dias. O Deus Mercúrio conecta os povos, com sua rápida e inventiva translação.

Dessa união de fatores, surge Gêmeos, um signo de espírito festivo, comunicativo, adaptável a diferentes circunstâncias, mas que, justamente por essa sua capacidade de se transformar no trato social, é visto como inconstante, às vezes dissimulado e superficial. Problemas à parte, é uma das companhias mais divertidas e excitantes do zodíaco.

A imagem que me vem dessa transição entre o sistemático e comedido taurino e o falante e performático geminiano é de alguém que, de repente, diante do conforto estático de sua clausura, percebe que falta ar... abre a janela e deixa o vento entrar. Nessa brisa de ar, corre um perfume afrodisíaco de outros temperos, outros cheiros. É hora de se abrir para o mundo, de tirar o pé do chão e voar.

E o que tudo isso tem a ver com vinhos? Como passar de um signo robusto e caloroso para a silhueta fina do geminiano? O vinho de um signo de ar deve ter leveza e um elemento fundamental para isso é a acidez – uma energia diferente da do fogo, do álcool e que torna o vinho mais flexível a várias circunstâncias: pode ser bebido como aperitivo, harmoniza mais facilmente com vários pratos, pode até acompanhar uma balada.

O álcool “chapa”, a acidez levanta. O primeiro decanato de Gêmeos ainda conserva o aspecto gourmand e caloroso do taurino, mas com um perfil mais vibrante e instável. Aqui, cabe a uva Sangiovese, a mais famosa italiana, matéria prima do Chianti, Brunello, Morellino di Scansano e tantos outros. Sangiovese é uma cepa que conta com muitos clones, tem maturação irregular e apresenta resultados distintos em diferentes territórios – o que, no entanto, não limita a sua popularidade. Pode dar vinhos magros e encorpados, mas sempre conjugados com uma acidez que garante a elegância dos seus produtos.

Quando chegamos ao segundo decanato, o clássico geminiano é, sem dúvidas, o vinho espumante – em todas as suas versões: Champagne, Cava, Espumante Nacional, Prosecco etc. Afinal, qual é a bebida que torna as pessoas alegres, vivazes, comunicativas e se adapta a quaisquer circunstâncias? ...

Se você gostou, compartilhe e acompanhe a série! Acompanhe nas minhas redes sociais, dicas de vinhos para cada signo. Acompanhe a série Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/zodiaco-dos-vinhos-gemeos/>

“VINHOS SECRETOS DE JAMES BOND” - JANCIS ROBINSON

JR - 22/05/2021

No aniversário de Ian Fleming, Jonathan Reeve vira detetive literário e dá a notícia de sua conexão de Bond com produtores de vinho na Alemanha, França, Turquia e Itália.

Enquanto escrevia sobre James Bond e champanhe, revisitei certas seções focadas no vinho dos livros 007 originais de Ian Fleming. Isso revelou novas profundidades para a caligrafia de Fleming, particularmente como ele usou vinhos e bebidas destiladas para desenvolver personagens e enredo. Ele usou alguns drinques para definir um tom de luxo, alguns para definir o cenário geograficamente e alguns para refletir o estado emocional de Bond. Abaixo estão quatro exemplos disso, todos da Goldfinger ou da Rússia com amor. Cada exemplo destaca um vinho James Bond desconhecido da década de 1950 e um pouco sobre esse vinho hoje - como é e onde você pode encontrá-lo. Esses vinhos podem ser menos ostensivos do que os champanhes favoritos de Bond, mas vale a pena procurá-los e estão acessíveis até mesmo para aqueles de nós que não têm um cartão de crédito MI6.

Fiquei muito satisfeito ao descobrir que os vinhos ainda estão disponíveis hoje, quase 70 anos depois de Fleming ter escrito os livros, mas ainda mais satisfeito com a reação dos proprietários da vinícola. Eles não sabiam - mas obviamente se orgulhavam de saber - que seus vinhos eram vinhos James Bond.

Goldfinger's Goldtröpfchen - Na propriedade de campo de Goldfinger, entre 18 buracos de golfe e uma garrafa de Ch Mouton Rothschild 1947, Fleming insere uma pequena passagem intrigante em sua história:

- “Por favor, experimente o Hock. Espero que seja do seu gosto. É um Piesporter Goldtröpfchen '53.” Era néctar e gelado. Bond parabenizou seu anfitrião. Goldfinger deu um breve aceno de cabeça.

Para quem não está familiarizado com ele, Goldtröpfchen é um vinhedo bonito e muito respeitado no Mosel, que Michael Schmidt chama de o Santo Graal de Riesling. Seu nome intrigante - fundamental para esta história - significa “gotas douradas”. As letras de Shirley Bassey, ‘Palavras de ouro que ele vai derramar no seu ouvido’ vêm à mente, mesmo que sejam um pouco imprecisas; não há nada dourado nas palavras ou ações de Goldfinger (embora ele tenha um gosto muito bom para vinho). A habilidade de contar histórias de Fleming entra em ação logo após a troca acima. Depois de permitir que o Goldtröpfchen brilhasse brevemente, Fleming descreveu Goldfinger observando Bond beber o vinho sozinho, sem beber nada. Como a maioria dos vilões de Bond, Goldfinger era orgulhosamente abstinente. Calafrios e suspeitas descem sob uma sombra cada vez mais escura de dúvida. Poção? E ... abstinente?!

O vinho não estava envenenado, ao que parece, mas mesmo assim era misterioso. É tão diferente de qualquer outro vinho James Bond e tão inesperado. Escrevendo em 1959, quando as atitudes em relação ao machismo eram mais restritivas do que hoje, Fleming claramente tinha uma razão específica para fazer seu espião machista e contundente degustar um vinho branco adocicado com baixo teor de álcool. Ele estava se entregando a um pequeno jogo de palavras douradas, enquanto lançava a sombra da ameaça na mente do leitor e reforçava o caráter de Goldfinger como germânico, ego-maniaco e completamente obcecado por ouro.

O vinhedo Goldtröpfchen produz muitos Rieslings finos, mas meus favoritos recentes são aqueles feitos por Nik Weis em St Urbans-Hof. Sua exuberante Goldtröpfchen Auslese incorpora o nome do vinhedo perfeitamente, dando bocados com mel de tangerina madura, toranja cristalizada e botrytis cor de pêssego, tudo aprimorado por uma acidez de limpar a boca. Weis diz que teria servido a Bond um Goldtröpfchen Grosses Gewächs seco - algo altamente focado, com poder refinado, assim como Bond. Para mim, o vinho mais Bond de Weis é seu Goldtröpfchen Kabinett - enganosamente complexo e perigosamente bebível. Encontre esses vinhos.

Ouzo, raki e Kavaklidere - A ação em From Russia with Love se passa em grande parte na Turquia, um local introduzido e animado pelas referências vívidas de Fleming a vinhos e destilados. Após um pouso acidentado em Istambul, Bond imediatamente procura uma dose restauradora de ouzo.

Bond desceu do avião com um punhado de passageiros pálidos e silenciosos ... Pediu um copo de ouzo, bebeu e perseguiu com um gole de água gelada. Sentiu uma forte mordida sob o gosto enjoativo de anis e Bond sentiu a bebida acender um fogo rápido e pequeno por sua garganta e estômago.

Parcialmente recuperado, Bond é recebido em Istambul por seu contato, Kerim Bey, com o primo mais forte de ouzo, raki - “um copo de um líquido leitoso no qual o gelo cintilou”. Várias doses de raki devolvem Bond à sua zona de conforto, permitindo que o cenário progrida com algo um pouco mais rico e menos impetuoso... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/james-bonds-secret-wines>

“TXAKOLINA, UM PRAZER SIMPLES COM UM PROFUNDO SENSO DE LUGAR” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES – 27/05/2021

Para entender o caminho do vinho no século 21, considere uma garrafa de Txakolina.

Vinte anos atrás, Txakolina era virtualmente desconhecido fora do País Basco espanhol, onde era o vinho preferido com quase tudo consumido à mesa. Mesmo no resto da Espanha, foi difícil de encontrar.

Agora, as pessoas em todo o mundo têm uma familiaridade passageira com este vinho, muitas vezes levemente efervescente, mesmo que não saibam como pronunciar-lo (chok-oh-LEE-nah).

Aqui na Wine School, onde estivemos explorando Txakolina no último mês, leitores no Japão, Grã-Bretanha, Brasil, Itália, Suíça e em todos os Estados Unidos pesaram com boas lembranças de um vinho espumante que uma vez provaram no País Basco e foram encantado por poder encontrar mais perto de suas casas.

Esta evolução do vinho, do local ao global, repetiu-se indefinidamente na primeira parte deste século. Quer sejam grüner veltliner, assyrtiko, Jura ou Etna, apenas para citar alguns exemplos além do Txakolina, esses vinhos percorreram um caminho semelhante para a popularidade mundial.

Por popularidade, não quero dizer volume de vendas. Nenhum desses vinhos jamais irá competir com marcas que são produzidas por milhões de garrafas a cada ano. Eles não são de mercado de massa. Nem jamais alcançarão o status de chardonnay ou pinot noir, uvas populares que se tornam sinônimos genéricos para um copo de branco ou tinto.

Em vez disso, vinhos como o Txakolina são adotados por grupos menores de entusiastas exigentes em todo o mundo, pessoas que amam o vinho e são curiosas o suficiente para explorar vinhos feitos de uvas desconhecidas ou de regiões pouco conhecidas.

Não pode ser muito mais estranho do que Getariako Txakolina, a representação basca da denominação centrada na cidade de Getaria. O vinho é às vezes chamado de Txakoli ou escrito em castelhano como Chacolí.

Além disso, a principal uva para Getariako Txakolina, uma das três denominações Txakolina, é hondarribi zuri, uma uva branca tão mistificadora que os ampelógrafos não conseguem concordar com sua identidade. “Wine Grapes”, o guia confiável de Jancis Robinson, Julia Harding e José Vouillamoz, afirma que hondarribi zuri pode na verdade significar uma de três uvas diferentes: courbu blanc, crouchen ou noah, um híbrido obscuro.

Hondarribi beltza, a uva tinta local, não tem esses problemas com sua linhagem.

Esse vinho não pega facilmente. O boca-a-boca certamente contribuiu para uma conscientização crescente, por meio de sommeliers, lojas de varejo e publicações sobre vinhos que exaltaram vinhos pouco conhecidos como o Txakolina. Mas para que um vinho obscuro ganhe força nos Estados Unidos, muitas vezes também é necessário um importador incansável, disposto a fazer o trabalho tijolo por tijolo necessário para criar um mercado.

.....
Eles vêm, em vez disso, das vizinhanças do Atlântico frio e varrido pelo vento. Muitas das uvas são cultivadas praticamente à distância de visualização do Golfo da Biscaia, de onde sopra uma brisa constante, oferecendo uma espécie de ventilação natural que ajuda a prevenir doenças e bolor em um clima úmido e chuvoso.

Você tem uma verdadeira sensação de lugar com Getariako Txakolina. É normalmente apenas 10,5 a 11,5 por cento de álcool, com acidez picante, e os vinhos são tão estimulantes quanto um mergulho em água salgada fria. Seu sabor se assemelha mais aos aromas do ar do oceano, ao invés de qualquer tipo particular de fruta... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2021/05/27/dining/drinks/wine-school-txakolina.html?searchResultPosition=2>

“COMO OS SOLOS DAS VINHAS AFETAM O SABOR DO SEU VINHO” - DAVE MCINTYRE

THE WASHINGTON POST- 19/02/2021

Aqui está um exercício divertido por menos de US\$ 25 que o ajudará a explorar um dos grandes mistérios do vinho. Dois vinhos brancos do norte de Portugal - o popular vinho verde ligeiro e refrescante - elaborados pelo mesmo produtor, com a mesma casta e da mesma forma. A diferença? Um é feito de uvas cultivadas em solo granítico, o outro de uvas cultivadas em xisto. E eles têm um gosto diferente. Não muito, mas visivelmente.

O importador Fran Kysela, da Kysela Père et Fils em Winchester, Va., estava a provar vinhos na Adega Ponte de Lima, uma adega cooperativa, em janeiro de 2019, quando notou distinções entre duas garrafas de vinho verde. Quando soube que a única diferença era o tipo de solo dos vinhedos, decidiu engarrafá-los separadamente. Projeto de conceito, aprovações de rótulos e atrasos no embarque relacionados à pandemia mais tarde, a safra 2020 de Granito e Xisto de Vinho Verde Encostas do Lima está agora no mercado.

“O granito tem mais notas de baixo, poder e viscosidade, enquanto o xisto tem mais aromáticos, leveza e acidez”, disse Kysela. “Eles realmente se destacam como diferentes e únicos.”

Para o meu paladar, o Granito está fortemente focado e enraizado na terra. O Xisto olha para o céu com seus aromas de flores cítricas e frutas tropicais - tem uma textura mais diáfana.

Agora, eu não estou argumentando - e nem Kysela - que você pode saborear granito ou xisto nesses vinhos, ou que as vinhas de alguma forma extraem os minerais diretamente do solo para as uvas. Mas o solo claramente influencia o sabor do vinho.

Os amantes do vinho falam muito sobre terroir, um termo romântico, embora impreciso, que explica o “senso de lugar” de um vinho. Os antigos romanos e gregos notaram que alguns vinhedos produziam vinhos consistentemente melhores do que outros. Os monges cistercienses identificaram os melhores vinhedos da Borgonha, que são hoje reconhecidos como grand cru ou premier cru e têm preços altos para seus vinhos. O terroir inclui não apenas o solo, mas também o clima, a altitude, a direção que a vinha enfrenta e até as ações do enólogo.

Há alguns anos, escrevi sobre um experimento em Pollak Vineyards, na Virgínia, que comparou vinhos cabernet franc cultivados em diferentes solos, a apenas alguns metros de distância. O vinho cultivado em uma mistura de solo argiloso e argiloso era mais profundo na cor e mais complexo no sabor do que um cultivado em solo argiloso simples.

Claro, a maioria dos vinhos que bebemos são misturas de diferentes áreas de um vinhedo ou vinhedos diferentes juntos. Então, esse conceito de terroir realmente importa, em um sentido prático? Os cientistas testaram a lenda do terroir, seja para desmascará-la como um mito ou para prová-la. Um recente estudo revisado por pares patrocinado pelo Catena Institute of Wine na Argentina descobriu que é possível identificar o vinhedo em que um vinho foi cultivado por meio de análises químicas.

O estudo analisou três safras de vinhos malbec cultivados em 23 parcelas de vinhedos menores que um hectare (2,5 acres) em 12 indicações geográficas (denominações) e seis zonas maiores em Mendoza, a principal região vinícola da Argentina. Enquanto as variações de safra no clima foram o fator mais importante na identificação dos vinhos, os pesquisadores foram capazes de apontar vinhos de 11 das 23 parcelas, com as outras 12 parcelas colocadas com 83 por cento de certeza. Em outras palavras: Sim, o terroir existe e pode ser medido.

Para obter mais provas de que o terroir pode ser degustado, participei de uma degustação online recente para a mídia por Dan Petroski, enólogo de Larkmead Vineyards da Califórnia, e a geóloga Brenna Quigley. Larkmead está localizado no ponto “ampulheta” de Napa Valley, espremido entre as montanhas a leste e oeste... Leia a reportagem completa em: <https://www.washingtonpost.com/food/2021/05/28/soil-effects-on-wine-taste/>

DATAS DO ROTEIRO SERÃO DETERMINADAS ASSIM QUE AS CONDIÇÕES EPIDEMIOLÓGICAS MELHORAREM - VAMOS AO ... VALE DO SÃO FRANCISCO

Atualmente a vitivinicultura no Vale do São Francisco conta com cerca de 400 hectares de vinhedos, que produzem aproximadamente de 4 milhões de litros de vinhos finos tranquilos e espumantes por ano.

O vinho do Vale do São Francisco representa 15% da produção nacional. O clima semiárido, com temperatura média anual de 26°C e índice pluviométrico de 550mm concentrado nos meses de janeiro a abril, permite a produção de uvas durante o ano todo, sendo possível colher entre duas e três safras anualmente. Nesta produção, 70% dos rótulos são espumantes, 29% são vinhos tintos e 1% são de vinhos brancos.

Roteiro Final e Valores em construção.

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 - 20.SET A 05.OUT.2021

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

BRASIL PERDE UM GRANDE PROVADOR DE VINHO: JORGE CARRARA FALECEU

Jorge Carrara, faleceu na última terça-feira, dia 25.05.2021. Um argentino que falava português corretíssimo e sem sotaque, que considerava o Brasil e especialmente São Paulo como sua casa, que sempre degustava os vinhos de forma reservada, séria, falando pouco, mas escrevendo grandes artigos sobre os rótulos provados! Conheci e convivi com ele durante alguns anos como jurado da Expovinis em São Paulo, quando sempre era de uma simpatia, respeito e humor único. Aprendi muito com ele e com os outros membros do Juri, compartilhando impressões sobre os vinhos provados às cegas nas diversas degustações e encontros que tivemos por conta do rigor e exatidão das suas avaliações. Os meus sentimentos para a família e a certeza de que ele fará falta com o seu respeito pelo mundo de Baco e a procura por vinhos e escrever artigos que encantassem seus leitores!

VINHOS DE BORDEAUX EXPLORAM UM NOVO CAMINHO

Os arredores da Dordonha, em particular a sua margem direita, proporcionam cada vez mais vinhos gourmet. Finalmente! Encontramos cada vez mais Bordeaux com frutas, de fácil digestão, agradável desde a juventude e a preços imbatíveis. O RVF deu uma olhada mais de perto, trazendo de volta algumas pepitas em sua carteira após uma exploração detalhada do AOP Bordeaux.

Ao limitarmos Bordeaux à categoria dos vinhos para envelhecer, amadeirados e tânicos em tenra idade, quase esquecemos que a região também produz excelentes vinhos que matam a sede. Feitos com base na fruta e às vezes sem um grama de madeira. É verdade que a região demorou muito a regressar ao caminho destes vinhos fáceis de beber, um mercado de vinhos jovem dominado pelas safras do Languedoc e do Beaujolais, apreciadas desde a juventude. Mas tudo acontece: uma nova geração de vitivinicultores girondinos, menos influenciados por este “gosto amadeirado” que há muito se arrastou ao longo do povo basco de Bordeaux, hoje produz vinhos feitos em particular de Merlot na fruta, madura e digerível. E a mágica acontece.

Para ir de encontro a estes prazeres de Bordeaux, provámos cerca de 200 amostras de propriedades localizadas principalmente em Entre-deux-Mers e na margem direita do Dorgonha. Aqui, os viticultores mudaram de abordagem: aprenderam a vinificar os vinhos que o mercado espera. Nesta terra do rei Merlot, servida pelos consortes Cabernet-Sauvignon e Cabernet Franc (sua participação está aumentando nos blends), os tintos são mais frutados e não envelhecem em madeiras que muitas vezes ultrapassam os limites. O Malbec está fazendo um avanço notável.

Arinarnoa, castas, marselan e touriga nacional completam a paleta a ponto de oferecer uma alternativa ao sabor do clássico bordeaux. Quanto aos brancos, o tríptico sauvignon, sémillon e muscadelle é enriquecido aqui e ali por novas castas, alvarinho e lillorila. O domínio da vinificação permite reduzir ou mesmo erradicar as doses de enxofre. E as extrações mais leves dão uma chance à fruta, que também é muito apreciada em clarabóias, especificidade bordalesa meio-tinta, meio-rosa.

Produtos locais a preços baixos - Brettanomyces, gosto de rato, oxidação: se, no início da degustação, um ou dois vinhos parecem contaminados, o todo surge mais pela pureza, inclusive após envelhecimento em potes de terracota ou grés. Eh sim! O “pequeno” Bordeaux de hoje e de amanhã não tem nada a ver nem inveja o de ontem. Enquanto alguns vinhos ainda estão presos em conceitos comuns e apesar das safras quentes e às vezes traumáticas (2017 com geada, 2018 com mofo), os tintos estão de volta ao caminho da fruta suculenta. Todo mundo entrou nisso ... Até Michel Rolland e Stéphane Derenoncourt. Os que aconselham os mais velhos colocam uma marca de bordeaux na fruta à medida que é consumida. A linha foi nomeada Iconic Winemakers. Descobrir.

A nossa degustação é testemunha disso, há também vinhos de Bordeaux, com foco na fruta por menos de 10 euros que não se esqueça de fazer o seu terroir falar. Para convencer os mercados de que um tinto bordeaux frutado é também portador de um clima e de um solo, a união de Bordeaux mapeia os seus diferentes terroirs de forma a destacar certas zonas de areia, argila, calcário, cascalho, sílex,... Uma riqueza a acrescentar ao mapa do enoturismo das comunas de Entre-deux-Mers denominadas Route des Bastides, ao de Libournais e os seus vales ondulantes ou ao das margens dos rios Blayais e Bourgeais.

Se nem tudo ainda está cor-de-rosa na terra do tinto, os melhores viticultores estão a libertar-se dos códigos e a dar um empurrãozinho no Bordeaux neste novo caminho ... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-vins-de-bordeaux-explorent-une-voie-nouvelle.4747254.asp> ((Fonte – Revue du Vin de France – Karine Valentin – 28/05/2021).

QUANDO O VINHO REALÇA OS MELHORES PRESUNTOS DA EUROPA

Espanha, Itália, Córsega, País Basco... Estas regiões dão origem a deliciosos presuntos que aqui combinamos com vinhos inesperados, para dizer o mínimo, para deleite das papilas gustativas!

Como você pode resistir a uma fatia fina de presunto como aperitivo? Desde a Antiguidade, o homem se apaixonou por essa coxa de porco salgada e seca, e ela ocorre em muitas partes da Europa, com, como acontece com o vinho, uma forte noção de terroir. Raça suína, dieta, clima, know-how local, técnicas de salga e secagem são todos parâmetros que moldam a personalidade dos presuntos. Para esta degustação, escolhemos quatro presuntos excepcionais, claro que há muitos mais.

Uma exploração emocionante - A ideia não é priorizá-los, mas combiná-los com vinhos para engrandecê-los. Itália, Espanha e França produzem presuntos de grande reputação, protegidos por denominações de origem que garantem a origem e o saber fazer. O italiano San Daniele, a famosa ibérica Pata Negra, o raro corso Prisuttu e o basco Ibaïama são produtos excepcionais que queríamos comparar com garrafas de todas as origens, não procurando o muitas vezes óbvio acordo local, mas um pouco mais fácil. Essa exploração e esses encontros nos pareceram fascinantes e abriram caminho para acordos surpreendentes.

Muito na moda, presuntos curados são, infelizmente! freqüentemente usado em demasia por uma indústria sem brilho que se abastece com porcos de baixa qualidade e usa toda uma panóplia de técnicas que tiram toda a alma desses produtos. Por isso, apostamos na charcutaria autêntica, muitas vezes bastante cara, mas garantindo pratos de nobre qualidade. Apresentamos também outras peças clássicas e marcantes de charcutaria que constituirão um belo momento de degustação, como o chouriço, o enchido ou o fiambre branco.

A importância do corte - Não podemos dizer o suficiente, mas o corte do presunto é fundamental. Tão fundamental que existe um diploma de "cortador de presunto" na Espanha. Trata-se de respeitar o equilíbrio entre massa magra e gordura, e cortar na espessura certa para realçar os sabores do presunto. Bastante arte. Com exceção do italiano San Daniele, os presuntos nesta pasta são cortados à mão, com uma faca longa, fina e afiada. Muitos produtores oferecem presuntos ou peças desossadas que podem ser cortadas à máquina. Esta é uma solução prática, porque comprar uma sala inteira é caro e, acima de tudo, requer um determinado rendimento.

Assim como cortar é importante para desfrutar de todas as sutilezas do presunto, a temperatura de servir também é essencial. Demasiado frio, o presunto fecha e não exprime os seus aromas. Sua gordura endurece. Muito quente, ele derrete e é nojento. Uma temperatura de 16 ° a 18 ° C é o ideal. Finalmente, para aproveitar melhor esses presuntos excepcionais, nenhum artifício é necessário; esqueça o pão, o alho, o tomate, os pickles que atrapalham o paladar. Basta sentar para comer!.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/quand-le-vin-magnifie-les-plus-beaux-jambons-d-europe,4727975.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Olivier Poels – 27/05/2021).