



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A SEDUÇÃO DOS VINHOS CAROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA



NESSA EDIÇÃO



08

A SEDUÇÃO DOS VINHOS CAROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"PERLCAÇOS DO MUNDIAL DE SOMMELIERS" - POR JORGE LUCKI



10



10

"MARILISA ALLEGRINI, A EMBAIXADORA DOS VINHOS DO VÊNETO" - POR SUZANA BARELLI

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 VINHO E CULTURA: DICA

SÃO PAULO

ABS-SP CAMPINAS OS CADA VEZ MELHORES BRANCOS PORTUGUESES

28/03/2019 - 20:00

Portugal ainda é mais conhecido por seus tintos. Mas ignorar seus brancos e o fato de que estão cada vez melhores a cada ano que passa seria um grave erro de qualquer enófilo sério. Ainda mais que, como no caso dos tintos, também há castas brancas emblemáticas, a exemplo da Encruzado, no Dão, e da Alvarinho, no Minho.

Valor Individual: R\$ 80,00 (Associados)
e R\$ 65,00 (Associados Participantes)

Inscrição: (19)98111-4310 | abs-sp@
abs-sp.com.br



**ESPAÇO VINOTÍCIAS/ BH
DEUSTAÇÃO DE BRUNELLO
28 DE MARÇO - 20H
VAGAS ESGOTADAS**

O que faz com que o Brunello di Montalcino, sendo feito de Sangiovese, a uva típica da Toscana, consiga se diferenciar de seus pares na região? Seria o clone diferente do usado em outras áreas? Existe uma diferença clonal entre o Sangiovese "Brunello" e os outros Sangiovese na Itália?

A diferenciação entre o Sangiovese Grosso e o Sangiovese Piccolo, porém, não é considerada importante, não havendo qualquer referência científica. Refere-se mais a clones singulares com siglas atribuídas pelo sistema de viveiros, ou a seleções massais efetuadas por produtores individualmente. O Sangiovese em Montalcino sempre foi conhecido como Sangiovese Grosso ou Brunello, enquanto em outras partes é conhecido por outros nomes...

Venha conhecer e provar os Brunellos e descobrir o fascínio que estes vinhos despertam !!! Brunellos que serão degustados:
**BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2007 - 90 RP | BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2004 - 92 WE |
BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA 2004 - 93 WS |
BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA 2006 - 93 RP |
BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI RISERVA 2006 - 93 RP |
BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI VIGNA RAUNATE 2001 - 91 RP.**

Recepção com espumante e uma surpresa final.
SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras - Belo Horizonte.

Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para maiores de 18 anos.

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

ALMAVIVA 2008 – PUENTE ALTO – MAIPO - CHILE

Uma joint-venture da Baron Philippe de Rothschild (que produz o Mouton Rothschild) com a Concha y Toro (que produz o Don Melchor) não tem chance de dar errado, ou necessite grandes apresentações.

A safra de 2008 foi atípica, com um inverno muito frio e seco (um dos mais frios dos últimos 40 anos no Chile, e também um dos mais secos, com apenas 146mm de precipitações entre Junho e Setembro em Puente Alto, de onde vem a Cabernet Sauvignon e 250mm em Peumo, em Cachapoal, de onde veio a Carmenère). A primavera teve temperaturas mais elevadas, e a floração se deu de forma homogênea. A partir de dezembro as temperaturas se mantiveram elevadas, acima da média, até abril, quando caiu um pouco, retardando ligeiramente a colheita, que acabou sendo tardia, lenta e prolongada.

Notas de Degustação: rubi de boa intensidade. A mistura nesta safra foi de Cabernet Sauvignon 66%, Carmenère 26% e Cabernet Franc 8%, com 18 meses de passagem por barricas novas de carvalho francês. O resultado é um tinto com toques de frutas escuras (cassis e amoras) maduras e a nota ao fundo de mentol, que foi desaparecendo com o tempo de taça. Apareceram então as notas de especiarias, um belo chocolate e toque tostado. Paladar macio, bem estruturado e integrado com fruta escura e final elegante e persistente.

Guarda: Creio que foi bebido num ótimo momento comemorando os 90 anos de uma tia muito querida.

Notas de Harmonização: Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral..

Temperatura de Serviço: 17 a 18°C.

Compartilhado entre amigos.



CONDE DE SUPERUNDA 2012 MIGUEL TORRES – CURICÓ - CHILE

Corte das uvas Petit Verdot (8%), Carmenere (6%), Cabernet Sauvignon (38%), Tempranillo (36%), Monastrell (12%), passando 24 meses em carvalho francês de Nevers, 100% novas.

A vinícola Miguel Torres foi a primeira empresa estrangeira a se estabelecer no Chile. Foi também a primeira a trazer tanques de aço inox ao processo de vinificação chileno, criando uma verdadeira revolução e evolução nos métodos de produção. Com origem na Espanha, é uma empresa familiar que está na sua 5ª geração na condução dos negócios.

Notas de Degustação: Muito escuro, rubi violáceo. Concentrado no nariz, com notas de tostados e carvalho, cedendo espaço depois para as frutas negras (groselha), cassis, chocolate, café, coco queimado. Paladar delicioso, persistente e complexo, com boa concentração e equilíbrio.

Guarda: o vinho ainda se apresenta jovem (taninos que não atrapalham) e com bom potencial de envelhecimento.

Notas de Harmonização: Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral.

Temperatura de Serviço: 17 a 18°C.

Compartilhado entre amigos.



SOTTANO JUDAS MALBEC 2015 – PERDRIEL - ARGENTINA

Judas é um nome curioso para vinhos, mas os Sottano tem uma explicação. Eles queriam uma produção limitada deste vinho, para consumo exclusivo. Mas um membro da família decidiu compartilhá-lo com colegas, o que foi considerada uma "traição". Na hora de escolherem um nome para o novo rótulo, não houve dúvida: "Judas".

Um vinho de produção limitada e de uma coleção particular. A Sottano está localizada em Perdriel, numa das regiões mais exclusivas de Mendoza para o cultivo de uvas de alta qualidade. Fica a 30 km da cidade pelo caminho ao Chile, com uma vista panorâmica majestosa da Cordillera de Los Andes

Notas de Degustação: Feito com Malbec de vinhas antigas, com mais de 60 anos, de baixos rendimentos, o vinho é de uma cor profunda, violáceo. Ele passa 24 meses em barricas de carvalho, sendo 60% americano e 40% francês. O nariz mostra grande intensidade e complexidade aromática de frutas escuras como cerejas, especiarias, tabaco, cassis, pimenta branca, cravo, chocolate e menta. No paladar mostra grande estrutura e acidez acentuada, taninos macios e doces com bom equilíbrio e bela integração com o carvalho. Deliciosamente persistente em boca, com sabores tostados fruta compotada e chocolate, convidando ao segundo gole.

Guarda: Pronto para beber, mas potencial de guarda para pelo menos 10 anos. Vale a pena decantar por 30 a 40 minutos antes de começar a beber!

Notas de Harmonização: vai bem com carne de caça e carne assada.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Compartilhado entre amigos.



A SEDUÇÃO DOS VINHOS CAROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

A prateleiras de importadoras, lojas especializadas e de supermercados estão cheias de rótulos sedutores para os amantes de vinho. As descrições revelam “vinhos encorpados”, com “taninos mastigáveis”, “elegantes e persistentes” e “com toques de carvalho”, buscando um lugar nas adegas dos aficionados pela bebida de Baco. Mas uma grande pergunta, comum a todos enófilos neste momento da compra é se vale a pena pagar o preço estampado na garrafa?

Nunca me esqueço de que preparando uma bela degustação de vinhos espanhóis da uva Tempranillo, recebi a sugestão do amigo Guilherme Correa, hoje radicado em Portugal, de inserir na degustação um rótulo que naquela época era recém importado pela Decanter – o Finca La Linda Tempranillo. Como não costumo contestar sugestão do amigo e grande sommelier, coloquei o vinho dentro da seleção e o servi junto com os demais às cegas! E qual não foi a minha surpresa, quando a maioria dos participantes da degustação o considerou o melhor vinho da noite!

É bem verdade que há vários fatores que devem ser levados em consideração numa situação destas, mas a verdade escondida é a questão de saber se um vinho vale realmente quanto custa. Tema que é motivo de discussão acalorada em muitas Confrarias que oriento.

Pelos idos de 2008, um artigo do Robin Goldstein relatava que numa amostra de mais de 6.000 degustações às cegas, percebia-se que a correlação entre o preço (de um vinho) e a sua pontuação era pequena, sugerindo que os participantes das degustações eram pessoas sem maior treinamento, preferindo vinhos mais simples, descomplicados e mais fáceis de beber. Para os indivíduos com treinamento sobre vinhos, entretanto, as indicações eram uma correlação positiva entre o preço e satisfação com a bebida. Ou, em outras palavras, os vinhos mais caros eram mais fáceis de serem avaliados ou apreciados por pessoas que já tinham contato com este estilo de vinho.

Assim, muitas pessoas me perguntam sobre as diferenças de valores entre vinhos e até que ponto se deveria pagar por um bom rótulo? Costumo dizer que um vinho de R\$ 100 “deve” ser melhor que um de R\$ 50, já que existe uma relação objetiva e direta entre preço e qualidade de um vinho, uma vez que ele tem que remunerar a produção das uvas, o custo do terreno onde o vinhedo está plantado, o processo de vinificação e amadurecimento do vinho (se for o caso), o custo do engarrafamento, entre outras coisas, fora a margem de lucro do produtor para continuar trabalhando.

Não estamos falando que um vinho que agrada todo mundo, sendo de um valor acessível seja defeituoso, ou de má qualidade, mas que estamos falando de estilos diferentes de bebida, que neste caso se bebe com facilidade, sobretudo porque tem um pouco mais de açúcar residual.

O açúcar residual da uva, que restou da transformação do suco em vinho, é um grande sedutor para os paladares! De forma geral, todos os vinhos, brancos, rosés ou tintos têm uma parcela de açúcar residual que não chegou a ser convertida em álcool durante a fermentação. Vinhos macios costumam ter uma maior parcela de açúcar residual, e são mais fáceis de serem bebidos por paladares que preferem vinhos mais frutados. Por outro lado, vinhos com menor parcela de açúcar residual são mais secos e mais caros.

Com relatamos, há vários fatores que influenciam na formação do preço final de um vinho, a começar pela região onde o vinho é produzido, uma vez que determinadas origens são mais valorizadas que outras e isto influencia no valor dos terrenos onde as vinhas são plantadas, bem como sua condução. Há também aspectos que conjugam o tipo de terreno e a possibilidade de colheita mecânica ou colheita manual, o fato de estarmos tratando de produções de pequena quantidade ou de grandes volumes de produção, os sistemas de amadurecimento e engarrafamento do produto final.

Além disto, como qualquer produto, há fatores subjetivos ou indiretos que dão status e valor ao rótulo, como por exemplo a sua raridade, e criando nichos de mercados diferentes a serem explorados pelos produtores. Mas como ninguém sobrevive mirando apenas num nicho, os produtores geralmente terão rótulos para grandes vendas em volume (geralmente chamados de vinhos de entrada ou de batalha) e vinhos de luxo, com preços mais altos, produzidos em pequenas quantidades e atendendo menos compradores. Algumas podem ter vários vinhos dentro de cada categoria. Vários vinhos de entrada, vários intermediários e vários Premium ou um Ícone.

De qualquer forma, alguns fatores que sempre criam vinhos de qualidade, merecem ser lembrados:

VINHEDOS QUE PRODUZEM VINHOS DE QUALIDADE TEM BAIXOS RENDIMENTOS - Em geral, quando um produtor quer melhorar a qualidade de um vinho, ele reduz o rendimento de suas videiras. Rendimento neste caso é uma expressão utilizada para relacionar a quantidade de uvas ou o volume de suco produzido por uma área de vinha.

O produtor pode fazer uma poda em verde cachos de uvas, equilibrando o vigor da planta em relação à produção, e desta forma os cachos restantes irão concentrar mais nutrientes, resultando em uvas mais saborosas e robustas.

Naturalmente, menos cachos produzirão menor quantidade de vinho, que tem que pagar por toda a operação de produção, resultando em vinhos mais caros.

Isso ajuda a garantir a utilização de uvas saborosas e mais robustas. Por exemplo, em certo momento, o produtor pode optar por fazer o raleio de cachos de uvas, equilibrando o vigor da planta em relação à produção, assim, os cachos restantes poderão concentrar mais nutrientes.

Essas uvas serão mais saborosas, mais equilibradas em teor de açúcares e acidez, o que em muitos casos não acontece quando temos vários cachos na mesma videira.

A FORMA COMO A COLHEITA É FEITA - A colheita manual, muitas vezes feita antes do raiar do dia é utilizada pela maioria dos produtores de baixa produção, sobretudo em vinhedos antigos ou montanhosos, ou em escarpas, onde o sistema de condução não permite a mecanização, como no Douro.

A colheita manual exige cuidado no trato com a uva, no corte do cacho, em acomodá-los em pequenos recipientes limpos, de tamanho e peso controlado, para que as uvas de cima não esmaguem as de baixo, preservando as suas cascas, impedindo o processo de fermentação iniciar-se naturalmente.

A colheita manual tem vantagens muito superiores quando comparada as colheitas mecanizadas, como no Alentejo.

Já para os grandes vinhedos que podem ter colheita mecanizada, os produtores fazem a vindima sem grandes cuidados, porém rapidamente, e sem o custo do trabalho manual. Este processo é comum ao Alentejo e talvez possa explicar que independente da qualidade, os vinhos do Douro sejam mais caros do que os do Alentejo.

A UTILIZAÇÃO DE BARRICAS DE CARVALHO - Uma barrica nova de carvalho francês com capacidade de 225 litros custa cerca de 1500 euros. Isto de saída implica num custo de 6,67 euros por litro de vinho, ou 8,89 euros por garrafa - equivalente a cerca de R\$ 40 por garrafa! Portanto, se você pensa em gastar cerca de R\$ 50 numa garrafa de vinho, não espere por notas de carvalho, de tostados ou baunilha.

Um vinho, para amadurecer numa barrica de carvalho, precisa de um belo trabalho de condução do vinhedo, que produza uvas de qualidade, o que em geral implica em baixos rendimentos e portanto, vinhos mais caros. Barricas não são um bom recipiente para vinhos de pouca estrutura, ou vinhos produzidos com uvas de baixa qualidade, geralmente associados a vinhos mais baratos.

Há métodos de doar o aroma de carvalho a vinhos mais baratos coma utilização de chips ou aduelas de madeira, mas o afinamento no sentido da elegância e longevidade do vinho nem sempre serão obtidos com estes processos.

O ENGARRAGAMENTO DO VINHO - O marketing do vinho exige alguns cuidados com uma rotulagem sedutora, que indique um produto de qualidade, com a escolha da garrafa correta, sistema de fechamento e cuidados finais da embalagem.

Uma rolha de cortiça pode significar algo entre 1 e 3 euros de custo adicional à garrafa de vinho. As melhores rolhas, as que vão em grandes vinhos de Bordeaux ou Borgonha, custam cerca de 7 euros por unidade. São portanto um custo significativo na produção de uma garrafa.

Para a maioria dos vinhos de consumo imediato, que não precisam de amadurecimento por chegarem prontos ao mercado, já são usadas as tampas de roscas.

Além disto, há o cuidado com as cápsulas ou lacres. Algumas delas são feitas com liga de metais, outros, são feitos de plástico, o que os torna mais baratos. Rótulos e seu design (como o uso de cores, em especial o dourado) também influenciam o custo da embalagem do vinho.

Também temos que lembrar que os formatos e a espessura do vidro da garrafa farão com que o vinho fique mais caro. Como a produção de vinho tem sido crescente no Brasil, as importações tem sido corriqueiras, e muitas vezes faltam garrafas adequadas no mercado. E nesta hora, vale a Lei da Oferta e Procura.

A LEI DA OFERTA E DA PROCURA - Alguns vinhos são verdadeiros objetos de desejo. É algo parecido com a indústria de automóveis! Você pode ir para seu trabalho num Fiat ou numa Ferrari. Em ambos, você sairá de casa, passará pelas ruas, chegará a um estacionamento, mas qual dos carros chamará mais a atenção? Com vinho não é diferente!

A maioria destes itens, bem como outros custos adicionais serão apontados no preço de venda do vinho. Isso explica porque o vinho de um produtor de qualidade terá um preço mais elevado em comparação com um vinho produzido em grandes quantidades para venda em volume para os consumidores.

A ESCOLHA ENTRE CARO E BARATO - O que é preciso prestar atenção, é qual estilo de vinho você gosta! E lembrar que se gosto, não se discute, com o passar do tempo ele se educa. O gosto é uma coisa que não retrocede, a partir do momento que você experimenta algo melhor, você só quer o seguinte, nunca o anterior, e esta é uma referência que muitos alunos de Cursos de Vinho comentam, o fato de depois do curso, não conseguirem beber alguns rótulos que antes achavam muito bons.

O mais importante é que, embora o vinho que tenha preço mais alto tende a ser de melhor qualidade, qual é o melhor só pode ser determinado por você, já que cada pessoa tem um gosto individual. Não vale simplesmente gostar do mais caro porque custa mais! Valorize seu gosto pessoal e seu poder de compra. Saúde!!!

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“PERCALÇOS DO MUNDIAL DE SOMMELIERS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 22/03/2019

A última das 11 questões da prova escrita, uma das três etapas que serviram para definir os três finalistas do último Concurso Mundial de Sommeliers, realizado em Antuérpia, na Bélgica, na semana passada, pedia que o candidato apontasse o papel de um sommelier. Claramente, a pergunta em si era muito mais uma reflexão sobre a responsabilidade desses profissionais e os obstáculos enfrentados por eles do que a dificuldade em respondê-la...

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6173739/jorge-lucki-percalcos-do-mundial-de-sommeliers>

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.

“OS 20 MELHORES VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 14/03/2019

Em um evento em 13 de fevereiro em San Gimignano-Itália as novas safra do Vernaccia di San Gimignano foram apresentada a imprensa internacional. Tive o privilégio de estar lá e provar os cerca de 50 vinhos apresentados. Seguem os meus 15 prediletos, em ordem de nota:

- 94 - Montenedoli Vernaccia di San Gimignano Fiore 2016
- 94 - Podere le Volute Vernaccia di San Gimignano 2017
- 94 - Fattoria Poggio Alloro Vernaccia di San Gimignano Riserva Le Mandorle 2016
- 93 - Vigna Cellori Vernaccia di San Gimignano 2016
- 93 - San Benedetto Vernaccia di San Gimignano Riserva 2016...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/melhores-vernaccia>

Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com

Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello)

Instagram

[marcelocopello](https://www.marcelocopello.com)

<http://www.marcelocopello.com/blog>

“MARILISA ALLEGRINI, A EMBAIXADORA DOS VINHOS DO VÊNETO” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 23/03/2019

Da sexta geração da família produtora de vinhos italianos, ela demorou a entrar no mundo do vinho por achar que os irmãos assumiriam o negócio.

Em uma viagem à Itália alguns anos atrás, perguntei a Marilisa Allegrini, da sexta geração de produtores de vinho na região de Valpolicella, como foi a sua entrada nos negócios da família. Imaginava que por respirar vinhos desde pequena, sua chegada na Allegrini teria ocorrido como um processo natural. Mas a resposta foi inesperada: Marilisa foi estudar e trabalhar com psicologia. Ela queria trabalhar na área médica e o natural era que os seus dois irmãos assumissem a empresa, garantindo assim a continuidade da vinícola para a sétima geração.

Leia mais em: <https://www.istoedinheiro.com.br/marilisa-allegrini-a-embaixadora-dos-vinhos-do-veneto/>

“A VERDADE QUE O AUMENTO HISTÓRICO DAS EXPORTAÇÕES DE VINHO PORTUGUÊS NÃO REVELA” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO - FUGAS - 16/03/2019

As exportações de vinho português alcançaram um resultado histórico em 2018, ao ultrapassarem os 800 milhões de euros. Mas a realidade crua por trás desta boa notícia mostra-nos um país com um peso quase insignificante no negócio mundial e a insistir no erro de querer vender muito e barato...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/03/16/fugas/noticia/-verdade-aumento-historico-exportacoes-vinho-portugues-nao-revela-1865237>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

15 A 23.ABRIL.2019 - VIAGEM PELA CAPITAL DO VINHO FRANCÊS

Com o sucesso das viagens enogastronômicas para Portugal organizadas nos últimos dois anos, para 2019, a sócia da Casa do Vinho – Família Martini, Luiza Martini, e a idealizadora da Taste the World e consultora de viagens parceira da Ruy Lage Turismo, Carolina Vilela, ampliaram os destinos de viagens exclusivas para os amantes de vinhos e lançam, para embarque no mês de abril, o Tour Bordeaux 2019. Um roteiro de 9 dias durante a Primavera na França, visitando as regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, para conhecer de perto 5 vinícolas renomadas e degustar os melhores vinhos de Bordeaux. O programa da viagem, entre os dias 15 e 23 de abril, inclui hospedagem em hotéis 5 estrelas, transporte exclusivo, almoços e jantares em restaurante selecionados, além de passeios e visitas guiadas. O roteiro é todo acompanhado por especialistas em vinhos, gastronomia e turismo em Bordeaux.

Luiza Martini, da Casa do Vinho - Família Martini, é coautora de roteiro durante a primavera francesa com visitas a famosas vinícolas das regiões de Médoc, Sauternes e Saint-Émilion, hospedagem em hotéis de luxo e experiências enogastronômicas únicas

O grupo se hospedará nos 5 estrelas Le Sources de Caudalie, Relais & Chateaux Hostellerie de Plaisance (St. Emilion) e Grand Hotel Intercontinental (Bordeaux). O roteiro inclui, entre as atividades, visita sensorial à Cité du Vin, almoço nos restaurantes La Grande Maison, do chef Pierre Gagnaire (2 estrelas Michelin), Café Maritime, do chef David Jourdan, e no famoso Cordeillan Bages, do chef Julien Lefebvre.

Planejado para atender um grupo de até 15 pessoas, o preço por pessoa para Tour Bordeaux 2019, sem passagem aérea e taxas, é a partir de € 4.590 (quatro mil quinhentos e noventa Euros). O valor inclui hospedagem em quarto duplo ou triplo, café da manhã, transporte privativo durante todo o roteiro, almoço e jantares em 4 locais já definidos e reservados, visitas a vinícolas, passeios e degustações descritas no guia oficial da viagem.

INFOS & RESERVAS: **Carolina Vilela** pelos telefones: (31) 3073-3676 e 9 9292-7073.

Mais informações: **Tour Bordeaux 2019 – Taste the World by Carolina Vilela - Ruy Lage Turismo** - Endereço: Rua Paraíba, 636 - Savassi - Belo Horizonte - MG – Brasil - Telefones: (31) 3073 3676 e (31) 99292 7073 – carolina@ruylage.com.br

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Idealizado pelo saudoso confrade Edilson Kruger, as três primeiras edições foram realizadas em Ouro Preto (MG), e posteriormente em Itaipava, Tiradentes, Campos do Jordão, Natal (Vamos à Praia - VAP), Pirenópolis-GO, Garibaldi-RS. Os encontros sempre são realizados sem finalidade lucrativa, com busca de parceiros e apoiadores que objetivam diminuir os custos que são rateados entre todos os participantes, de maneira a favorecer a maior participação de enófilos interessados, participantes, ou não, do fórum enológico.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV (“Traga seu Vinho”) na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é “Black Tie”). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um “esquentar” para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: **Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas / Lígia Peçanha / Olandina Pacheco**. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55(21)99604-2930

18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

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

25ª PROWEIN É SHOW DE EFICIÊNCIA E SUCESSO DE PÚBLICO

Prowein sempre surpreende pelo seu tamanho, número de visitantes e expositores. Todos são profissionais do setor. Amador não entra, nem pagando. O ingresso custa 50€ por dia, para todos. São apenas três dias e nunca dá tempo de visitar todo mundo. Este ano foram 61.500 participantes (60.500 em 2018) de 142 países (133 em 2018). Do outro lado do balcão são 6.800 fornecedores de 64 países. Esta foi a 25ª edição da feira alemã de Dusseldorf que conseguiu se impor como a maior feira mundial de vinhos e destilados.

Com tanto fornecedor junto este é o momento ideal para que compradores revejam todos os produtores com quem trabalham. Circulando pelos salões notei diversos importadores brasileiros: Grand Cru, Expert Wine, All Wine, Casa Rio Verde, Decanter, Verdemar, Mistral e com certeza muitos outros estavam presentes. No campo dos expositores o Brasil ficou no pavilhão dos ultramarinos, no stand coletivo Wines of Brasil. Estavam lá Casa Valduga, Aurora, Perrini, Salton e vários outros. No mesmo pavilhão ainda tinham os EUA, Nova Zelândia, Austrália, Israel, Chile, Argentina e Uruguai. Já a França e Itália tinha dois pavilhões cada e diversos produtores dispersos no pavilhão alemão onde seus importadores locais expunham seus vinhos para o trade local. Espanha e Portugal dividiam um pavilhão. Tinha mais, mas nem tive tempo de chegar em países do leste e outros.

Aconteceram muitos encontros, degustações, algumas palestras e um corre-corre que não acaba mais. Das nove às dezoito horas é um movimento frenético. O primeiro dia é relativamente mais calmo, pois cai num domingo. Já o segundo é uma loucura e tem forte presença alemã. No fim da tarde do terceiro dia muitos começam a correr para pegar seus vãos, antecipando o encerramento da sua participação no salão.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-remuage-cave-effervescent-depot-bouteille,4544473.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Florence Bal – 13/03/2019).

A ESPUMA OU A ARTE DE CRIAR A EFERVESCÊNCIA

A segunda fermentação alcoólica praticada principalmente em garrafas, após a adição de um licor de tiragem, transforma o açúcar em álcool e dióxido de carbono. Dura entre um e dois meses.

Sem espuma, sem bolhas! Fase específica do desenvolvimento de champanhe, crémant ou espumante, consiste em uma segunda fermentação alcoólica que faz um vinho espumante cintilante. A espuma ocorre em garrafas, mas às vezes é feita em grandes tanques fechados para alguns espumantes franceses ou estrangeiros, como o italiano Prosecco.

O enólogo inicia-o a partir de um vinho chamado “base”, de baixo grau e boa acidez, obtido por uma vinificação clássica. Durante o engarrafamento, ele acrescenta um licor chamado “licor de tirage”, que consiste em açúcar e fermento. As garrafas são firmemente encapsuladas e empilhadas em ripas em porões a 12 °C. As leveduras transformam o açúcar em álcool e dióxido de carbono, que permanece preso na garrafa. A pressão sobe, o vinho fica efervescente. A operação dura entre um e dois meses. O vinho é então envelhecido por 12 meses a vários anos e depois expelido antes de ser colocado no mercado.

A CRIAÇÃO DA ESPUMA - A mousse ocorre após a adição do licor de tiragem ao engarrafamento do vinho base. Termina quando a pressão é de 6 bars. Em abril de 2015, Cyrille Prieur, enólogo assistente, verificou medindo a pressão usando um “medidor de pressão”. O crémant estará pronto após um envelhecimento de 18 meses em garrafa e colocado no mercado no outono de 2016.

“A espuma cria a efervescência de um champanhe ou espumante, mas não tem impacto sobre a qualidade do vinho. O que acontece a montante para obter uma colheita saudável, e em a jusante, elevando a dosagem que equilibra a acidez do vinho, tem uma influência muito maior no sabor do vinho. Na boca, a bolha de um efervescente jovem é viva e mordaz. A duração da criação leva, além de uma complexidade no vinho, uma delicadeza tátil da bolha, um lado cremoso, uma sensação suave e não agressiva. Com a idade, a efervescência diminui para se tornar mais delicada, mais macia...” Leia mais em: <https://www.larvf.com/vins-prise-mousse-fermentation-alcoolique,4518773.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Florence Bal – 2019).

AS POLÊMICAS DO VINHO NATURAL

A viticultura natural gera muita controvérsia e ofensivas no mundo do vinho. O debate sobre viticultura natural gerou ofensivas que raramente são vistas no comumente pacífico mundo do mercado do vinho. Há muitos pontos criando controvérsias.

Um é que vinhos “naturais” podem ser instáveis, oxidar rapidamente; em vez de expressar o terroir, os vinhos apenas têm o gosto de qualquer outra bebida oxidada.

Outro problema é que se um estilo de vinificação leva o nome de “natural”, isso implica que todos os outros estão fazendo vinhos “não naturais”.

E, de fato, aqueles no campo dos vinhos naturais frequentemente falam sobre os outros vinhos chamando-os de “manipulados”. Sem surpresa, essa conversa gerou uma certa repercussão. O enólogo francês Michel Chapoutier chamou os produtores naturais de hippies na revista Decanter. “Isso é um ‘connerie’. É um lixo. É como fazer vinagre, vinagre ruim”, ele disse.

Ainda na Decanter, o escritor Andrew Jefford disse que alguns produtores naturais são dogmáticos, perseguindo uma “perversão de ideias de naturalidade fundamentalista”. E mesmo Robert Parker entrou na roda chamando os vinhos naturais de “uma das maiores fraudes sendo impingidas aos consumidores”.

Tão agressiva foi a conversa que o crítico de vinhos do New York Times, Eric Asimov, entrou na briga pedindo calma. “Quase dois anos atrás, comparei a discussão dos vinhos naturais a um vespeiro, que incitou discórdias por todo o mundo do vinho”, ele escreveu. “Se algo piorou foi a balbúrdia, exceto que agora as vozes mais altas são as da condenação. As críticas aumentam a questão do que, exatamente, as pessoas acham tão ameaçador nos vinhos naturais e as pessoas que gostam dele”. Parte do problema, ele diz, é que a palavra “natural” é “nebulosa e imperfeitamente definida”, e sugere que é essa falta de definição que perturba os críticos. Ele diz que vinhos naturais oferecem um ideal de que é melhor o mundo do vinho “absorver e considerar” em vez de ficar bravo com isso..... [Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/polemicas-do-vinho-natural_11648.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/polemicas-do-vinho-natural_11648.html) (Fonte – Revista ADEGA – Felicity Carter – 20/03/2019).

O VINHO CALIFORNIANO ALÉM DE NAPA VALLEY

Localizada no Livermore Valley, a Wente Vineyards mantém o estilo arquitetônico dos colonizadores espanhóis.

Com o fim do domínio da Espanha e a corrida do ouro, o estado se tornou um verdadeiro chamariz para aventureiros e imigrantes. E foi um desses imigrantes europeus, o alemão Carl H. Wente, que acreditando no potencial do terroir de Livermore, fundou uma das primeiras vinícolas da região, a Wente Bros, em 1883. Carl foi aprendiz do pioneiro e compatriota Charles Krug – o primeiro a fundar uma vinícola do Napa Valley, em 1831. Livermore Valley, na Califórnia, uma das mais antigas regiões produtoras de vinho dos Estados Unidos, muitas vezes é ofuscada pelas famosas vinícolas do vizinho Napa Valley. Em Livermore, as primeiras vinhas foram plantadas praticamente um século antes do que no famoso Napa. Em 1760, quando a Califórnia ainda não pertencia aos Estados Unidos, missionários espanhóis cultivaram as primeiras uvas destinadas à produção de vinho.

No início, a Wente Bros era uma propriedade com apenas 48 acres, mas hoje, 125 anos depois, tem mais de 3 mil acres de vinhas cultivadas. É também a mais antiga vinícola familiar em atividade nos Estados Unidos. Atualmente, a vinícola, uma das maiores produtoras de uva Chardonnay do país, é comandada por Eric Wente, da quarta geração da família, que nos anos 1980 promoveu uma grande reforma na antiga propriedade.

Cultivando vinhas em Livermore e também na região de Arroio Seco, a hoje chamada Wente Vineyards passou por grandes transformações. O prédio principal, Events Center, até 1981 pertencia à propriedade da fábrica de destilados Schenley Distillers. Somente em 1985, após uma grande reformulação, o Events passou a ser a nova sede da bodega, que hoje consta na lista Califórnia Historical Landmarks, uma relação dos principais lugares e construções históricas da Califórnia.

Originalmente, o prédio era utilizado para produção de outras bebidas e, com as reformas projetadas pelos designers David e Anne Howerton, tudo foi transformado. Os primeiros rascunhos da mudança foram feitos pelo próprio Eric Wente.... [Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-vinho-californiano-alem-do-napa-valley_445.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-vinho-californiano-alem-do-napa-valley_445.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 22/03/2019).

LA TOUR D'ARGENT: A ADEGA DAS 400 MIL GARRAFAS

As curiosidades da adega do tradicionalíssimo La Tour d'Argent, com suas mais de 400 mil garrafas. La Tour d'Argent tem dois andares de adega subterrânea de vinhos de cerca de 15 mil marcas francesas.

Escuridão e frio. Passagens estreitas. Cadeados e correntes. Em um cenário que mais lembra uma masmorra, dormem mais de 400 mil garrafas de vinho, essencialmente de marcas francesas. Os poucos “estrangeiros” lá são vinhos do Porto. Essa infinidade de garrafas está espalhada por dois andares de “calabouço” no subterrâneo do mais tradicional restaurante francês, o emblemático La Tour d'Argent, que fica próximo da catedral de Notre Dame, nas margens do Sena.

Diz-se que “A Torre de Prata” nasceu ainda no século XVI, mais precisamente em 1582, ou seja, não havia nem 100 anos que o genovês Cristóvão Colombo tinha desembarcado em terras americanas. Na época, o albergue foi aberto por ordem do rei Henrique III, que lá teria conhecido um utensílio hoje muito comum, o garfo. Portanto, nesse período a corte francesa parou de se banquetear com a mão. Assim, a riquíssima história do local ainda conta com a presença de inúmeros monarcas e personalidades, como Richelieu, Napoleão etc, como também atesta diversas “reconstruções”, até se tornar o que é hoje.

Em meados do século XIX, Frédéric Delair, então proprietário do restaurante, famoso por seu pato “ao sangue”, chamado de caneton Tour d'Argent (que custa 140 euros hoje), em uma jogada de marketing, passou a numerá-lo. Ele alcança a impressionante cifra de 1.122.173 servidos até o dia 5 de junho de 2016. Foi pouco antes da I Guerra Mundial que a família Terrail passou a comandar o restaurante. André Terrail se casou com a filha de Claudius Brudel, então dono do prestigiado Café Anglais, e assim La Tour d'Argent herdou tudo o que havia de mais precioso na cozinha francesa na época, assim como os vinhos raros do Café Anglais. Hoje, quem toma conta desse

templo enogastronômico francês é o neto de Terrail, filho do empreendedor Claude, também chamado André.

UMA INSTITUIÇÃO FRANCESA - O La Tour d'Argent, mesmo tendo perdido duas estrelas do guia Michelin (tem apenas uma), ainda hoje mantém sua tradição culinária e um serviço formalíssimo que costuma deixar aturdidos seus frequentadores. Um senhor calvo, com uma barriga imponente e sorriso fácil costuma "desfilar" pelo salão durante almoço e jantar cumprimentando os clientes, tentando assegurar que eles estejam se deleitando com a experiência de lá fazerem suas refeições.

Ironicamente, nesse templo devotado não somente à culinária francesa, mas também aos seus vinhos, o chef-sommelier é um inglês. David Ridgway trabalha lá há mais de 30 anos e, junto com outros cinco sommeliers e cinco assistentes, coordena a gigantesca cave do restaurante. Ele e sua equipe vendem aproximadamente 18 mil garrafas de vinho por ano..... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-vinho-californiano-alem-do-napa-valley_445.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 23/03/2019).