



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



EXISTE O TAL VINHO DE VERÃO? - PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

EXISTE O TAL VINHO DE VERÃO? - PARTE 3 - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"AS LÁGRIMAS DO VINHO" - POR MARCELO COPELLO



08



09

"VINHO ESTÁ SE TORNANDO UM LUXO" - POR JANCIS ROBINSON

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGENS

12 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO PARA COMEÇAR, BRANCOS ITALIANOS

22/01/2019 - 19:15

Verão pede (principalmente) vinhos brancos, embora rosés e alguns tintos também tenham o seu lugar. Assim, para abrir os trabalhos nesse novo ano de 2020, a primeira degustação da ABS-SP será dedicada a brancos italianos.

Valor: R\$140,00 (associado) e R\$ 130,00 (associado participante)

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO MERLOT EM DISPUTA: NOVO MUNDO VERSUS VELHO MUNDO

24/01/2019 - 19:30

Algumas notas sobre a Merlot: É a uva mais plantada na França, seguida da Ugni Blanc (Cognac e Armagnac) – fonte: OIV 2017. O pai da Merlot é a Cabernet Franc e a mãe é Magdeleine Noire des Charentes – fonte: site Wine Folly. A Merlot já estava cadastrada como casta em 1784 – fonte: Guia de Castas, de Jancis Robinson. No encontro vamos conversar e degustar vinhos da uva Merlot divididos em dois grupos: Novo Mundo e Velho Mundo

Valor: R\$249,00 e R\$ 289,00 (não sócio)

Informações e Inscrição: 21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO IX WORKSHOP PROSOMMELIER – IMPORTADORA TOTAL VINHOS

24/01/2019 - 15:00

O Workshop Pró-Sommelier é voltado para sommeliers e demais profissionais do vinho e visa corroborar experiências e conhecimentos desse público. Em 2020, o projeto chega em sua nona edição, com o patrocínio da importadora Total Vinhos.

Valor: R\$20,00 e R\$30,00* (não sócios)

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO O VINHO E A SUA DEGUSTAÇÃO

30/01/2019 - 19:15

O curso O Vinho e sua Degustação está com inscrições abertas para aulas às 5as no Flamengo. Assim como os demais cursos regulares, este curso é indicado aos apreciadores da bebida, mas também pode ser o primeiro passo para quem está pensando em investir profissionalmente no vinho.

Valor: R\$1.375,00 (1.350,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), parcelado em até 3x no cartão.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640 abs@abs-rio.com.br



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

30 DE JANEIRO DE 2020 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adeegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 240,00

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

O Participante do Curso recebe a apostila “ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

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! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

ELOS TOURIGA NACIONAL TANNAT 2008 – LIDIO CARRARO – ENCRUZILHADA DO SUL/RS – BRASIL

A Lidio Carraro é uma vinícola boutique de propriedade familiar, de descendentes de imigrantes italianos que se dedica no ramo da viticultura há mais de cinco gerações. A instalação inicial foi construída no Vale dos Vinhedos e expandiu depois para vinhedos em Encruzilhada do Sul.

Elaborado a partir das castas Touriga Nacional e Tannat, as uvas são identificadas por meio do mapeamento de parcelas do solo para compor um vinho diferenciado. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, seguindo o sistema tradicional de vinificação, em um período de maceração total variando entre 14 a 22 dias. Para a Touriga Nacional é realizada uma maceração pré fermentativa à frio por cerca de 72 horas antes da fermentação.

Os vinhos são produzidos separadamente e cortados de acordo com as características de cada um. Após a fermentação malolática e decantação, é definido o percentual de cada vinho e o assemblage permanece por mais 12 meses nos tanques até o seu engarrafamento. Este vinho realiza, no mínimo, 4 anos de afinamento na garrafa antes de ser comercializado. O vinho não é filtrado com o objetivo de manter intactas as suas características naturais.

Notas de Degustação: De cor rubi caminhando para o granada, mostrando a evolução e a idade do vinho. Os aromas mostram frutas vermelhas maduras (amora e ameixa), com notas florais, que lembram violetas e toques de alcaçuz e chocolate (mas curiosamente, o vinho não passa por barrica). Os taninos ainda estão presentes na boca, sem incomodar, nota de canela. Perfil bastante gastronômico, com boa persistência em boca. Corte de 75% de Touriga Nacional e 25% de Tannat.

Estimativa de Guarda: Creio que foi bebido no momento ideal. A vinícola sugere guarda por 8 anos, mas a presença dos taninos garantiu 12 anos neste caso.

Notas de Harmonização: Um vinho de bom corpo, que combina com carnes grelhadas picanha recheada, risoto de paio e linguça com couve, costela no bafo, cupim assado, barreado, lasanha gratinada.

Serviço: servir entre 16°C

Bebido no aniversário de um amigo.



EXISTE O TAL VINHO DE VERÃO? – PARTE 3

POR MÁRCIO OLIVEIRA

De maneira geral, a preferência do brasileiro amante de vinhos é pelos tintos. E para a alegria de todos eles, há tintos que podem ser muito agradáveis no verão, combinando harmonicamente com os pratos mais leves e as altas temperaturas desta estação. O foco estará em vinhos mais jovens, de muito frescor, mais frutados, com menos taninos, sem passagem por madeira e menor teor alcoólico e corpo.

No caso dos vinhos de verão, o serviço deve ser próximo de 14°C e, se há dificuldades de controle da temperatura, é preferível servir mais frio porque o vinho aquece rápido e, se for necessário aquecê-lo mais um pouco, basta envolver a taça com as mãos.

Quanto mais leve e com menos taninos for o vinho, mais fresco deve ser servido. Um Beaujolais comum, por exemplo, tinto de verão por excelência, pode ser servido entre 12 e 14°C, pouco mais que um branco. Lembramos que os tintos de verão são ótimo para acompanhar embutidos, presuntos, carnes frias como rosbife, massas e queijos simples e pouco gordurosos, saladas sem vinagre, legumes e carnes grelhados, que não deixam de fazer parte do cardápio brasileiro durante todo ano.

A grande pergunta então que se faz é que uvas e estilos preferir neste momento? Vinhos tintos de uvas como a Pinot Noir, a Barbera e a Gamay, ou ainda os Valpolicellas e Bardolinos do Vêneto, Itália, são exemplos que se encaixam perfeitamente nesse perfil.

Apesar de ser uma uva desvalorizada em quase todo mundo, a Gamay é certamente uma das uvas mais indicadas para a produção de vinhos leves. Já foi a época do sucesso do Beaujolais Nouveau, que com todo estardalhaço era lançado na terceira quinta-feira em todo mundo. Mas os Crus de Beaujolais são belos vinhos e que evidenciam os aromas e sabores frutados, corpo leve, pouco alcoólicos e que podem ser bebidos refrescados.

A exceção dos grandes vinhos da Borgonha, e alguns grandes rótulos dos Estados Unidos e Nova Zelândia, a uva Pinot Noir no resto do mundo cria vinhos mais leves e com muito frescor. Entretanto, é comum que estes Pinots tenham teores alcoólicos mais altos (em torno de 14,5% de álcool), e não são os mais indicados para consumo no verão. Os vinhos produzidos com a uva Pinot Noir vão muito bem com pratos leves, como saladas, carnes brancas, frango e pato, desde que não sejam acompanhados por molhos encorpados.

Falando ainda de uvas francesas, a Cabernet Franc, principalmente com origem no Vale do Loire, cria vinhos mais leves e com certo frescor. E no Vale do Rhône, e no Languedoc Roussillon, não podemos deixar de lado as uvas que podem produzir vinhos mais leves. Grenache, Mourvedre e Carignan são a base dos vinhos leves das regiões e podem vir muitas vezes misturadas com a Syrah.

Na Itália, as uvas Corvina, Rondinella e Molinara, são base dos Valpolicellas e Bardolinos, que são os vinhos típicos da região do Vêneto. Ainda na “Bota”, a disputa entre Piemonte e Toscana continua. De um lado, representando o Piemonte, os Grignolinos, Barberas e Bracchetos. Do outro, os deliciosos e especiais Chiantis da Toscana.

No Piemonte, a Barbera pode oferecer, além de vinhos leves, vinhos ultra encorpados, que estagiam em barricas de carvalho. Os Barbera Barricados são vinhos muito intensos e não se encaixam no grupo de vinhos leves para o verão.

Na Espanha, a uva Tempranillo produz excelentes tintos jovens (sem passagem por madeira) e de médio corpo, principalmente nas regiões de Rioja, Pénèdes, Toro e alguns locais da Ribera del Duero. Nas regiões ao redor de Valência há muitos tintos jovens à base da uva Garnacha.

Se preferir vinhos de Portugal, onde a variedade de rótulos é enorme, opte por vinhos mais leves nas regiões do Dão, Estremadura, Ribatejo e Terras do Sado.

Quanto aos estilos de vinhos tintos para o verão, prefira os Nouveau (como o Beaujolais Nouveau), Vinhos Jovens com Taninos Não Marcantes e que devem ser consumidos jovens, e os Vinhos de Corpo Médio.

Os “Nouveau” são comercializados logo após a vinificação, ou com pouco tempo de maturação. Os mais conhecidos são os Beaujolais, e os Crus de Beaujolais, como os Morgon ou os Fleurie, podem ser citados também como Vinhos Jovens e com Taninos Leves.

A tradição do Nouveau não se restringe à França, na Itália também se produz o Vinho Novello, que sofre de descrédito junto aos apreciadores, mas os deliciosos Barberas D’Asti são uma boa opção para um dia quente de verão.

O grupo de vinhos de corpo médio agrega uma grande diversidade de uvas, regiões e países, e tem como característica a madeira não pronunciada, teor alcoólico médio, e foco no frescor.

Com estes três artigos, você já conhece as dicas do que deve buscar entre brancos, rosés e tintos para refrescar os dias quentes do verão!!!! Saúde !!!

E para não dizer que não demos uma boa receita para seus dias quentes, vai aqui a receita que se popularizou pela Espanha, tanto por sua capacidade de refrescar, quanto por sua praticidade no preparo.

O preparo do Tinto de Verano é muito simples. Tudo que você precisa é de uma boa garrafa de vinho tinto (sim, é preciso investir em uma bebida de qualidade para

garantir o bom sabor do drink) e uma bebida gaseificada com pouco açúcar de sua preferência:

- 1 garrafa de vinho tinto;
- 750mL de bebida gaseificada (refrigerante de soda, água com gás ou água tônica);
- gelo.

Misture as duas bebidas bem em um recipiente próprio e sirva imediatamente em um copo com muito gelo. Você pode finalizar o preparo com uma fatia de limão ou laranja.

O Tinto de Verano combina com petiscos típicos espanhóis: fatias de jamón, tortilhas, chorizo, Gaspacho e até uma boa Paella!

Apesar do Tinto de Verano e a Sangria serem preparados com vinhos tintos, o Tinto de Verano é uma bebida relativamente mais simples do que a Sangria. Ele é preparado apenas com vinho tinto, muito gelo e uma bebida gaseificada de sua preferência. A Sangria, por sua vez, é uma mistura mais complexa de frutas (maçãs, abacaxi, pêsegos, uvas Itália sem sementes, tudo bem picadinho), suco de laranja, água com gás e vinhos tintos, que demanda mais tempo de preparo que o Tinto de Verano.

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

“AS LÁGRIMAS DO VINHO” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 25/08/2019

O ato de rodar a taça de vinho é típico dos bebedores mais frequentes. Eu por exemplo, já faço isso automaticamente, tanto que já me peguei girando copos de água. Gira-se a taça principalmente para aerar o líquido e intensificar a liberação seus aromas, mas não apenas. Ao girar-se o líquido no copo podemos observar seu teor alcoólico.

Faça a experiência: rode a taça de forma a molhar as paredes do vidro e aguarde. Depois de alguns segundos formam-se o que chamamos arquetes, lágrimas ou pernas, pequenos arcos de líquido que escorre pelas paredes do copo. Este fenômeno é chamado de “efeito Marangoni”, em homenagem ao físico italiano (1840-1925) que estudou o fato.

O vinho é composto principalmente por água e álcool. Cerca de 70-90% do primeiro, 12-15% do segundo e o restante completado por centenas de substâncias.

Quando molhamos as paredes do vidro/cristal, forma-se uma película. Enquanto o álcool, mais leve, evapora, a água, mais pesada, força o líquido escorrer. Por isso quanto mais um vinho chora, quanto mais numerosas e finas suas pernas, mais álcool este conterá e mais lentamente descerão suas lágrimas.

Muito se fala que a glicerina, um dos inúmeros componentes do vinho, influencia suas lágrimas. Isso não é verdade, pois a proporção deste componente é insuficiente para tal. A geometria do copo (se mais ou menos ovalado) e a temperatura do líquido sim, potencializarão o choro...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/as-lagrime-do-vinho>

Mais em www.marcelocopello.com.br

“VINHO ESTÁ SE TORNANDO UM LUXO” - JANCIS ROBINSON

JANCISROBINSON.COM - 19/10/2019

A caça às pechinchas está ficando cada vez mais difícil para os amantes de vinho. O último rótulo da Penfolds, foi projetado para ser vendido a 850 libras esterlinas por garrafa. Uma versão deste artigo é publicada pelo Financial Times.

Você já reparou como o vinho está ficando caro? Seria fácil para nós na Grã-Bretanha destruída pelo Brexit culpar o declínio da libra, principalmente porque grande parte do vinho que importamos vem da zona do euro. Mas a inflação dos preços do vinho é um fenômeno global que se aplica aos vinhos de baixo para cima, especialmente o topo da escala.

É certo que aqui no Reino Unido, aqueles que procuram pechinchas nos supermercados puderam se beneficiar de uma era de ouro nas décadas de 1980 e 1990, quando os compradores profissionais de vinhos dos supermercados foram motivados e se esforçaram muito para ter uma seleção de melhor qualidade do que seus rivais e preços.

Então, nos primeiros anos super competitivos deste século, os preços permaneceram notavelmente estáveis, mas a qualidade não teve como resultado, e os proprietários das marcas, cansados de ganhar moedas por garrafa, voltaram sua atenção para mercados mais lucrativos, como a China e alguns outros países do norte da Europa, deixando os supermercados dependerem cada vez mais de seus próprios engarrafamentos - geralmente engarrafados no Reino Unido para economizar mais centavos nos custos de transporte.

E nos últimos anos, graças à libra em queda, sucessivos aumentos de impostos e, significativamente, um mercado de vinho do Reino Unido que finalmente começou a encolher, até os preços dos supermercados estão subindo. Os grandes varejistas precisam manter a rotatividade, mas a garrafa de 5 libras se tornou uma lembrança distante para quem quer que seu vinho tenha algum tipo de caráter, pelo menos.

Com exceções notáveis, como a Alemanha e a Holanda, outros países tendem a ser muito menos sensíveis ao preço do que o Reino Unido. De fato, às vezes parece que americanos e alguns chineses buscam ativamente preços altos em garrafas. Até recentemente, as vendas de vinho estavam subindo nos EUA e na China, os dois mercados em que os exportadores de vinho estavam mais propensos a depositar suas esperanças, mas ambos também estão diminuindo o volume total.

Mas isso ainda não parece colocar algum tipo de freio nos aumentos de preços no topo da escala. Você só precisa observar os aumentos de preço implacáveis dos Premier Crus de Bordeaux, vinhos de troféu emblemáticos que podem facilmente custar 500 libras por garrafa, que vêm se vendendo ativamente como bens de luxo. E, assim como os companheiros estáveis da LVMH de alguns deles (principalmente Ch.Cheval Blanc e Ch.d'Yquem), eles trabalham duro tentando forjar vínculos diretos com o comprador final, em vez de continuarem a confiar na cadeia de distribuição de muitos vínculos de Bordeaux.

Agora que a Borgonha se tornou o auge da moda do vinho, os preços dos vinhos mais reverenciados, os grands crus dos produtores de primeira linha, superaram os dos Premier Crus de Bordeaux nos últimos anos. Uma garrafa de Chambertin de Domaine Armand Rousseau soma quatro dígitos por uma única garrafa; e seria muito mais provável que fosse negociado pelo estojó com preços estratosféricos no carrossel de vinhos finos, aumentando seu valor a cada negócio.

Essa inflação de preços percorreu a hierarquia da Borgonha. Pelo menos um importador de vinhos finos de Londres culpa a internet. Falando em voz alta, por medo de perder suas preciosas alocações, ele me disse: 'O problema é que todos eles podem ver o que seus vinhos estão vendendo em todo o mundo agora e querem uma parcela maior disso'.

E um fator crucial no apoio a todo esse preço ambicioso é que hoje em dia o número e a riqueza de pessoas dispostas a comprar vinhos famosos é exponencialmente maior do que era há 20 anos. Um produtor com reputação sabe que, se um comprador britânico ou americano preocupado com o orçamento repassar seu vinho ícone, haverá um colecionador ou um caçador de troféus na Ásia, Rússia ou Brasil que ficará muito feliz em aceitar a oferta.

E a sucessão de safras de pequeno volume na Borgonha, que coincidiu com a rápida expansão da demanda, incentivou os produtores mais conhecidos, por exemplo, no Rhône e nas partes da moda da Itália, a aumentarem seus preços. (A Califórnia, com seu mercado interno pronto e bem preparado, não precisava desse incentivo. O Vale do Silício fica a uma curta distância de limusine do Vale de Napa.)

Pelo menos na Borgonha, existe uma hierarquia aceita de apelações e reputações de longa data. Como um produtor muito mais novo em uma região vinícola sem grande reputação internacional precifica seu vinho? Afinal, a faixa de preço que certamente interessa à maioria de nós está muito abaixo do nível

do troféu de vinho.

Não faz muito tempo, parecia que os preços eram relativamente modestos inicialmente, até que reputações e / ou pontuações mais altas foram conquistadas. Mas agora, de onde estou, mais e mais produtores de vinho mergulham no fundo, pedindo preços realmente bastante ambiciosos desde o início. Eles podem ficar encorajados pelo fato de que, mesmo que um volume menor de vinho esteja sendo consumido em muitos países (particularmente na Grã-Bretanha, onde bebidas sociais e com baixo teor de álcool estão desfrutando tanto da moda quanto o gin, cerveja artesanal e coquetéis), bebedores tendem a negociar.

Nas prateleiras do Reino Unido e nas listas de vinhos de varejo, vejo de 10 a 25 libras por garrafa como o ponto ideal que provavelmente será do maior interesse para meus leitores (e tentarei me concentrar nessa faixa de preço nas minhas quatro semanas de recomendações específicas antes do Natal). Mas está se tornando cada vez mais difícil encontrar vinhos de interesse real sob £ 25 por garrafa

Vinhos que parecem estar com preços subestimados no momento:

- Côtes du Rhône Tinto
- Bordeaux Crus Bourgeois e similares
- Brancos do Loire, especialmente Muscadet
- Beaujolais
- Alto Piemonte
- Barbaresco
- Alto Adige
- Brancos alemães
- Grécia
- Portugal
- Espanhol Garnacha
- África do Sul
- Chile

Para preços internacionais, consulte Wine-Searcher.com. Você também pode tentar procurar GV (bom valor) no texto das 175.000 notas de degustação em nosso banco de dados de notas de degustação... Leia mais em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/wine-becoming-luxury>

13 A 28 DE ABRIL 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.



Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a "Melles" (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

INFOS & RESERVAS: Na **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas** | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

A QUEDA NO CONSUMO DE VINHO PREOCUPA A VITICULTURA FRANCESA

As vendas de vinho nos supermercados da França tendem a diminuir, aumentando a preocupação dos viticultores, já afetados pelas incertezas das exportações para a Grã-Bretanha e os Estados Unidos, dois de seus principais mercados.

De 7 de janeiro a 10 de novembro de 2019, excluindo feriados de fim de ano, as vendas de vinhos não espumantes diminuíram 5,3% em volume em super e hipermercados em comparação ao mesmo período de 2018 e 3,9 % em valor, explica a organização semi-pública FranceAgriMer, após um aconselhamento especializado dedicado à viticultura.

“Não vemos mais certeza nos mercados, os profissionais estão muito preocupados com as exportações com taxas de Brexit e Trump de 25% sobre os vinhos franceses” aplicadas desde 18 de outubro de 2019, disse Didier Josso, delegado do setor vinhos na FranceAgriMer “, enquanto o consumo doméstico também está em declínio”.

UMA GOTA GERAL DE VENDAS - Em detalhes, as vendas de vinho tinto nos supermercados continuaram em queda, com queda de 7,6% em volume e 6,3% em valor nos primeiros onze meses do ano. Os brancos mantiveram-se estáveis (-0,2% em volume e + 1,9% em valor). Novos, os rosés também caíram (-4,8% em volume e -3,8% em valor). Nesse contexto, os vinhos IGP (Indicação Geográfica Protegida) estão indo bem, estáveis em volume e aumentando em valor (+ 1,5% em relação a 2018), enquanto as DOP (Denominação de Origem Protegida) estão caindo em volume (-8,4%) e em valor (-5,7%).

PREOCUPAÇÃO COM O MERCADO ESTRANGEIRO - Para exportação, as vendas nos quatro primeiros meses da “campanha” de vinho de 2019 (agosto-novembro) avançaram bastante, mesmo que os volumes exportados permaneçam abaixo dos dos últimos cinco anos. No lado britânico, os viticultores franceses estão preocupados com a perspectiva de um Brexit sem acordo no final de 2020, sublinhou Josso.

Para os Estados Unidos, principal mercado de exportação, as vendas de agosto a novembro caíram 1% em relação a 2018. Isoladas, no mês de novembro, o primeiro mês de plena aplicação dos impostos decididos pelo governo Trump nos vinhos franceses não espumantes de menos de 14 graus, houve uma queda de 15% nos volumes exportados para os Estados Unidos e 21% em valor. Os vinhos espumantes também brindaram (-9% em volume e -6% em valor), embora não sejam afetados pelos impostos, sublinhou o FranceAgriMer... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-baisse-de-la-consommation-de-vin-inquiete-la-viticulture-francaise,4664458.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 17/01/2020).

A FRANÇA, EM BREVE, DEVE SE TORNAR O MAIOR CONSUMIDOR MUNDIAL DE VINHO ORGÂNICO

A França deve se tornar o principal consumidor mundial de vinho orgânico em 2021, destronando a Alemanha, indica o instituto britânico IWSR em um estudo de referência apresentado na segunda-feira 2 de dezembro em Paris.

Em 2021, a França consumirá o dobro de vinho orgânico do que em 2013, dobrando a Alemanha como o principal país consumidor. E, em 2023, representará 20% do consumo mundial, prevê o estudo realizado para a profissão SudVinBio em Languedoc, antes da feira Millésime Bio, que será realizada de 27 a 29 de janeiro em Montpellier.

A mania dos vinhos orgânicos é geral no mundo, inclusive na Espanha, onde o mercado interno decola, enquanto o consumo mundial de vinho tende a se acalmar, observa o instituto, que acompanha os mercados de álcool em 157 países.

AUMENTAR SUPERFÍCIES ORGÂNICAS CERTIFICADAS - Em 2019, a Alemanha é o primeiro país consumidor de vinhos orgânicos no mundo, à frente da França, Reino Unido e Itália. Em 2023, de acordo com as projeções do instituto, a França deve passar na primeira posição antes da Alemanha, seguida pela Grã-Bretanha e pelos Estados Unidos.

Em resposta a essa forte demanda, os três principais países produtores de vinho do mundo, Itália, Espanha e França, aumentarão consideravelmente suas áreas orgânicas certificadas. Assim, de 165 milhões de garrafas de vinho orgânico em 2013, a produção francesa aumentou para 361 milhões de garrafas em 2018 (+ 119%), ainda deve aumentar em 70% em 2023 para 613 milhões, segundo o IWSR.

ESPECIFICAÇÕES - Na Espanha, a produção de 241 milhões de garrafas em 2013, que já aumentou quase 42% em 2018 para 341 milhões, deverá aumentar

ainda mais em 76% até 2023, para 599 milhões. Na Itália, principal produtor mundial, as 420 milhões de garrafas retiradas das adegas em 2013 subiram para 708 milhões em 2018 (+ 68%) e devem aumentar para 924 milhões em 2023 (+ 30%), segundo projeções do instituto.

Nos países da União Europeia, um vinho é certificado como orgânico se atender a uma especificação que proíbe o uso de fertilizantes químicos, pesticidas sintéticos e OGM. É proibido o uso de aditivos e auxiliares de vinho, enquanto o teor de enxofre é limitado. A certificação orgânica é obtida após uma conversão de três anos de um organismo credenciado independente... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-france-bientot-premier-consommateur-mondial-de-vin-bio,4656766.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – com AFP – 03/12/2019).

PESQUISA DIZ QUAIS SÃO AS UVAS PREFERIDAS DOS NORTE-AMERICANOS

Além disso, ela revela outros hábitos do consumidor de vinho americano. Uma pesquisa da YouGov com 1.179 adultos dos Estados Unidos apontou que Merlot (entre os tintos) e Moscato (entre os brancos) são as duas variedades de uvas mais populares entre os consumidores. Para os que bebem vinho branco, a Moscato (23%) lidera o grupo, seguida pela Chardonnay (17%) e Riesling (14%). Para vinho tinto, a Merlot foi a mais popular (19%), seguida pela Cabernet Sauvignon (18%), Pinot Noir (12%) e Zinfandel (12%).

De acordo com a pesquisa, cerca de um em cada cinco consumidores dos Estados Unidos (19%) diz que não tem preferência por uma determinada variedade quando bebem vinho rosé. Isso posto, Zinfandel tende a ser a mais popular, com 33% dizendo que preferem essa casta quando bebem rosés.

A pesquisa também indicou que a maioria dos americanos (60%) desfruta de pelo menos uma taça de vinho ocasionalmente. Cerca de um terço (34%) bebe vinho pelo menos uma vez por mês, embora os millennials (46%) e aqueles que vivem em áreas urbanas (43%) tenham maior probabilidade de consumir vinho com essa frequência.

O vinho tinto continua sendo a bebida preferida nos Estados Unidos (69%), embora muitos também tenham dito que gostam de vinho branco (65%) ou rosé (55%)... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/pesquisa-diz-quais-uvras-preferidas-dos-norte-americanos_12133.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 16/01/2020).

CLUBE PROCESSA GARÇOM POR DERRAMAR VINHO EM BOLSA DE LUXO DE CLIENTE

A dona da bolsa processou o clube pelo ocorrido; já o estabelecimento resolveu culpar o garçom pelo acidente. Em uma ação movida em 29 de outubro no Tribunal Superior de Nova Jersey, Maryana Beyder processou o Alpine Country Club de Nova Jersey depois que um garçom derramou vinho em sua bolsa rosa Hermès. Porém, em uma ação cruzada (em que um réu processa outro na mesma ação legal) em 7 de novembro, o Alpine Country Club entrou com uma ação contra o garçom envolvido no incidente.

Beyder foi forçada a processar o clube depois de tentar resolver o problema amigavelmente por quase um ano, até que as discussões terminaram. Alexandra Errico, advogada de Beyder, disse: “Parece que estamos culpando o funcionário. Não estamos. Você vai a qualquer restaurante com uma jaqueta de couro de 100 dólares. Se um garçom derramar algo sobre ela e a destruir, você espera que o restaurante o compense. Eles não deveriam processar seus próprios funcionários. Isso basicamente mostra que eles realmente estão agindo de má fé”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/clube-processa-garcom-por-derramar-vinho-em-bolsa-de-luxo-de-cliente_12132.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 15/01/2020).