



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

DICAS PARA NÃO PASSAR VERGONHA NAS FESTAS DE FINAL DE ANO - POR
MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08

DICAS PARA NÃO PASSAR VERGONHA NAS FESTAS DE FINAL DE ANO - MÁRCIO OLIVEIRA



10

“PRIMEIRA-MINISTRA BRITÂNICA SEGURA TAÇA ERRADO E VIRA MOTIVO DE PIADA”
- POR ISABELLE MOREIRA LIMA

“BONS VENTOS SOPRAM DO URUGUAI”- POR JORGE LUCKI



11

03 **AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

Eventos programados para Belo Horizonte, Rio de Janeiro e São Paulo.

06 **VINHO DA SEMANA**

08 **ARTIGOS**

10 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VINHO E CULTURA: DICA**

AGENDA: DEGUSTAÇÕES E EVENTOS

SBAV-SP COMO SE TORNAR UM EXPERT EM VINHOS PORTUGUESES 27/11/2017- 19:00 H

A Sbau-SP, em parceria com a Academia Vinhos de Portugal, receberá Alexandre Lalas, crítico de vinhos, para um curso rápido sobre VINHOS PORTUGUESES, que tratará de temas como a história do vinho em Portugal, as regiões, o clima, o processo de vinificação, as castas e os estilos de vinho português. Após o conteúdo teórico serão degustados 11 vinhos portugueses para a consolidação prática do conhecimento. Brancos: - Quinta da Aveleda 2016 / - Pomares Branco 2016 / - Cartuxa Branco 2016 / - Cabriz Reserva 2016 / - Terras de Felgueiras Alvarinho 2016. Tintos: - Adega de Borba Reserva 2013 / - Reguengos Garrafeira dos Sócios 2012 / - Quinta Nova Unoaked 2015 / - Flor das Tecedeiras 2014 / - Quinta de Chocapalha 2013 / - Porto Ferreira Quinta do Porto Tawny 10 Anos. No final do evento haverá um teste de avaliação para quem quiser receber o certificado da Academia Vinhos de Portugal. Não perca! Garanta já sua vaga!

Valor: R\$90,00 (Associados) e R\$ 180,00 (não associados).

Informações e inscrições: www.sbau-sp.com.br | (11) 3814-7905.

SBAV-SP WORKSHOP SOBRE VINHOS - DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS - CURSO RÁPIDO E PRÁTICO PARA QUEM QUER SABER MAIS SOBRE VINHOS 28/11/2017- 19:00 H

A Sbau-SP tem um curso básico intensivo de introdução ao mundo do vinho, com apenas um dia de aula, o Workshop sobre Vinhos – Degustação e Conceitos Básicos. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida. O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo.

A aula terá a duração de 3 horas, com degustação de 7 vinhos (sendo 1 espumante, 2 brancos e 4 tintos). Vagas limitadas, informe-se e não fique fora desta.

Valor: R\$200,00.

Informações e inscrições: www.sbau-sp.com.br | (11) 3814-7905.

SBAV-SP M. CHAPOUTIER E A MATURAÇÃO DE VINHOS EM CONCRETO 04/12/2017- 20:00 H

A Sbau, em parceria com a importadora Mistral, receberá Sara Ferreira,

Diretora de Vendas da M.Chapoutier na América Latina, que contará a história do genial Michel Chapoutier — um dos maiores enólogos da França — e seus vinhos maturados nos tradicionais tanques de concreto, preservando toda riqueza aromática da uva. Depois de ouvirmos sua história, provaremos seus vinhos: – Bila Haut Branco/ – Bila Haut Tinto / – Mathilda Shiraz / – Chateauneuf du Pape La Bernardine.

Valor: R\$50,00 (associado) e R\$100,00 (não associado).

Informações e inscrições: www.sbau-sp.com.br | (11) 3814-7905.

ABS-SP BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITE) 29/11/2017- 19:00 H

Bordeaux é sabidamente uma das mais famosas e prestigiadas regiões produtoras do mundo e tem lugar garantido no imaginário de todos aqueles que apreciam vinhos. Além disso, Bordeaux é a terra natal de uvas de renome internacional, tais como a Cabernet Sauvignon, a Merlot e a Cabernet Franc, entre outras. Dentre as melhores propriedades de Bordeaux, destaca-se o famoso Château Lafite Rothschild, cujo Grand Vin pertence à elite da região, os chamados Premier Grand Crus Classés, vinhos de preço muito elevado e de longa guarda. Nessa degustação teremos o privilégio de degustar vinhos de Bordeaux que têm a grife Barons de Rothschild (Lafite), elaborados com o mesmo cuidado do irmão mais famoso,

com uvas provenientes de diversas regiões de Bordeaux, incluindo Pauillac, a casa dos Lafite. São vinhos de excelente qualidade e de ótima relação preço/qualidade, importados para o Brasil pela PNR Import e serão apresentados por Cedric Grelin, que conhece como poucos os vinhos e a região de Bordeaux. Como atração extra teremos a degustação especial do champanhe elaborado por uma pequena maison especialmente para os Barons de Rothschild, que será apresentado pela primeira vez na ABS-SP. Como se vê, um excelente programa para o final do ano, como sempre com vagas limitadas e imensa procura. Inscreva-se já. Vinhos que serão degustados: Champagne Barons de Rothschild Brut, Bordeaux Réserve Spéciale blanc 2014, Bordeaux Réserve Spéciale rouge 2016, Réserve Spéciale Médoc 2012, Réserve Spéciale Saint Émilion 2012, Réserve Spéciale Pauillac 2011

Valor Individual: R\$40,00 (associados).

Informações e inscrições: abs-sp@abs-sp.com.br | (11) 3814-7853.

**ABS-RIO FLAMENGO
DRINKS COM VINHOS – UMA
VISÃO DESCONTRAÍDA SOBRE O
VINHO PARA O VERÃO CARIOCA**
01/12/2017- 18:00

Qual vinho é mais adequado para o verão? Na estação que, no Rio de Janeiro, dura seis meses ou mais, escolher o vinho certo faz diferença. Para orientar nessa escolha, Roberto Rodrigues, preparou esta degustação inédita em que irá apresentar uma outra forma, bem mais descontraída, de consumir vinho no verão: como parte principal de drinks refrescantes e que agradam muito. Os drinks voltaram com força total ao nosso dia a dia. Muitos novos bares especializados abriram e diversos restaurantes passaram a oferecer uma vasta carta aos clientes. Antes de entrar para o mundo dos vinhos, Roberto fez curso de bartender e conhece o assunto, há muito tempo. Nesta degustação, vai apresentar os princípios básicos que regem a criação de drinks e algumas receitas já tradicionais com vinhos, além de ensinar a prepará-los de forma correta, mesmo sem ser um especialista. Serão preparados e degustados: Portônica (drink da moda em Portugal) / Aperol Spritz (há três anos o drink de verão da Itália) / Mimosa (drink esquecido, mas que agrada a todos) / Kir Royal (drink tradicional) / Bellini (elegância e frescor) / Black Velvet (para os fortes) / Mais que uma degustação, teremos uma happy hour em um ambiente descontraído, mas com muito aprendizado, ótimos drinks e

tira gosto.

Valor Individual: R\$ 184,00 (sócio) e R\$ 241,00 (convidados)

Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br

Informações: abs-rio.com.br

**ABS-RIO FLAMENGO
VINHOS DO PORTO E QUEIJOS
AZUIS**

07/12/2017- 19:30

O professor Euclides Penedo Borges apresentará a extraordinária afinidade entre os queijos azuis – Roquefort, Gorgonzola, Stilton e outros – saborosos e de aromas marcantes, sui generis, com os vinhos do Porto de diversos tipos, redondos, aromáticos e cálidos. Uma degustação harmonizada para terminar o ano muito bem. Os vinhos selecionados são: Fonseca Ruby – Fonseca / Niepoort Senior Tawny – Niepoort / Fonseca 10 Years Old – Fonseca / Graham's LBV 2011 – Graham's / Quinta do Vesuvio Vintage 2007 – Quinta do Vesuvio

Valor Individual: R\$ 351,00 (sócio) e R\$ 457,00 (convidados)

Inscrição: (21)2285-0497 | abs@abs-rio.com.br

Informações: abs-rio.com.br

**QUER VER O SEU EVENTO DE VINHO OU DEGUSTAÇÃO
DIVULGADO AQUI NO VINOTÍCIAS?**

**BASTA ENTRAR EM CONTATO PELO E-MAIL: VINOTICAS@
VINOTICIAS.COM.BR**



VINOTÍCIAS
— por Márcio Oliveira

AGENDA: SAVE THE DATE



DEGUSTAÇÃO PREMIUM WINES - VINHOS DO RHÔNE X VINHOS DO MUNDO

27/11/2017 - 20:00

Uma bela degustação, orientada por Márcio Oliveira, para comparar vinhos de mesma uva produzidos na região francesa e em outros países. Serão degustados sete rótulos: 1) uva: MARSANNE - CLOS BELLANE Côtes-du-Rhône Villages Valréas Blanc 2013 X DE LUCCA Marsanne Reserva 2016 (Uruguai). 2) uva: GRENACHE: LA MONARDIÈRE Vacqueyras Les 2 Monardes 2013 X ALDONIA 100 2011 (Rioja – Espanha). 3) uva: SYRAH: MARC SORREL Crozes-Hermitage 2010 X TRINITY HILL Hawke's Bay Syrah 2014 (Nova Zelândia) X POLKURA Syrah 2011 (Chile). Após a degustação os interessados poderão adquirir as garrafas com 20% de desconto. Vinhos que serão degustados: 1) MARSANNE CLOS BELLANE Côtes-du-Rhône Villages Valréas Blanc 2013 e DE LUCCA Marsanne Reserva 2016. 2) GRENACHE LA MONARDIÈRE Vacqueyras Les 2 Monardes 2013 e ALDONIA 100 2011. 3) SYRAH MARC SORREL Crozes-Hermitage 2010, TRINITY HILL Hawke's Bay Syrah 2014 e POLKURA Syrah 2011. Valor da Participação Individual: R\$ 200,00.

Local do Evento: PREMIUM WINES – Rua Prof. Estevão Pinto, 351 – Bairro Serra. INSCRIÇÕES PELO TELEFONE: (31)3282-1588 com Yasmina ou Norah (31) 99122-6170. VAGAS LIMITADAS A 12 PARTICIPANTES. *A vaga será garantida somente mediante pagamento. Caso o pagamento não seja realizado dentro do prazo previsto a inscrição será cancelada automaticamente. * Cancelamentos com efetiva devolução do dinheiro serão aceitos em até 72 horas antes do evento. * Compras feitas após a degustação terão desconto de 20%. * Desconto não cumulativo com outras promoções.

ABS-RIO BARRA A GLÓRIA DO CHAMPAGNE

04/12/2017 - 19:30

A Glória do Champanhe é uma degustação que reunirá rótulos do magnífico champagne e de incríveis espumantes escolhidos a dedo por Celio Alzer. Veja a seleção imperdível das bebidas que serão apreciadas: Laurent-Perrier Brut Millésimé 2006 (Champagne, FRA) / Huet (Vouvray Pétillant Brut 2007 (Loire, FRA) / Ferrari Riserva Lunelli 2007 (Trentino, ITA) / Cava Gramona Imperial Gran Reserva 2010 (Penedès, ESP) / Cave Geisse Nature (Pinto Bandeira, BRA) / Lírica Brut, Vinícola Hermann (Serra de Sudeste, BRA).

Valor Individual: R\$ 236,00 (sócio) e R\$ 306,00 (convidados)
Inscrição: (21) 2421-9640 | abs@abs-rio.com.br
Informações: abs-rio.com.br



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 aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 já listamos mais de 150 rótulos! Os vinhos geralmente foram provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

HEARTLAND SPICE TRADER SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON 2014 – LANGHORNE CREEK – AUSTRÁLIA

Beber vinhos criados por Ben Glaetzer, um dos enólogos australianos mais renomados, é sempre algo bem vindo. Ele e seus sócios integrantes da Heartland Wines conseguem cultivar as ótimas uvas da Austrália e produzem vinhos equilibrados, com grande potencial gastronômico. Duas vezes indicado pela Wine Enthusiast como Enólogo do Ano – em 2008 e 2009, Ben Glaetzer também foi reconhecido como uma das personalidades do vinho pela Robert Parker em 2005.

Notas de Degustação: Cor rubi brilhante e profunda, sem nenhum sinal de evolução. Os aromas mostram grande intensidade de frutas silvestres como groselhas, amoras e mirtilos além de toques de especiaria como a pimenta-do-reino. No paladar as frutas tomam conta da boca, ganhando uma nota doce de compota e o frescor de folhas de hortelã/menta. Um vinho intenso, de corpo com taninos e acidez bem equilibrados.

Guarda: Minha recomendação é bebê-lo de vez, porque já está pronto, mas aguenta mais 3 ou 4 anos fácil.

Notas de Harmonização: Acompanha bem carne vermelha grelhada, assada, risotos de funghi, massas com cogumelos, queijos de massa meio curada. Muito agradável, irá muito bem com carne suína com molhos agri-doce - como o molho barbecue.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Onde comprar: Em BH – **GRAND CRU** – Av. Nossa Senhora do Carmo, n.º 1650 – Sion. Tel.: (31) 3286-2796.



VIÑA ALBERDI RESERVA 2011 – LA RIOJA ALTA - ESPANHA

O mais acessível dos Reserva do grupo La Rioja Alta, Viña Alberdi é uma excelente oportunidade para se experimentar o estilo da casa. Tradicional vinho da Rioja, amadurecido por dois anos em barricas de carvalho americano, é elegante e harmonioso, com acidez equilibrada que convida à mesa. 100% Tempranillo, passando 24 meses em barricas de carvalho americano. Primeiro ano em barricas novas e o segundo em barricas com idade média de 3 anos de uso. Um ano amadurecendo na garrafa, na cave da bodega.

Notas de Degustação: Cor rubi com borda granada, límpido e brilhante. O início da evolução já pode ser observado. Aromas iniciais de cogumelos, couro, alcaçuz, vão passando num segundo plano por algo de fruta em compota, com toques de madeira e especiaria doce muito elegante. No paladar meio encorpado, a boa acidez e os taninos macios e finos chamam a atenção num vinho gastronômico. Frutas em compotas também estão presentes na boca, com nota balsâmica. Persistente, o vinho tem um fim de boca macio, redondo e muito gostoso.

Guarda: Minha recomendação é bebê-lo de vez, porque já está pronto, mas aguenta mais 2 anos fácil.

Notas de Harmonização: Muito versátil, o vinho vai muito bem com aperitivos, carnes assadas e suculentas, massas, risotos, paella. Acompanha muito bem carnes feitas na parrilla.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C

Onde comprar: Em BH - **ZAHIL – REX-BIBENDI** - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



ARTIGO

DICAS PARA NÃO PASSAR VERGONHA NAS FESTAS DE FINAL DE ANO

POR MÁRCIO OLIVEIRA



A pouco menos de um mês para o Natal, as pessoas começam a me perguntar que espumantes indico para as Festas de Final de Ano. Digo que há duas coisas importantes neste sentido: Avaliar o que servir em função do Cardápio da Festa (e não apenas espumantes) e não deixar faltar bebidas para que a alegria seja eterna enquanto dure!

O Cardápio da Festa vai indicar as melhores harmonizações entre os vários estilos de vinhos, podendo englobar espumantes, brancos, rosados, tintos e sem esquecer dos vinhos de sobremesa. Quanto a este tema, iremos falar nas próximas edições destes assuntos, levando em conta os tipos de pratos e as melhores combinações sugeridas. Deve-se levar em consideração também que em matéria de comida e bebida, não há uma certeza de que tudo vá transcorrer sem nenhum erro, pois não há ciência exata que consiga calcular levando em conta o estilo de festa, o número de convidados, o cardápio do evento, e o número de horas que deve durar a festa, as quantidades corretas de garrafas ou de gramas de carnes ou acompanhamentos a serem servidas.

Pode-se levar em conta que geralmente se come mais em almoços do que em jantares, mas em tudo vale o bom senso porque ninguém melhor do que você para conhecer os seus familiares e convidados.

Também vale a pena conhecer algum detalhe dos vinhos que você irá servir, porque uma pequena história sobre o rótulo valerá mais que mil palavras. Leia algo sobre o tipo de espumante que estará servindo e saiba a diferença entre os seus vários estilos. Conte alguma história do produtor, da região, mas meça as palavras para não virar um “enochato”.

PARA NÃO FALTAR VINHO NA FESTA

Uma boa dica para facilitar o seu trabalho para organizar a festa é definir o cardápio, escolher um vinho que combine com os pratos de maneira versátil. E nas festas de Final de Ano, não se pode esquecer o sucesso do espumante, seja ele nacional ou importado. Leve em conta que ele será bebido a noite toda, e portanto a conta deve suprir um consumo maior que o normal para outros vinhos.

VINHO: Uma garrafa normal de 750 ml rende 5 taças de 150ml, ou 6 de 125ml, que é um volume razoável de servir por taça. Como base de cálculo portanto, uma garrafa de vinho branco ou tinto servirá 2 pessoas na refeição. Mas se além de vinho tranquilo, houver espumante, considere que cada garrafa servirá 3 pessoas e a de espumante servirá até 4 pessoas.

ESPUMANTE: Aqui a conta leva em consideração se o espumante vai rolar pela noite toda – neste caso, uma garrafa serve 2 pessoas (principalmente se estiver calor). Entretanto, se o espumante for apenas para o brinde ou ser servido apenas enquanto os convidados chegam na Festa, 1 garrafa servirá tranquilamente até 5 pessoas.

DICA IMPORTANTE – NÃO ESQUECER DO GÊLO E DA SALMOURA: Lembre-se de ter em mãos uma boa caixa de isopor onde colocar gelo, ou na falta de tudo, limpe bem o tanque de lavar roupa e encha de gelo, colocando as garrafas no meio dele. Na mesa principal da Festa tenha uma bonita champanheira, para a qual irá levando novas garrafas, na medida que as outras forem esvaziando. Além disto, uma boa maneira de abreviar o tempo das bebidas ficarem geladas é usar sal grosso e álcool, fazendo a salmoura.

QUANTO TEMPO LEVA PARA GELAR AS BEBIDAS?

Costumo dizer que tudo depende da quantidade de garrafas a gelar e dos acessórios envolvidos. Prefiro usar um saco de gelo em escamas (geralmente 10kg) para cada 10 garrafas de vinho. Coloco as garrafas que quero gelar e então coloco o gelo por cima e entre elas. Espalho $\frac{1}{2}$ saco de sal grosso (500g) por cima do gelo e acrescento $\frac{1}{2}$ litro de álcool. Por cima coloco um jornal para o conjunto não receber influência de temperatura externa. 3 a 4 horas dentro desta mistura e as garrafas de espumantes, brancos e rosados estarão em temperatura ótima para serem servidas. Portanto, não deixe para colocar as garrafas no gelo muito próximo da hora da Festa, pois corre-se o risco de não alcançar a temperatura desejada de serviço. Planejamento é a chave do sucesso nestas horas. Se gelar demais, não se preocupe, o calor da Festa vai aquecê-las rapidinho...

Tenha em mãos alguns sacos extras de gelo no freezer para uma eventualidade e não se esqueça de gelo potável limpo em cubo para drinques ou bebidas como whisky servidas com gelo. O cálculo para esta parte é de 1 kg de gelo em cubos para litro de bebida imaginada que será consumida.

Os sacos de gelo em cubo tem entre 4,5 a 5Kg e dão conta de uma champanheira com 3 a 4 garrafas de espumantes e brancos. Já dá para começar a preparar a Festa !!!



SELEÇÃO DE ARTIGOS

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



“PRIMEIRA-MINISTRA BRITÂNICA SEGURA TAÇA ERRADO E VIRA MOTIVO DE PIADA” - POR ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 22/11/2017

A primeira-ministra britânica, Theresa May, foi amplamente trollada por um apresentador de TV russo por não segurar uma taça de vinho da forma correta (segurou no bojo e não na haste). Em sua defesa (e como um alerta para os compatriotas) o jornal inglês The Guardian publicou três dicas valiosas: 1. Escolha sempre taças grandes, não importa o tipo de vinho; 2. Encha apenas um terço da taça para que consiga inserir o nariz na taça de maneira apropriada; 3. Cheire antes de dar um gole, para aproveitar tudo o que o vinho tem a oferecer.

ÍCONE DA BORGONHA - Realizado no último fim de semana, o leilão do Hospices de Beaune alcançou novo recorde, de € 13,5 milhões. (O recorde anterior havia sido registrado em 2015, segundo a realizadora, a Christies.) O lote mais disputado do pregão, La pièce des Présidents, foi vendido por € 420 mil. No total, foram leiloadas 787 barricas, sendo 630 de tintos e 157 de brancos. Leia mais em: <http://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,primeira-ministra-britanica-segura-taca-errado-e-vira-motivo-de-piada,70002093736>

“VELHO AMIGO QUE NÃO DECEPCIONA: O ITAMARATI, NO CENTRO” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 26/11/2017

Antigamente (não no meu tempo na cidade, anteriormente) as pessoas se vestiam bem para ir ao centro, os homens de terno e chapéu, para tomar chá no Mappin, olhar as vitrines.

Quando me contam isso tenho nostalgia do que não vivi, a cidade habitável, em preto e branco. Meu primeiro chapéu comprei na Casa Cabana, logo na descida da rua do Seminário, quase no Anhangabaú. Talvez tenha sido movido por essa vontade de ter estado naquela época no centro. A Cabana fechou faz tempos, eu continuo usando chapéus, que já somam uma dezena agora.

Sou um centralista obsessivo, gosto do centro de todas as cidades, não só do paulistano, faço questão de visitá-los, acho que guardam uma identidade comum (eu nasci no centro da minha cidade e morei lá até me mudar para outras). Tenho uma ideia do lugar como o auge da urbanidade. Na minha família se dizia “vou à cidade” quando era algo na região.

Então resolvi voltar ao Itamarati, um dos meus lugares favoritos em São Paulo, pois não é só a comida que é boa, mas o passeio. Leia mais em: <http://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2017/11/1937835-velho-amigo-que-nao-decepciona-o-itamarati-no-centro.shtml>

ITAMARATI - Onde r. José Bonifácio, 270, centro, tel. 3241-4929 / Quando seg. a sex., das 11h às 22h

VINHOS DA SEMANA: (1) Two Oceans Cabernet Merlot, R\$ 39,50 (Pão de Açúcar). (2) Le Jaja de Jau Syrah, R\$ 75 (Zahil). (3) Periquita, R\$ 46,20 (Pão de Açúcar). (4) Santa Cristina Rosso, R\$ 89 (Winebrands). * 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 e aos sábados no O Globo/Ela. O Globo/Ela.

"BONS VENTOS SOPRAM DO URUGUAI"- JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 24/11/2017

Considerado pela respeitada revista inglesa "Decanter" um dos cinco mais influentes "flying-winemakers" (enólogos-consultores que dão assessoria a vinícolas mundo afora), com mais de 30 clientes importantes entre EUA, Austrália, Canadá, e Chile, além de Itália e Argentina, países em que é também proprietário, Alberto Antonini se revelou particularmente envolvido com a Bodega Garzón, megaprojeto vitivinícola situado cerca de 40 quilômetros ao norte de Punta del Este, no Uruguai. "Com todos os elementos e ferramentas que nos colocaram à disposição temos que fazer grandes vinhos", disse ele logo de cara quando lhe perguntei sobre o que se poderia esperar dessa relativamente nova frente vitivinícola uruguaia, durante a visita à Garzón na semana passada. Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5204359/bons-ventos-sopram-do-uruguai#> * Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.



"LA ROMANÉE, O MENOR GRAND CRU DA FRANÇA"- POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 24/11/2017

Antes de começarmos, aviso não se tratar do La Romanée-Conti, seu vizinho mais famoso, mas menos raro. Tive o privilégio de provar o La Romanée 1962 (e por isso escrevo este artigo), fato pelo qual agradeço aos que me proporcionaram e compartilharam comigo este momento.

O La Romanée é o menor Grand Cru e menor AOC de toda a França, com 0,84 hectares e hoje um monopole pertencente a família Liger-Belair (proprietário do Chateau de Vosne-Romanée), com produção anual média de apenas 3.600 garrafas.

O vinhedo "nasceu" depois que o a família Liger-Belair comprou 6 parcelas entre 1815 e 1826 de um vinhedo que era chamado de "Aux Echanges", que foi declarado Monopole (vinhedo de um único dono) em 1927.

Liger-Belair alega que até 1760 este seria um vinhedo único, unido ao La Romanee-Conti, até o príncipe de Conti comprar uma parcela. A Domaine de La Romanée-Conti contesta o fato e diz que nunca foram o mesmo vinhedo, e o La Romanée e o Romanée-St-Vivant teriam se apropriado do nome do vizinho mais famoso. Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/la-romanee-o-menor-grand-cru-da-franca>. Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com Facebook – vinhocommarcelocopello Instagram – marcelocopello | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“EVOLUÇÃO DO CONSUMIDOR DE VINHOS (1)” - POR NELTON FAGUNDES

ESTADO DE MINAS - CADERNO DEGUSTA - 26/11/2017

Já faz um tempo que bebo vinho e me lembro, claramente, dos meus primeiros goles. No início, uma sensação de descoberta e êxtase. Cada Vinho experimentado, uma nova emoção e uma enorme felicidade em provar rótulos das mais diversas procedências. Tive muitas surpresas, porém, hoje, encontrar vinhos que me emocionam já não é tão fácil obviamente, pela experiência e conhecimento adquirido.

E como está evoluindo o consumidor brasileiro? No começo, a busca é sempre pelos clássicos. Todo mundo deve provar Barolos, Barbarescos, Brunellos, Bordeuax, Bourgogne, Rieslings alemães, vinho do porto, Champaque, Chabis etc... Para início de conversa, se ainda não provou nenhum deles, há algo de errado em seu amadurecimento. Provar os vinhos brasileiros e do Chile, Argentina, África do Sul e EUA então, nem se fala. Para se intitular conhecedor de vinhos, você tem que experimentar, tanto os clássicos, como também os vinhos chamados modernos ou do novo mundo.

No meu dia a dia como sommelier profissional, observo de tudo. As pessoas que são vorazes por vinhos exóticos e querem provar coisas inusitadas, rótulos fora do comum, gostando de arriscar. Já, outros que nunca se arriscam, mantendo um gosto definido e preferem ficar na linha da comodidade, abrindo mão de sabores exóticos, mas com a certeza de beber vinhos com estilo próprio e que agrada o paladar.

Qual desses dois tipos de aficionados está certo? Eu digo com muita corifiança que os dois estão, afinal, a frase, já batida, sempre prevalece: “vinho bom é aquele que lhe agrada”. Percebo que o consumidor evolui diariamente, porém, vejo com tristeza, a falta de oportunidade para provar vinhos ótimos, mas fora de contexto



VINHO E CULTURA

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

UMA TAÇA PODE SER O FIM DO BLOQUEIO CRIATIVO

Pesquisa austríaca diz que o vinho pode ajudar a liberar a criatividade. Algumas taças de vinho podem ajudar a desinibir uma pessoa, mas também podem livrar um escritor de um tão temido “bloqueio criativo”. Ao menos é o que afirma um estudo da Universidade de Graz, na Áustria, publicado pelo Dr. Mathias Benedek. O médico examinou os efeitos da “intoxicação moderada por álcool” na cognição criativa em 89 participantes. Eles precisavam resolver tarefas que necessitavam de criatividade e um grupo devia consumir álcool em quantidade moderada enquanto o outro ficou sóbrio. Os que consumiram bebidas provaram acertar mais rapidamente as tarefas dadas. Dessa forma, o estudo descobriu que o consumo de álcool leva a um “controle cognitivo” limitado. E é o controle cognitivo que, muitas vezes, pode ser um obstáculo na resolução de tarefas criativas. “O álcool pode particularmente desempenhar um papel na mitigação dos efeitos de fixação. Na resolução criativa de problemas, os problemas podem ser resolvidos apenas após a reestruturação da representação do problema. Quando as tentativas de solução inicial começam pela trilha errada, isso pode causar bloqueios para a resolução imediata de problemas, o que é conhecido como fixação mental. O álcool pode reduzir os efeitos da fixação afrouxando o foco de atenção”, afirmou Benedek. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 20/11/2017).

GIGANTE CHINESA COMPRA TRÊS VINÍCOLAS NO CHILE

Grupo Yantai Changyu Pioneer Wine adquiriu as vinícolas Indómita, Santa Alicia e Dos Andes. Segundo informações do jornal “El Mercurio”, do Chile, o grupo Bethia, proprietário das vinícolas Indómita, Santa Alicia e Dos Andes, vendeu essas três propriedades para o grupo chinês Yantai Changyu Pioneer Wine por US\$ 50 milhões. Fundado em 1892, o grupo Changyu produz mais de 130 mil toneladas de vinho por ano e tem uma rede de distribuição de 10 mil pontos de venda na China. É a maior e mais antiga empresa vitivinícola da China. Além de oito vinícolas em território chinês, ela possui ainda duas na França (Roullet-Fransac e Château Mirefleurs) e uma na Espanha (Bodega Marqués del Atrio). As três vinícolas chilenas serão seu braço na América do Sul. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 22/11/2017).

MEDICINA REAFIRMA QUE VINHO FAZ BEM AO CÉREBRO

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 o 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 – 23/11/2017).

CONTRA OUTRO CÂNCER: PESQUISA AMERICANA APONTA BOAS NOVIDADES

Compostos de uva podem combater o câncer colorretal - Não é de hoje que são desenvolvidas pesquisas sobre os efeitos dos compostos do vinho e suas ações sobre os mais variados tipos de câncer. De acordo com um estudo da universidade Pennsylvania State, publicado recentemente, um combinado de substâncias das uvas, como resveratrol e extrato de sementes, pode ajudar a combater o câncer colorretal, um dos tipos de cancro mais comuns nos Estados Unidos. Até hoje, os estudos envolvendo resveratrol eram comuns, mas agora avalia-se a combinação desse composto com outros. “Individualmente ele não

são realmente efetivos, mas combinados são muito efetivos”, avaliou Jairam Vanamala, um dos autores do estudo, ao apontar a junção entre o resveratrol e as proantocianidinas das sementes das uvas. O estudo foi realizado em ratos e em células humanas cultivadas. Nos ratos que ingeriram os compostos, os tumores foram suprimidos em 50%, resultado similar a de um anti-inflamatório comumente utilizado nesses casos, mas que causa úlceras como efeito colateral. (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 24/11/2017).

JOSEPH PERRIER UM BLANC DES BLANCS DE REFERÊNCIA

O Comitê Nacional dos IGP vitícolas do INAO, Institut National de l’Origine et la Qualité, órgão público, aprovou o caderno de encargos para a criação de quatro IGPs (Indicação Geográfica Protegida) para vinhos espumantes. São elas IGP Comté Toulousan no Sudoeste, próximo à Toulouse, IGP Coteaux de l’Ain, na Savóia próximo ao lago de Bourget, IGP Pays d’Oc no Languedoc Roussillon e ainda IGP Allobroges também na Savóia. Caso o Ministério da Agricultura publique o decreto do caderno de encargos até dezembro dia 12 às 12 horas, último momento para a declaração de colheita de 2017, poderemos ter os primeiros IGP espumante nascendo na safra 2017.

Há uma grande oposição da Federação dos produtores de Crémants, os AOPs espumantes franceses, que não vêm com bons olhos este novo concorrente. Hierarquicamente superiores os Crémants e Blanquette, método tradicional sempre, terão os IGP entre eles e os atuais vin mousseux de qualité (vinho espumante de qualidade) e vin mousseux (vinho espumante) podendo ser tanto de método tradicional como charmat, tal qual os futuros IGPs. O fato de ser um IGP o valorizaria. Por outro lado, eles devem ter preços menores e permitir aos vinhateiros concorrer com melhores armas frente aos Cavas e Proseccos. Santé. (Fonte – Rogério Rebouças – Conexão Francesa – JB – 25/11/2017).