



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**QUANDO O VINHO PODE FAZER O SUCESSO NO
SEU ENCONTRO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



06

**QUANDO O VINHO PODE FAZER O SUCESSO NO SEU ENCONTRO -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“ENCONTRAR VINHO E SIGNIFICADO EM
VINHEDOS ANTIGOS” - POR ERIK ASIMOV**



08



08

**“NAVEGAR É PRECISO” - POR
MARCELO COPELLO**

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

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

04 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

09 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-BARRA CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO 07/11/2019 - 19:15

Uma ótima notícia para quem deseja adquirir mais conhecimentos sobre o vinho! A ABS-Rio está abrindo mais uma turma do Curso de Vinho e sua Degustação, no Flamengo, ainda este ano. As aulas começarão em novembro, e você já pode fazer sua reserva.

**Valor: R\$ 1.315,00 (R\$ R\$ 1.290,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição).
Pode parcelar em até 3x no cartão.
Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br**

SÃO PAULO

SBAV-SP VINHOS PARA ENCANTAR NO VERÃO 12/11/2019 - 20:00

A SBAV-SP, em parceria com a WINEMANIA, traz seu responsável pela curadoria de vinhos, Alexandre Franco, para conduzir uma degustação de 8 vinhos para o verão brasileiro.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados) e R\$ 100,00 (não associado)
Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO ÀS CEGAS NA SBAV- SP 19/11/2019 - 20:00

Degustar às cegas é mais que provar um vinho sem conhecer seu rótulo. É uma experiência que agrega conhecimento e aguça os sentidos. A SBAV-SP, recebe Eduardo Paes, consultor técnico da Importadora Inovini para conduzir este evento e nos guiar por esta aventura.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados) e R\$ 100,00 (não associado)
Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

YELLOW TAIL SHIRAZ 2018 – SOUTH EASTERN AUSTRALIA

A linha Yellow Tail nasceu com uma filosofia clara de fazer vinhos com qualidade e descomplicados, para que todos possam desfrutar a qualquer momento e em qualquer lugar.

Notas de Degustação: Cor rubi intenso. Aromas de especiarias, alcaçuz e geleia de frutas vermelhas e pretas (ameixa, cereja). Na boca uma explosão de frutas pretas, seguida de suave sabor da baunilha, com doçura perfeitamente equilibrada com taninos suaves.

Estimativa de Guarda: está pronto, mas ainda aguenta mais 2 a 3 anos. Mas o grande aspecto deste vinho é ser bebido jovem

Notas de Harmonização: vai muito bem com massas, pizzas, talharim com ragu de calabresa, costela assada, empanada de carne, quibes, pratos de queijos e embutidos.

Serviço: servir entre 15 e 16°C.

Importado pela CANTU - Em BH a CANTU é representada por Ana Paula Diniz – Supervisora da Cantu Importadora | Tel.: (31) 98876-0694.



TOURNON PYRENEES SHIRAZ SAHYS FLAT VINEYARD 2012 – M. CHAPOUTIER – VICTORIA - AUSTRALIA

Pelo menos 25 regiões vinícolas australianas produzem excelente Shiraz. Do cinturão de granito de Queensland ao Vale Tamar da Tasmânia; do Hunter Valley ao Swan Valley da Austrália Ocidental; nenhum outro país oferece uma variedade de Shiraz de uma variedade de terroir tão grande.

Em 2009, Michel Chapoutier comprou duas vinhas australianas: Shays Flat Estate e Landsborough Valley Estate, nos Pirinéus vitorianos. Ele reconheceu que os padrões climáticos frios e a notável diversidade de solos e exposições nessa região lhe permitiriam fazer vinhos distintos da uva Syrah / Shiraz de sua terra natal, utilizando sua filosofia biodinâmica de viticultura. Nomeado após a comuna Hermitage, Tournon lidera o movimento na Austrália em direção a vinhos elegantes e equilibrados.

A filosofia centra-se no respeito ao terroir, pela fruta e pelo consumidor. O foco está em manter um bom equilíbrio no ambiente natural da vinha, enquanto trabalha onde apropriado e necessário para melhorar as condições do solo e da vinha. A mesma dedicação é dada aos vinhos de nível básico e os mais prestigiados.

Notas de Degustação: Rubi escuro, com aroma complexo de frutas negras, nota de couro e defumados e uma pitada de especiarias. No paladar mostra sabores de frutas vermelhas e pretas (ameixas e cerejas), com especiarias picantes. Fácil de beber e gostar, tem a persistência de um grande vinho, com a guarda de 7 anos.

Estimativa de Guarda: está pronto, com taninos vivos, ainda aguenta mais 1 a 2 anos.

Notas de Harmonização: acompanha muito bem carnes vermelhas, carnes de caça, queijos meio maduros.

Serviço: servir entre 15 e 17°C.

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



QUANDO O VINHO PODE FAZER O SUCESSO NO SEU ENCONTRO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Para os amantes de vinho não há nada melhor do que falar sobre a bebida preferida por horas e horas. Mas como se comportar num primeiro encontro com alguém que pretende impressionar? Que vinho sugerir? Que harmonização propor? Claro que o sommelier poderá auxiliar a escolher a melhor opção, mas se a sugestão for sua, com certeza isto pode representar o sucesso do seu encontro.

Não existe nada mais sedutor do que compartilhar uma garrafa de vinho, mas para impressionar mesmo, o ideal pode ser fugir do comum. A maioria dos amantes de vinhos conhece um Chardonnay, um Sauvignon Blanc, um Cabernet Sauvignon ou um Syrah, mas vamos propor ir um pouco além neste artigo.

COMEÇANDO COM ESPUMANTES - Claro que para começar um encontro, nada melhor do que pedir um espumante, mas que tal escolher um espumante rosé? A cor é propícia ao romance, e você poderá se surpreender com os aromas de morangos e framboesas, além da boa acidez que vez por outra lembra as frutas cítricas ou abacaxi. O rosé é um prazer quase universal, já que é refrescante, fácil de beber e envolvente.

É comum ficar nervoso durante um encontro e esse sentimento pode secar sua boca. O legal da carbonatação do espumante é que ela estimula as glândulas salivares. Além disto a cor rosada não é apenas um belo tom de vermelho: estudos mostraram que a cor vermelha realmente estimula os homens. Você pode optar por espumantes rosés nacionais, cavas, cremants e até mesmo um Champagne, se couber no bolso!

Mas se a opção por um rosé for muito ousada, prove um espumante brut, ou extra-dry, com aromas e sabores cítricos, de maçã verde, amêndoa, creme de baunilha e torradas. Se você abrir uma garrafa de espumante, champagne ou cava em qualquer país do mundo, a mensagem será sempre a de que estamos prestes a comemorar. É refrescante, elegante e marcará o encontro como uma data extraordinária.

Um único cuidado: se não está acostumado a abrir espumantes, deixe o serviço por conta do sommelier.

OUSE COM UM VINHO BRANCO - Cansado de beber Chardonnay ou Sauvignon Blanc, que tal dar um passo além e propor um Viognier com sabores de tangerina, pêssego, manga e rosa. A conexão entre amor e rosas é um toque cultural há muito tempo, então por que não trazer um vinho que reflita isso? Juntamente com seus ricos sabores de frutas, o estilo perfumado sensual de Viognier também apresenta um aroma distinto de flores.

As rosas não apenas se destacam como um sinal de afeto, mas os estudos mostram que esse perfume único pode produzir um efeito calmante, perfeito para relaxar e tentar se conhecer melhor.

LA VIE EM ROSE - A cor vermelha desperta algo em nossos cérebros, causando um elevado estado de excitação. O estilo clássico de rosé oferece algo que quase todos podem desfrutar com muito prazer. A Provence faz rosés super pálidos, com uma característica leve e delicada, e começa a ser mais frequente em nossas mesas. Entretanto, se você procura algo um pouco mais ousado, o Tavel é conhecido por uma cor rosa profunda, além de um sabor saboroso e rico, de morango, cereja, melancia, rosa, final salgado (nos vinhos de Provence).

Além de serem vinhos de grande versatilidade, os vinhos rosés combinam incrivelmente com uma grande variedade de comidas. O Tavel pode ser o segredo do sucesso de uma noite romântica devido à sua cor profunda e sabores únicos. Mas qualquer um dos rosés, além de deliciosos, são muito fáceis de beber.

SENDO OUSADO NOS TINTOS - Uma taça de Supertoscano pode ser o ponto alto num encontro. A Itália é constantemente apontada como um dos lugares mais lindos e românticos do mundo. Com sua cor rubi escuro, o romance estará incorporado no coração, e a combinação de uvas francesas e italianas pode levar a conversas e planos futuros de viagens pela região.

Os Supertoscans têm notas de especiarias de lavanda e fermento e são blends de variedades francesas como Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot e Cabernet Franc, junto com a italiana Sangiovese.

Quer impressionar? Fuja de sugestões com Cabernet Sauvignon, Malbec e Syrah. As frutas ricas e taninos mais suaves tornam um vinho Grenache agradável para todos os amantes de vinho, com seus sabores de morango, ameixa, couro (nos vinhos maduros) e ervas.

Os vinhos Grenache tem uma cor rubi intenso e cada gole está repleto de sabores de frutas vermelhas que darão água na boca. É complexo o suficiente para estimular

o segundo gole, sem intimidar por ser muito fácil de beber. E se isso não bastasse, os sutis aromas de sálvia e lavanda desses tintos são conhecidos como estímulos olfativos para os homens.

Os Grenaches pode ser excelentes relações de qualidade x preço, quando optamos por vinhos do Languedoc-Roussillon (Sul da França), Côtes du Rhône, alguns ótimos chilenos e australianos.

Primitivo e Zinfandel, com aromas e sabores de amora, morango, conservas de pêssego, canela e tabaco doce podem ser uma outra ótima opção, uma vez que combinam sabores picantes de frutos silvestres e características de especiarias assadas e esfumaçadas com taninos mais suaves que facilitam o sabor.

Mas tenha cuidado, porque estes tintos têm níveis mais altos de álcool. Se você está apenas bebendo uma ou duas taças, um pouco de álcool a mais pode acalmá-lo e diminuir suas inibições, mas o exagero pode te levar ao fracasso no encontro. Você pode procurar por rótulos de Primitivo di Manduria da Puglia (Itália), ou um clássico Zinfandel de Paso Robles, Lodi ou North Coast (incluindo Napa e Sonoma) na Califórnia.

Mas se a sua opção for por um tinto chileno, você pode explorar os sabores exóticos de menta e cereja preta em uma taça de Carménère. Sabores de framboesa, pimentão, ameixa preta, baunilha e hortelã sempre estão presentes na Carmenere, e podem ser um excelente estímulo para uma conversa.

PARA TERMINAR SEU ENCONTRO, NADA COMO INOVAR COM UM ESPUMANTE DOCE - Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui são vinhos espumantes doces, com uma nota leve e doce dos melhores vinhos "frizzante" da Itália. Seus aromas e sabores de limão, laranja, pêra, flor de laranjeira (Moscato), e de morango, raspas de laranja, groselha preta, damasco e creme (Brachetto) podem ser uma sobremesa incomum.

Há ainda o benefício adicional de seu baixo teor alcoólico, para que você tenha um risco muito menor de ficar um pouco embriagado se tentar degustar todos estes vinhos num único encontro.

Aliás, não se pretende que lendo o artigo, você beba todas as sugestões num primeiro encontro. Um dos grandes segredos ao compartilhar vinhos é beber com moderação !!! 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

“ENCONTRAR VINHO E SIGNIFICADO EM VINHEDOS ANTIGOS” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES - 26/09/2019

Em todo o mundo, tesouros para os amantes do vinho têm se escondido à vista, despercebidos ou inimagináveis. São vinhedos antigos, plantados há décadas ou mesmo séculos atrás.

Eu já os vi na Espanha e Portugal, França e Itália, Argentina e Califórnia, até no México. Os sobreviventes geralmente estão fora do caminho, às vezes em encostas íngremes e rochosas que fazem suas pernas tremerem e suas costas doem só de olhar para elas. Por tantos anos, essas jóias raras eram conhecidas apenas por quem as trabalhava. Eram trabalhos de tradição e, portanto, de amor, conexões preciosas com pais e avós e modos de viver em pequenas comunidades que agora podem parecer arcaicas.

As uvas foram usadas no espírito em que as videiras foram plantadas, para atender às necessidades locais ou pessoais. Talvez eles tenham sido vendidos para cooperativas, onde foram destinados a misturas anônimas, ou talvez tenham sido usados para o próprio vinho do proprietário, feitos para consumo pessoal ou vendidos regionalmente.

Seria um sacrilégio dizer que essas vinhas foram ignoradas. Mas seu potencial era entendido apenas em um contexto estreito em que o vinho que você bebia, como a comida que comia ou a família com quem morava, era reverenciado e dado como certo.

Uma das histórias mais intrigantes do vinho nos últimos 40 anos tem sido o destino dessas vinhas. Muitos já desapareceram quando os incorporadores adquiriram a terra, ou as grandes empresas de vinho substituíram as velhas vinhas por novas plantações que foram consideradas mais lucrativas...

Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2019/09/26/dining/wine-school-itata-valley-chile-cinsault.html>

“PARA NÃO PERDER O GÁS” - ALEXANDRE SENECHAL

VEJA GASTRONOMIA - 01/11/2019

As recentes conclusões em torno do aquecimento global forçam os produtores de celebrados champanhes (e também dos vinhos a estudar a ciência de seus produtos.

Toda boa garrafa de espumante é como uma aula magna de ciências. As versões produzidas na trilha do “método tradicional”, consagrado pelos exemplares da região de Champagne, na França, passam por dois processos de fermentação. O primeiro, como em qualquer produto à base de uvas, transforma o açúcar natural da fruta em álcool. O segundo acontece depois da rolha posta, as leveduras continuam a reagir, inexoravelmente, mas todo o gás carbônico gerado fica retido, atalho para conceder à bebida preferida das celebrações sua característica frisante, um carinho ao palato... Leia a reportagem completa em: <https://veja.abril.com.br/autor/alexandre-senechal/>

“NAVEGAR É PRECISO” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 01/11/2019

Nos tempos das grandes navegações portuguesas suas caravelas rodavam o mundo comercializando todo o tipo de produto, incluindo o vinho. Era comum barricas de Moscatel de Setúbal, um vinho doce natural, viajassem e, mas como nem todas eram vendidas, algumas retornavam à terrinha. Para a surpresa geral, aquele vinho que havia chacoalhado em barricas no calor, sol e maresia, estava melhor do que quando havia embarcado. Estas barricas que retornavam de viagem foram batizadas de “torna-viagem” e tornaram-se lenda.

Quando o Brasil comemorou seu aniversário de 500 anos em 2000 a marinha portuguesa enviou o veleiro Sagres para participar das comemorações em sua antiga colônia. A empresa José Maria da Fonseca enviou a bordo seis barris, cada um com 600 litros de Moscatel da safra de 1984. Quando o veleiro voltou a Portugal após seis meses de viagens pelas Américas, cada barrica tinha apenas 550 litros (o restante evaporou)... Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/navegar-e-preciso> Mais em www.marcelocopello.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) | Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PRODUÇÃO MUNDIAL DE VINHO CAI 10% EM 2019

“A produção de 2019 voltou ao nível médio do período 2007-2016”, afirmou a Organização Internacional da Vinha e do Vinho. A produção de vinho caiu 10% em todo o mundo em 2019, devido a condições climáticas adversas, da geada à seca, principalmente nos três principais países produtores, Itália, Espanha e França, segundo estimativa publicada pela Organização. Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV).

Este ano, produtores de vinho de todo o mundo produziram entre 258,3 e 267,4 milhões de hectolitros de vinho (excluindo sucos e mostos), ou 262,8 milhões de hectolitros em média, em comparação com 294 milhões em 2018, segundo uma estimativa com base em 28 países e 85% da produção mundial. “Após um volume de produção excepcionalmente alto em 2018, a produção de 2019 retornou ao nível médio do período de 2007-2016, com exceção de 2013”, diz a organização intergovernamental sediada em Paris.

PRODUÇÃO MUNDIAL CAINDO - Na União Europeia, os volumes caíram 15% em relação ao ano passado: 156 milhões de hectolitros contra 182,7 milhões de hectolitros. Dos três principais países vinícolas, a Espanha sofreu mais, com uma queda de 24% na produção, para 34,3 milhões de hectolitros. “Isso se deve principalmente a condições climáticas aleatórias”, explica a OIV: “uma primavera muito fria e chuvosa, seguida por um verão extremamente quente e seco”. A Itália, cuja produção caiu 15%, para 46,6 milhões de hl, mantém o título de maior produtor mundial de vinho em volume.

Na França, o segundo maior país, os volumes também caíram 15%, para 41,9 milhões de hectolitros. Portugal, com 6,7 milhões de hectolitros em 2019, é “o único país da União Europeia a produzir mais vinho que o ano anterior (+ 10%), acima de 4% da sua média cinco anos... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-production-mondiale-de-vin-en-baisse-de-10-en-2019,4652437.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 30/10/2019).

SOS DOS BIODINAMISTAS: FALTAM CHIFRES DE VACAS

A seleção genética de vacas sem chifres cria vítimas colaterais: os biodinâmicos não conseguem mais preparar seus preparativos por falta de chifres. Enquanto as práticas biodinâmicas estão em pleno andamento, os produtores de vinho enfrentam uma escassez dupla: a falta de chifres de vaca e, por extensão, a preparação de solos com chifres.

Em questão, “criação intensiva e genética sem chifres, com nove décimos do rebanho francês sendo abatidos”, observa Soazig Cornu, coordenador do Movimento de Agricultura Biodinâmica (MABD).

PARAR DE CRIAR VACAS SEM CHIFRES - Se a Suíça em 2018 propôs um referendo para impedir a criação de vacas sem chifres, nada disto aconteceu na França. Uma pedra no caminho da “bio” desde que a preparação “500” é essencial para a condução de uma vinha em biodinâmica... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-sos-des-biodynamistes-on-manque-de-cornes-de-vaches,4651442.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Idelette Fritsch – 30/10/2019).

PESQUISADORA ESPANHOLA CONSEGUE REDUZIR O GRAU DE ÁLCOOL SEM AFETAR SUAS PROPRIEDADES SENSORIAIS

Alda João Sousa Rodrigues lidera grupo de pesquisa do Instituto de Ciências da Vinha e do Vinho. O aquecimento global está afetando a vitivinicultura por todo o globo e, segundo estudos, uma das consequências mais notáveis é o aumento do volume de álcool dos vinhos. Por isso, diversos pesquisadores estão buscando soluções para baixar o teor alcoólico sem prejudicar outras propriedades da bebida. Recentemente, um grupo de pesquisa do Instituto de Ciências da Vinha e do Vinho (ICVV) em Rioja, Espanha, apresentou uma proposta de redução do teor alcoólico dos vinhos sem diminuir as suas propriedades sensoriais. A técnica atinge reduções de até 3 e 4 graus no laboratório (microvinificações) e entre 1 e 2 graus em maior escala (tanques de 30 litros).

Alda João Sousa Rodrigues, biotecnologia geneticista, é responsável pela tese de doutorado “Características fisiológicas da *Saccharomyces cerevisiae* e espécies alternativas de levedura em relação à redução do teor de álcool de vinho”, um trabalho que o grupo “MicroWine” do ICVV continuará a investigar. “As perspectivas de sua aplicação prática na indústria vinícola são muito interessantes. Identificamos três genes de levedura cuja eliminação reduz significativamente a produção de ácido acético e já temos duas cepas muito promissoras”, afirmou a pesquisadora... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pesquisadora-espanhola-consegue-reduzir-o-grau-de-alcool-do-vinho-sem-afetar-suas-propriedades-sensoriais_11718.html (Fonte – REDAÇÃO - 20/05/2019).

QUAIS SÃO OS DEFEITOS RAROS QUE UM VINHO PODE TER?

Algumas doenças da bebida praticamente não existem mais. O constante avanço na produção de vinho previne o aparecimento de sinais negativos na bebida.

Em um mundo já repleto de conhecimento sobre os processos do vinho além de tecnologias avançadas, alguns defeitos da produção de vinho se tornaram extremamente raros, mas, ainda assim, podem aparecer, especialmente em vinhos feitos de forma muito artesanal, quase caseiros. Segundo enólogos, são defeitos que eles estudam na universidade, mas depois nunca mais têm contato com eles. Como se fosse uma doença rara estudada apenas nas aulas teóricas de medicina, como a peste bubônica ou algo do gênero. Confira duas.

“A VOLTA” - Em italiano usa-se o termo “girato” e, em francês, “tourné”. Isso caracteriza um vinho turvo, escurecido com produção de dióxido de carbono, com odor acético intenso e um sabor extremamente desagradável. Isso se deve a microrganismos que atacam o ácido tartárico, o tártaro e o ácido málico, decompondo-os, com produção de grandes doses notáveis de ácidos voláteis.

GORDURA - Os espanhóis chamam de “enfermedad de la grasa”. O vinho se torna viscoso graças ao ataque de bactérias que transformam o açúcar em substâncias acéticas ou lácticas, dando ao vinho uma viscosidade como se fosse um azeite. Os vinhos mais susceptíveis a esse tipo de problema geralmente são brancos doces de baixa acidez, no entanto, tintos também podem apresentar o problema... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quais-sao-os-defeitos-raros-que-um-vinho-pode-ter_12001.html (Fonte – REDAÇÃO - 12/10/2019).