VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DICAS PARA EVITAR SITUAÇÕES CRÍTICAS COM VINHOS - PARTE 2 – *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NOVA PESQUISA SOBRE VINHO NA GRAVIDEZ - MARCELO COPELLO

Pesquisa aponta que consumo de álcool pode levar a partos prematuros. Confira!

OS BAGA FRIENDS SÃO MUITO DIFERENTES ENTRE SI E AINDA BEM - PEDRO GARCIAS

Baga Friends, unidos pela admiração pela Baga e surpreendentes pela diversidade!

DENDÊ, MAIS DO QUE PIMENTA, É UMA COISA BEM FÁCIL DE ERRAR - LUIZ HORTA

Luiz Horta sempre aceita um bom desafio, desta vez encara o dendê e a comida baiana. Será que harmoniza?

NESSA EDIÇÃO

05 **DICAS PARA EVITAR SITUAÇÕES CRÍTICAS COM VINHOS - PARTE 2 -**
MÁRCIO OLIVEIRA

09 **DENDÊ, MAIS DO QUE PIMENTA, É UMA COISA BEM FÁCIL DE ERRAR - POR LUIZ HORTA**

NOVA PESQUISA SOBRE VINHO NA GRAVIDEZ - MARCELO COPELLO

07

03 **AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES**
Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

04 **VINHO DA SEMANA**

05 **ARTIGOS**

12 **VIAGENS**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

AGENDA: DEGUSTAÇÕES

ABS RIO - FLAMENGO
PORTO VINTAGE: GRANDE VINHO DESCONHECIDO

28/09/2017 - 19:30

Garrafa preta. Rolha de cortiça. Pouca, ou nenhuma, passagem em barrica. Longevidade de décadas. Produzido nas margens de um rio que deu origem a um Patrimônio Mundial da Unesco. Que vinho é este? O apreciador identificou como um Porto Vintage, que nada mais é que o top da hierarquia em se falando de vinhos do Porto. A safra 2011 foi considerada a melhor safra dos últimos 150 anos. Nada menos que todos os 39 Vintage 2011 provados pela Wine Spectator levaram nota superior a 92, sendo a média igual a 95,4. Mas como evolui este vinho? Depois de realizar três degustações (em 2015 e 2016) dos Portos Vintage da safra 2011, neste ano, Roberto Rodrigues irá inovar apresentando diversas safras de Porto Vintage para que os participantes tenham uma pequena ideia de como este vinho evolui. Os vinhos foram quase todos trazidos pelo próprio Roberto, quando de suas viagens à terrinha (e são difíceis de encontrar, mesmo por lá). Eis os vinhos: Porto Vintage Quinta do Estanho 2012 I Porto Krohn Vintage Quinta do Retiro Novo 2011 I Porto Vintage Ferreira 2007 I Porto Vintage Silval 2001 I Port Vau Vintage Sandeman 1999I Porto Vintage Guimaraens 1978 I Para o final, o Porto Messias 10 Anos (um dos melhores dez anos disponíveis no Brasil) com pastéis de nata, além dos tradicionais frios.

Valor Individual: R$ 398,00 (sócio) e R$ 518,00 (convidado).
Evento limitado a 16 pessoas
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br

ABS - SP
ESPANHA EM 5 TEMPOS

27/09/2017 - 20:00 H

A Espanha tem atualmente a maior área de vinhedos do mundo e é o terceiro maior produtor mundial. Embora a maior parcela de vinhedos seja plantada com cepas brancas, não se pode negar que a fama dos vinhos espanhóis está ligada às tintas, notadamente à Tempranillo, mas também Garnacha, Monastrell, Cariñena e Mencía. Isso sem falar nas internacionais Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot, presentes em muitos rótulos. Na degustação de quarta-feira, dia 27, que será conduzida por nosso companheiro Eduardo Sartori, fisioterapeuta apaixonado pelo mundo do vinho e nome já bastante conhecido dos frequentadores da ABS-SP, provaremos cinco exemplares representativos de diferentes regiões do país. São vinhos produzidos tanto com cepas clássicas, como a Tempranillo, como com castas internacionais. De perfil mais tradicional ou mais moderno, cada um expressa as características do terroir do qual se origina e, em seu conjunto, mostram a imensa riqueza que o país oferece hoje a enófilos de todo o mundo. Não perca e inscreva-se logo! Vinhos que serão degustados: Vivanco Crianza 2012 - Dinastía Vivanco - World Wine = R$ 127,00 I Marques de Griñon SVMMA Varietalis 2008 - Pagos Marques de Griñon Estates - Winebrands = R$ 302,00 I Pesquera Crianza 2013 - Pesquera - Mistral = R$ 257,00 I Mauro Tinto 2014 - Bodegas Mauro - Grand Cru = R$ 399,00 I Bodegas Peique Mencía 2014 - Bodegas Peique - Decanter = R$ 106,00.

Valor Individual: R$ 85,00 (associados), R$ 65,00 (alunos associados) e R$ 170,00 (não associados).
Informações e inscrições: (11) 3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br
Estacionamento no local.

volte ao índice

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do **VINOTÍCIAS** solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. **Vão ai mais vinhos para encher as taças.** Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ter sido armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. E se você trouxe a garrafa de uma viagem recente, espere o vinho descansar. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Os vinhos aqui descritos foram degustados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.**

CUVÉE ALEXANDRE LAPOSTOLLE CARMENERE 2011 – VALE DE COLCHAGUA – CHILE

Lapostolle é o mais francês dos produtores chilenos. A vinícola foi fundada pela francesa Alexandra Marnier e elabora vinhos tintos, brancos e rosés de grande classe e elegância, cuja inspiração são os melhores vinhos europeus. O assessor da vinícola é o famoso Michel Rolland, um dos mais célebres e influentes enólogos da atualidade. Com seus vinhos de estirpe e sua grande consistência qualitativa, a Lapostolle é, sem dúvida, um dos grandes nomes do vinho no Novo Mundo.

A proposta de Alexandra Marnier é clara: criar vinhos notáveis misturando a experiência vitivinícola francesa ao terroir chileno. Para isso, a Lapostolle trabalha em mais de 370 hectares de cultivo e 3 vinhedos distintos, exportando seus vinhos para mais de 60 países.

O vinho tinto Cuvée Alexandre, um blend das uvas Carmenère e Syrah, apresenta boa estrutura de taninos e concentração de frutas vermelhas, excelente para harmonização com peito de pato ou bife de angus marinado.

Uma das mais aguardadas novidades de Casa Lapostolle, o Cuvée Alexandre Carménère já nasce como um dos melhores vinhos do Chile elaborados com esta casta (irmão do Purple Angel e do Clos Apalta que são outros grandes vinhos desta vinícola).

Notas de Degustação: Talhado no estilo dos grandes tintos de Bordeaux, mas com a uva emblema do Chile, o Cuvée Alexandre Carmenere é elaborado com 85% de Carmenère e 15% Syrah. As uvas são oriundas de um pequeno vinhedo orgânico com clones de vinhas pré-phylloxericas que servem de base para o mítico Clos Apalta – e aguardou nada menos que 11 anos para elaborar a primeira safra. Preparado com um cuidado artesanal, este vinho de minúscula produção é mais rico e concentrado que a maioria dos Carmenère, sem perder a elegância francesa. Um vinho de cor muito escura, intenso e onde as frutas negras se destacam com especiarias e notas herbáceas, com um toque bem integrado de chocolate. No paladar é um vinho encorpado, com ótima acidez, taninos elegantes e macio, com final de boca persistente. Sem dúvida, um excelente vinho. A maturação ocorre por 11 meses, em barricas de carvalho francês, 40% novas.

Estimativa de Guarda: Tem estrutura para evoluir por 8 a 10 anos a partir da safra, mas a recomendação chilena é que não esperemos tanto para beber carmeneres (eles não são tão longevos quanto se diz!). Este que provamos está ótimo com 5 anos.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem frios, embutidos, churrasco, picadinho de filé mignon com farofa, cordeiro. Um vinho muito versátil. Servir entre 16 a 18°C.

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

volte ao índice

ARTIGOS

DICAS PARA EVITAR SITUAÇÕES CRÍTICAS COM VINHOS – PARTE 2

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O amante de vinhos passa por algumas situações angustiantes quando se inicia nesta arte. Afinal, o conhecimento sobre vinhos ainda é visto como algo especial, diferenciado, exclusivo de certas classes de "iniciados", geralmente inscritos em confrarias que cultuam seus ritos secretos de louvor a Baco. Com o tempo, o interessado em vinhos verá que as coisas não são bem assim, e que pode escolher vinhos e fazer pedidos sem tantos receios.
Sem querer criar regras, pois não há nada pior do que isto, numa arte onde o subjetivo é importante, algumas dicas podem ser úteis para evitar situações críticas, bastando na maioria das vezes seguir o bom senso, a lógica e ter um mínimo de educacao:

6- EVOLUINDO A REFEIÇÃO COM TROCA DE PRATOS E VINHOS: é natural que os vinhos ao longo da refeição sejam trocados. Em geral começa-se com um espumante para abrir a boca, depois um branco, depois um tinto e um vinho de sobremesa para fechar em grande estilo. Neste caso aconselha-se mudar de taça a cada mudança de vinho. Entretanto, em varias situações onde brancos se sucedem ou tintos vão sendo servidos em evolução, o melhor é que se mantenha as taças e que o finalzinho do vinho "avinhe" a taça para o próximo. E lavar a taça nem deve ser pensado, pois nesta hora, o pior inimigo do vinho é a água. Se por um acaso sobrar vinhos, não é pecado levar o restante da garrafa para a casa.

7 – SERVINDO O VINHO NA TAÇA – É melhor não levantar a taça para receber o vinho! Deixe sua taça na mesa, do lado direito do seu prato (onde a taça já deveria estar). A pessoa que serve irá até seu lado direito e colocará o vinho, e só depois você pegará a taça. Isso é mais elegante, mostra menos ansiedade e evita uma situação imprevisível (como você subir a taça demais e bater na boca da garrafa, ou quem serve achar que você não vai subir mais e descer a garrafa enquanto você sobe, ou coisa do gênero). A regra de servir do lado direito e de não levantar a taça só é válida se não for causar nenhum tumulto. Se a mesa for grande e não for possível o garçom ou o anfitrião chegar facilmente até você, ou se seu lado direito estiver bloqueado, a regra de etiqueta é ser educado e estender sua taça até a pessoa que irá te servir. Nesse caso, estenda e deixe a taça firme, para quem serve escolher a distância que usará para colocar o vinho. Assim, as chances dos inconvenientes citados acontecerem são bem menores.

8 – COMO SEGURAR A TAÇA - A taça tem um vidro (ou cristal) muito fino. Se você segurar a taça com a mão inteira, no bojo, irá esquentar o vinho. Muitos vinhos perdem qualidade quando não são tomados na temperatura certa, por isso, esquentar o vinho é bem ruim. Para evitar isso, segure a taça pela haste. Além de não esquentar a bebida, fica mais elegante.

9- DEVOLVENDO VINHO NO RESTAURANTE: não ter gostado do vinho é diferente do vinho apresentar defeitos. No segundo caso, o restaurante certamente terá prazer em trocar o vinho. Em geral, peça outro de igual valor. Entretanto, se o vinho não tem defeito, mas não é lá o que você esperava, o jeito e ter paciência. Se foi o sommelier que sugeriu, a troca pode ficar mais fácil. De qualquer forma, a política de troca é algo que varia de casa para casa. Por outro

volte ao índice

lado, em algumas vezes o vinho precisa de tempo para desenvolver-se na taça e depois de alguns minutos poderá te surpreender. Sempre me lembro de um reflexão do produtor garagista Thunevin: -"Antes de mais nada o vinho é um alimento! Se não foi a sua melhor opção, ainda assim irá te alimentar. Mas se você gostou do vinho, será melhor ainda!"

10- ROLHAS: é gesto comum que o sommelier abra a garrafa e coloque a rolha num pires ao alcance do cliente, as vezes entrega-a diretamente para ele. O que fazer? Avalie o estado visual da rolha. Mofo ou bolor podem ser sinais que o vinho poderá estar estragado (mas nem sempre isto será verdade). Num vinho tinto, a rolha sem cor na sua base de contato com o vinho, geralmente indica que a garrafa foi guardada em pé. Se a rolha é curta, evidencia vinho pronto, para consumo mais rápido, sem necesssidade de guarda (rolhas longas). Grande parte dos amantes de vinhos dão especial significado as rolhas dos vinhos bebidos, portanto não se acanhe e leve a sua para casa se gostar de colecioná-las.

11- GORGETAS: ser bem atendido faz parte da excelência do serviço da casa. Entretanto, não há mal em se dar uma gorgeta pelo serviço e prazer proporcionado, especialmente quando você levou o vinho de casa. As regras da boa educacao valem para os dois lados da mesa!.

volte ao índice

"NOVA PESQUISA SOBRE VINHO NA GRAVIDEZ"- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 15/09/2017

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. O estudo descobriu também que algumas mulheres grávidas fazem uso de bebidas em ocasiões especiais (festas, casamentos e brindes).

"Comparamos o consumo de álcool de uma ou duas vezes por semana (em níveis baixos) em comparação com não beber", explica a autora de um novo estudo divulgado esta semana, Luisa Zuccolo, epidemiologista da saúde da Universidade de Bristol. Zuccolo e sua equipe de pesquisadores descobriram que consumir até 32 gramas de álcool por semana (duas ou três taças) foi associado com um aumento de 10% de partos prematuros.

Zuccolo afirma que ficou surpresa da forma como tão poucos estudos são publicados sobre um assunto tão importante. Os especialistas dizem que a falta de evidência não é uma razão para desafiar o conselho de medicina para evitar o álcool inteiramente durante a gravidez. "Nós não entendemos exatamente quando e como - e em que momento da gravidez - os efeitos ocorrem pelo consumo de álcool", diz David Garry, que também é porta-voz do Congresso Americano de Obstetras e Ginecologistas.

Mas se sabe que o consumo excessivo de álcool durante a gravidez tem grandes riscos. O distúrbio do álcool no feto pode causar inúmeros defeitos congênitos até problemas de desenvolvimento intelectual. Só há uma maneira de uma mãe evitar por completo os riscos: não bebendo. Então, por que correr o risco? Este princípio de precaução tornou-se a base de diretrizes em todo o mundo. Mesmo os países onde o vinho é parte da cultura, como a França, aconselham as mulheres de que é mais seguro não beber álcool durante a gravidez. A Itália também atualizou recentemente suas orientações.

DICAS PARA HARMONIZAR VINHOS BARRICADOS – (16/09/2017) - Combinar vinhos e alimentos é o ápice de uma educação em vinhos. Não apenas pelo conhecimento envolvido, mas pela maturidade necessária à aceitar que a complexidade do tema é tão grande que nenhuma teoria supera a prática. Dito isso vamos à teoria.

Não darei aqui uma lista de receitas que melhor harmonizam com vinhos que amadureceram em carvalho, mas sim a chave, a essência da informação: que aromas cada tipo de carvalho aporta ao vinhos e que ingredientes tem afinidade com estes aromas, de forma que você crie suas receitas e harmonizações.

Tipos de Carvalho e seus Aromas

Carvalho francês em geral e russo. Este tipo de madeira tem um acento mais forte nos aromas de cravo e seus derivados= +cravo e seus derivados.

Carvalho americano e francês da floresta de Vosges. Estes tipos de carvalho passam aos vinhos mais aromas de coco (daí receitas com leite de coco, como moqueca ou curry ficarem bem com Chardonnay barricados da Califórnia), além de notas lácteas, de baunilha, terra, abricó, pêssego, couro, especiarias, ervas e nozes.

Carvalho francês da Borgonha e Limousin. Este passam um pouco menos de aromas aos vinhos e aportam mais taninos.

Obs: a fermentação malo-lática ativa nos vinhos alguns componentes que são os mesmos da barrica e da tosta, como aromas de café, amêndoas tostadas.

Aromas de Vinhos Barricados - Os principais aromas que o vinho adquire em seu estágio em barricas novas de carvalho são: - Cravo – Baunilha - Coco, coco queimado, leite de coco – Defumados – Caramelo – Café - Pão torrado - Amêndoa torrada – Nozes – Curry - Maple Syrup (xarope de bordo) - Tonka (Cumaru) – Pão – Manteiga – Especiarias – Feno - Serragem

Alimentos com Afinidade com Vinhos Barricados - Os principais alimentos que, por seus compostos aromáticos, tem afinidade com vinho que tiveram amadurecimento em barricas novas de carvalho são: - Defumados (carne, salmão) - Caramelo ou alimentos caramelizados - Carne grelhada/tostada – Baunilha – Shoyo – Torradas – Nozes - Açúcar mascavo – Manteiga – Canela – Cravo – Coco – Café - Grelhados em carvão - Umami - shitake, cogumelos - Amêndoa torrada - Tabaco – Mel – Avelã – Alcaçuz – Cardamomo – Aipo – Chicória – Milho - Xarope de milho - Algodão doce – Curry – Eucalipto - Capim limão, Citronela – Manga - Abacaxi bem maduro ou em calda – Pipoca - Cebola (caramelizada) – Pêssego – Marmelo – Morango – Tamarindo – Chás - Tonka/ Cumaru – Maçã - Aspargos- Aceto (vinagre) balsâmico - Maple Syrup (xarope de bordo). Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com Facebook – vinhocommarcelocopello Instagram – marcelocopello I http://www.marcelocopello.com/blog

volte ao índice

"PASSITO A PASSITO: CONHEÇA O CÉLEBRE E RARO VINHO DE PANTELLARIA" - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 13/09/2016

Feito com uva Zibbibo, a Moscatel de Alexandria da Sicília, esta bebida servida com doces e queijos é tema de campanha de produtores que querem revitalizá-la. Da Sicília vêm alguns dos atuais best-sellers do Brasil, vinhos bons de preço e de boca, redondos, alcoólicos, fáceis. E esses parecem estar em todos os lugares, foram descobertos por várias importadoras que os tratam como seus cavalos de batalha (como é comum acontecer com os chilenos).

Mas vem da região italiana também um vinho histórico que é o oposto disso tudo. Quer dizer, é agradável, redondo e alcoólico, mas raríssimo e caro. É o Passito de Pantelleria, feito na ilha que fica no estreito siciliano a apenas 70 km da costa norte da Tunísia, o que a coloca diretamente na rota de fuga de refugiados da África e do Oriente. Além de ser um cenário de tirar o fôlego, tem também uma terra de solo vulcânico, o que favorece suas uvas mais emblemáticas como a Zibbibo, como a Moscatel de Alexandria, base do Passito, é chamada por lá.

Desde os anos 1880, o Passito goza de respeitabilidade internacional. As cepas são cultivadas em vasos enterrados e cercadas por muros feitos de pedra vulcânica. Depois de colhidas, secas ao sol por dez a 12 dias para que alcance ao menos 14% de álcool no vinho final e 100 gramas de açúcar residual por litro, formando um vinho de sobremesa de alta acidez.

O problema é que a região não é fácil, com clima cada vez mais quente, o que vem reduzindo à metade as safras em relação ao que era há dez anos; e geografia acidentada, o que leva seus viticultores a serem chamados de heróis (e a desestimular as gerações mais novas). Resultado: por um lado, os rótulos são cada vez mais escassos; por outro, os produtores se uniram em consórcio para a proteção e a valorização do Doc de Pantelleria. O que impulsionou o movimento foi a entrada da gigante (para os padrões da ilha, com 68 hectares) Donnafugata no grupo. Antonio Rallo, que dirige a vinícola, declarou à publicação italiana Gambero Rosso que os produtores reúnem energias em uma campanha para combater o abandono da viticultura na ilha e conquistar as novas gerações. E no centro disso tudo está o turista. Realizaram na última semana o Passitaly, para celebrar o vinho.

No Brasil, não é tão fácil achar variedade de rótulos. A World Wine traz o Donnafugata Ben Ryè 2008 (R$ 286, 375 ml), edição limitada ideal para ladear tortas de frutas secas ou queijos azuis; e a Decanter traz o Marco de Bartoli Bukkuram Passito di Pantelleria 2007 (R$ 333,80, 500 ml), vino da meditazione de um pequeno produtor considerado um dos melhores da ilha.

PROVA DE VINHO: DOIS CABERNETS ARGENTINOS MADUROS E EVOLUÍDOS – (20/09/2017) - Rótulos mostram duas possibilidades de evolução da cepa em uma mesma origem:

URRACA CABERNET RESERVA 2009 - Um achado e um bom exemplo do que é vinho evoluído, traz notas de especiarias, ervas, licor de cassis e coco. É redondo e elegante, apesar de potente. Tem final persistente. Com polpetone. Origem: Mendoza, Argentina - Preço: R$ 94,40 na WineCo

CARRASCAL GRAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2010 - Notas de funghi, de chá preto e de especiarias (pimenta verde e cravo) e certa salinidade são suas características mais fortes. Prove se quiser entender brett como estilo. Vai bem com carne defumada. Origem: Mendoza, Argentina - Preço: R$ 99 na Vinhos do Mundo (Prova com os sommeliers Gabriel Raele (Fleming's) e Gabriele Frizon)

volte ao índice

"DENDÊ, MAIS DO QUE PIMENTA, É UMA COISA BEM FÁCIL DE ERRAR" - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 24/09/2016

Divido a comida brasileira em grandes "sistemas gastronômicos". A comida baiana é um dos três na minha classificação. Chamo assim, em licença antropológica, as cozinhas completas, com grandes pratos emblemáticos, comida de rua, doçaria. E ingredientes, muitos produtos locais. Um receituário que ocupa todas as possibilidades de refeição, com comida para festas, para dias específicos.

Os outros dois são a cozinha mineira e a paraense. Não é uma tese, todo lugar tem seus pratos, mas essa abrangência da mesa completa não ocorre em toda parte. Podem contestar, é meu ponto de vista -um estudo feito com o garfo, não com os livros.

E o problema dos três sistemas é semelhante. Pará, Minas e Bahia viajam mal para fora de sua geografia e são difíceis de achar em restaurantes, mesmo nos locais. Sempre me intrigou porque um bom restaurante baiano não pegava aqui. Seria o dendê? O coentro?

A parte "fast-rua" se resolveu quando abriram o Tabuleiro do Acarajé (foi tema da coluna, em novembro do ano passado), com comida rápida, de consumir em pé. E, como diz o nome, especializado em acarajé.

Faltavam os vatapás, os bobós, essa comida ampla e generosa. Parece que o Sotero já existe faz tempo. Eu vivo num mundo desligado - estou sempre pensando em outra coisa- e só percebi mês passado. E não paro de pensar nele agora.

Consultei amigos baianos, eles gostam de lá. Então, não é uma comida amenizada para o gosto geral. Tem sua fiação conectada com a origem. E é cozinha sofisticada e equilibrada. Há a presença de um cozinheiro, um chef - coisa que nem sempre existe nesta zona alimentar, o regionalismo.

As pessoas pensam que receitas estabelecidas, os pratos típicos, são gravadas em mármore, como se não houvesse dezenas de versões e alguém mexendo na panela, acrescentando e tirando temperos, gostos.

Digo equilibrada pois dendê, mais do que pimenta, é uma coisa bem fácil de errar. A única vez que fui a Salvador (sim, deveria ir mais, é lindo) comi em alguns lugares em que se escorregava no dendê - era preciso segurar nas paredes e era indigesto. A capacidade de dosar sua presença é fina sintonia.

Prefiro bobó ao vatapá. Gosto da untuosidade extra da mandioca transformada em purê, daquele exagero de ingredientes, dos passos infinitos da preparação, tudo para resultar numa coisa cremosa, em que se tem que apurar a atenção para notar cada detalhe. Comida de colher, reconfortante, com alguns camarões inteiros, que fazem o contraponto sólido para a delícia pastosa.

Falta algo? A cocada mole do final.

Sotero Cozinha Original - Onde: r. Barão de Tatuí, 272, Vila Buarque; tel. 3666-3066.
Quando: de ter. a qui., das 12h às 15h e das 18h às 23h; sex., das 12h às 16h e das 18h às 23h; sáb., das 12h às 23h.; dom., das 12h às 22h.

DENDÊ RIMA COM RIESLING - Lá vamos outra vez. Precisa de vinho? Esta é uma coluna um pouco sobre vinhos que vive implicando com a bebida ou com a mania de harmonizar tudo. Tenho um amigo que diz que em breve teremos degustação de cheiro de fósforos e harmonização de refrigerantes. Felizmente, nesse caso acho que os vinhos têm algo a dizer, sim. Contribui muito um Riesling acidinho indo ao encontro do dendê, da pimenta, do coentro. Um Chardonnay fresco, sem madeira, também é boa ideia.

O MEXIDO - Quando eu era criança, mexido era o resto de tudo, misturado com arroz, ovo, farinha, uma xepa de geladeira. O Sotero tem um mexido baiano que talvez seja meu prato favorito. Aquele horror ao vazio, tudo preenchido. Numa garfada vem farofa de manteiga, noutra um naco de carne desfiada. Não falta nada e é coroado com um ovo frito por cima. Outra coisa, quero recomendar um livro que carrego para todo lado, "A comida baiana de Jorge Amado" de Paloma Jorge Amado, lindamente editado pela Rita Lobo. Elas conseguiram tirar qualquer folclorização do assunto, o que ajuda muito a entender a comida, sem patriotadas. E o livro é de uma elegância gráfica, para folhear sem precisar cozinhar, se quiser. Um dos meus favoritos na estante da cozinha.

VINHOS DA SEMANA:

(1) Lapeyre Jurançon Sec, R$ 149 (Premium). (2) Grans-Fassian Mineralschiefer, R$ 100,76 (Decanter). (3) Anakena Chardonnay, R$ 55 (Winebrands).
(4) Salton Paradoxo Chardonnay, R$ 44,90 (Vinhos e Vinhos). * valores de referência. Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos 'As Crônicas Mundanas de Glupt!' e 'Vinhos que cabem no seu bolso'. Escreve aos domingos na Folha de São Paulo.

volte ao índice

"OS BAGA FRIENDS SÃO MUITO DIFERENTES ENTRE SI E AINDA BEM" - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS PORTUGAL - VINHO - 23/09/2016

Une-os a admiração pela Baga, mas o que mais surpreende nos Baga Friends é a diversidade. Um exemplo de como é possível seguir vários caminhos enológicos sem perder a ligação ao lugar. Em plena vindima, os Baga Friends (Luís Pato, Filipa Pato, Quinta das Bágeiras, Sidónio de Sousa, Quinta da Vacariça, Niepoort e Palace Hotel do Buçaco) abriram as portas para mostrar o que andam a fazer. Durante três dias, desdobraram-se em almoços e jantares, sempre com muito vinho (não só tintos de Baga, claro), e cujo ponto alto foi uma prova conjunta no romântico Hotel do Buçaco, seguida de um jantar comemorativo do centenário dos hotéis Alexandre Almeida (o do Buçaco é um deles).

Falta espaço para falar de todos os vinhos que os Baga Friends fazem. São muitos e diversos. Percorrer o portefólio de Luís Pato e da filha, Filipa Pato, da Niepoort e da Quinta das Bágeiras, por exemplo, é, por si só, um programa de provas. São todos criadores vertiginosos, sempre a tentar novos caminhos enológicos, novas interpretações das castas e dos solos bairradinos.

O que impressiona, de resto, nos Baga Friends é a sua heterogeneidade. Entre um Baga feito por Dirk Niepoort e outro feito por François Chasans, da Quinta da Vacariça, por exemplo, vai uma distância enorme. Os tintos da Vacariça são quase impenetráveis em novos, de tão negros e tânicos, enquanto os Baga da Quinta de Baixo, da Niepoort, são abertos de cor, elegantes e aparentemente ligeiros. Os tintos do Bussaco também não se assemelham com nada, até porque são feitos com uvas da Bairrada e do Dão. Os das Bágeiras, clássicos e muito pessoais, diferem igualmente dos tintos da família Pato, muito tributários das especificidades de cada vinha, em particular do tipo de solo em que se alimentam as raízes das videiras. E os Sidónio de Sousa também têm a sua marca pessoal, que assenta numa acidez pungente.

É, em resumo, um grupo que se complementa e que, de alguma maneira, reflecte o grande potencial da Bairrada e até o estado da arte da região. Através dos vinhos dos Baga Friends é possível ficar com uma ideia do que é e do que pode ser a Bairrada, que é possível ser moderno e clássico ao mesmo tempo e que não há um só caminho para se conseguir obter o melhor de uma vinha. É tudo uma questão de gosto e de filosofia de trabalho. Daí que não se possa crucificar Dirk Niepoort por estar a fazer tintos de Baga aparentemente ligeiros, vale a pena repetir, nem acusar aqueles que insistem em tintos de cariz mais clássico de serem atávicos por não acompanharem as tendências actuais. Ir atrás das modas nunca deu bons resultados, como se sabe.

O que se segue é uma selecção de seis vinhos que foram directos ao coração de entre os muitos que se provaram neste evento dos Baga Friends. Podem não ser os melhores de cada um dos produtores, mas representam bem o que de bom cada um deles faz.

Sidónio de Sousa Garrafeira Tinto 2011 - A família Sidónio de Sousa já tem três gerações ligadas ao vinho, mas só começou a engarrafar em nome próprio em 1990. O seu primeiro garrafeira, feito só de Baga, é de 1995 e é um dos grandes vinhos da história mais recente da Bairrada. O último a chegar ao mercado foi o 2009, também magnífico. Isto já diz tudo sobre a filosofia da casa. Até serem comercializados, os Baga Sidónio de Sousa afinam durante anos na penumbra da adega. O próximo a sair será o 2011 e promete fazer também história. É um tinto com a marca da casa: taninos poderosos, acidez vibrante e enorme complexidade. É enorme em tudo mas sem ser excessivo em nada - algo que distingue os grandes vinhos. Aromas muitos químicos e balsâmicos mas ainda com muita fruta preta, sabor amplo e cheio de frescura. Um vinho que nos agarra logo à primeira. Fantástico.

Quinta das Bágeiras Garrafeira Branco 2015 - Da Quinta das Bágeiras podíamos eleger o novo espumante rosé, feito de Baga, de 2011, com curtimenta em lagar, um vinho complexo que exige mesa, ou alguns dos seus fabulosos tintos garrafeira. Mas o também novo Quinta das Bágeiras Garrafeira Branco 2015 é um vinho de outro nível e que merece ser conhecido, até porque é o primeiro branco da casa com origem numa vinha de solo calcário. Lote de Bical e Maria Gomes, é um branco maduro, gordo e rugoso, de grande complexidade e em que a calidez fosforada do calcário, bem sopesada pela frescura bairradina, acrescenta aos aromas frutados uma outra dimensão sensorial. Um branco para beber de joelhos daqui a alguns anos.

Vacariça Baga 2012 - Quem provar agora o Quinta da Vacariça 2008, o primeiro Baga de François Chasans, vai perceber de que massa são feitos estes vinhos. Já tem nove anos, mas parece ter dois ou três, tal é a sua rusticidade tânica. São vinhos para comer e durar uma eternidade. O 2011 Tonel 23 segue na mesma linha do 2008. Mas, em 2012, Chasans fez algo completamente diferente, porque as uvas (criadas no modo biodinâmico) assim o obrigaram. O produtor achou que o vinho não tinha estrutura para ser Quinta da Vacariça, daí ser só Vacariça, e é o mais elegante e fresco de todos os tintos que já fez. Pode não ter o poder do 2008 ou do 2011 Tonel 23, mas, nesta fase, é o mais exaltante de todos, pela sua extraordinária frescura e elegância.

volte ao índice

Luís Pato Vinhas Velhas Branco 1995 - Um dia, a Bairrada vai ter que fazer uma grande homenagem a Luís Pato, apesar de, pelo seu feitio um pouco difícil, não ser uma personalidade consensual. Poucos fizeram tanto pela imagem dos vinhos da região como ele nos últimos 30 anos. Os seus tintos Pé Franco Quinta do Ribeiro, Vinha Barrosa e Vinha Pan são do melhor que se faz na Bairrada e no país. Mas alguns dos seus brancos também são antológicos. E alguns já provaram ter uma vida longa, como é o caso do Luís Pato Vinhas Velhas 1995 (Bical, Maria Gomes e Cerceal). Já revela bastante evolução, mas é uma evolução boa, complexa, dominada por notas mais químicas, mais subtis, que sobrevivem à volatização dos aromas. É um vinho que parece ganhar vida no copo, alimentado por uma acidez vibrante que vivifica todo o conjunto. Excelente.

Buçaco Tinto Reservado 1983 - O Hotel Palace do Buçaco funciona desde 1907 como hotel de luxo e também como adega de um dos vinhos portugueses mais originais e cobiçados. Nas caves do hotel e de mais alguns edifícios repousam hoje cerca de 200 mil garrafas, entre tintos (cerca de 120 mil) e brancos (80 mil) feitos com uvas da Bairrada e do Dão. No jantar comemorativo do centenário dos hotéis Alexandre Almeida que se realizou no passado dia 31 de Agosto no Buçaco provaram-se alguns vinhos dessa imensa colecção. Não os mais antigos, que remontam à década de 40 do século passado, mas, ainda assim, um já com 34 anos, o Buçaco Tinto Reservado 1983. "Reservado" porque era um vinho reservado para o hotel. Há Buçaco melhores, mas não deixa de ser um grande tinto, ainda cheio de frescura e de vida pela frente.

Quinta de Baixo VV Branco - Desde que, em 2012, a Niepoort comprou a Quinta de baixo, Dirk Niepoort tem vindo a agitar a região, com propostas que colidem com os cânones tradicionais. A sua aposta em vinhos tintos mais bebíveis de imediato, com menos álcool e mais elegância, é ousada e nem toda a gente a compreende. Mas Dirk segue firme nas suas ideias, que, bem vistas as coisas, não são assim tão radicais como parecem. Os novos vinhos da Quinta de Baixo estão mais próximos dos vinhos de antigamente da Bairrada do que se possa pensar. No que Dirk está a ser realmente diferente é na forma como cultiva as vinhas, seguindo o programa da agricultura biodinâmica, com o objectivo de obter vinhos mais puros e autênticos. Vinhos como o extraordinário Quinta de Baixo VV 2015, combinação das castas Maria Gomes e Bical de vinhas de calcário centenárias. Um branco de uma leveza, elegância e frescura refinadas.

Nossa Calcário 2010 - Filipa Pato e o marido, o sommelier belga William Wouters, estão cada vez mais juntos nos vinhos. Praticantes também de agricultura biodinâmica, foram dos primeiros a explorar nos rótulos a origem calcária dos seus brancos e tintos. O tinto Nossa é uma declaração de amor à Baga das vinhas de calcário. Em novos, os Nossa podem parecer um pouco angulosos de mais, mas com o tempo vão ganhando um refinamento magnífico. O 2010, por exemplo, está agora perfeito, revelando uma elegância pouco comum nos tintos de Baga e um frescor de bosque delicioso.. Pedro Garcias é jornalista e escreve sobre o tema de vinhos em Fugas/PT. Também produz vinhos e azeites.

volte ao índice

VIAGENS

VINHO GOURMET CHILE COM MOVI NIGHT V | CHILE

5 A 12 DE NOVEMBRO DE 2017

Uma viagem de conhecimento na procura dos Paladares e Aromas dos Vinhos Chilenos percorrendo os vales vitivinícolas de **SAN ANTÔNIO** próximo à Costa, **CASABLANCA** entre a capital e Valparaíso e **MAIPO** abraçando a sua vibrante capital de **SANTIAGO**. Neles visitando e degustando alguns dos seus ícones mais reconhecidos, mas também nos adentrando no mundo das pequenas vinícolas mais desconhecidas, membros da **MOVI (Movimento de Vinhateiros Independentes)** que nasce em 2009 com 12 pequenos produtores e hoje a Família já cresceu com 32 membros. Desde 4 anos atrás organizam um interessante e atrativo Encontro e Feira onde todos os seus membros participam oferecendo seus vinhos e até podendo ser adquiridos, misturando gastronomia e música.

Esta festa convoca a simpatizantes, amantes e especialistas do vinho realizando um passeio de sabores, sensações e contato direto com os seus produtores. Este encontro é o chamado **MOVI NIGHT** que este ano será a sua **V Edição no 10 NOV.** Uma Jornada de boas experiências gastronômicas, com um produtor de Queijo de Cabra, outo de Mel Certificada de Casablanca uma Fazenda centenária do interior ainda em produção com um brunch "**a la chilena**" de produtos típicos e até uma cervejaria artesanal onde não só conhecer a sua produção, mas elaborar a própria cerveja que cada um poderá levar. Além de almoços e jantares harmonizados ou típicos campestres com cordeiro "al palo" com os produtores locais.

Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.
Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br

volte ao índice

VINHO E CULTURA
NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

METABOLITOS DO VINHO

Novas pesquisas mostram que o consumo moderado de álcool pode proteger o cérebro de doenças neurodegenerativas. Um estudo publicado recentemente e realizado no Instituto de Pesquisas de Ciências Alimentares de Madrid reafirmou que o consumo moderado de vinho pode ajudar a proteger a cérebro de doenças neurodegenerativas como Parkinson e Alzheimer, por exemplo.

A pesquisa liderada por Esteban Fernández, em vez de se focar no vinho, estudou os compostos que são deixados pela bebida após sua passagem pelo estômago, chamados de metabólitos. A equipe do pesquisador adicionou esses metabólitos aos neurônios e simulou condições propícias para o aparecimento de doenças degenerativas. Assim, eles descobriram que esses metabólitos preveniam a morte dos neurônios quando sob estresse.

De acordo com os cientistas, isso significa que a composição exata dos metabólitos é crucial para o efeito protetor e que essa composição depende da composição do microbioma do estômago. "Em outras palavras, diferenças no bioma levam a diferentes metabólitos, o que sustenta a ideia de que os humanos se beneficiam da comida de formas diferentes", afirmou Fernández.

"Essa diferença individual é um fator que não pode ser negligenciado para entender os efeitos de certas comidas", alertou. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 19/09/2017).

SUCO DE UVA X CANCER DE MAMA

Segundo estudos, consumo da bebida durante a gestação diminui a chance de desenvolver a doença. Uma série de pesquisas desenvolvidas pela biomédica Caroline Dani, mestre e doutora em Biotecnologia e pós-doutora pela Georgetown University Medical Center, dos Estados Unidos, apontou que a ingestão de suco de uva durante a gravidez ajuda a proteger o organismo de seus descendentes quanto ao surgimento de células cancerígenas e alterações celulares que podem levar ao aparecimento do câncer na fase adulta das filhas. Caroline desenvolveu seus estudos inéditos com prole de ratos.

"Observamos que, independente de a filhote consumir ou não o suco de uva, os benefícios da bebida ingerida durante a sua gestação já auxiliariam na prevenção ao câncer de mama. Se a descendente passar a consumir suco regularmente no decorrer da vida, em média 400 ml na fase adulta, esses ganhos aumentariam", afirma a pesquisadora. Os resultados também demonstram haver uma influência expressiva entre uma dieta rica em lipídios pelas gestantes e o aumento da chance de desenvolver a doença na prole.

"Observamos que o suco de uva é capaz de modular alguns destes parâmetros, reduzindo o risco de câncer de mama nas filhas de mães que consumiram suco de uva na gestação. O consumo moderado previne a multiplicação desordenada e desorientada de células em filhotes de mães com dietas ricas em gordura", diz.

Segundo a pesquisadora, os estudos comprovaram ainda que a ingestão de suco de uva diminui o peso final das gestantes, bem como o aumento de peso gestacional.

A pesquisa foi apresentada durante o III Simpósio Internacional Vinho e Saúde, em Bento Gonçalves. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 20/09/2017).

volte ao índice