



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO AS DESCRIÇÕES DOS VINHOS PODEM INFLUENCIAR PESSOAS
- POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



09

COMO AS DESCRIÇÕES DOS VINHOS PODEM INFLUENCIAR PESSOAS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"DANDO UMA SEGUNDA OLHADA NO ROSSO DI MONTALCINO" - POR ERIC ASIMOV



12



13

"UMA TAÇA DE CHIANTI PARA COMEÇAR A EXPLORAR A TOSCANA" - POR MIRIAM AGUIAR

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

06 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

14 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO

DIA INTERNACIONAL DA MULHER

06/03/2020 - 19:30

Somente para elas! Reserve o dia 06 de março, 6ª feira, às 18h30, para o tradicional encontro em homenagem às mulheres! Quatro palestrantes femininas apresentarão quatro vinhos elaborados por mulheres..

Valor: R\$129,00 e R\$149,00* (não sócios)

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

ABS-RIO-FLAMENGO

A GRANDE FAMÍLIA: GARNACHA, GRENACHE E CANNONAU

18/03/2020 - 18:30

urante muito tempo discutiu-se o possível parentesco entre as variedades Garnacha, Grenache e Cannonau, respectivamente, espanhola, francesa e italiana.

Valor: R\$245,00 e R\$258,00* (não sócios)

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

ABS-RIO-FLAMENGO

VINHOS DA ILHA DA MADEIRA

31/03/2020 - 18:30

Aos 32 graus de latitude norte, no Oceano Atlântico, e a aproximadamente 1.100 km de Portugal continental e 900 km da costa do Marrocos, situa-se uma verdadeira joia: a Ilha da Madeira! Essa pequena ilha vulcânica, além ser um destino turístico muito procurado, local de nascimento do talentoso futebolista Cristiano Ronaldo, também brindou o mundo com uma constelação de vinhos fortificados de minúscula produção, de grande distinção e de complexidade inigualáveis.

Valor: R\$242,00 e R\$291,00* (não sócios)

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

SÃO PAULO

ABS-SP

MULHERES QUE FAZEM VINHOS

04/03/2020 - 20:00

Em homenagem ao Dia Internacional da Mulher, celebrado mundialmente no dia 8 de março, nossa degustação do dia 4, quarta-feira, terá apenas vinhos feitos por mulheres, ainda que isso tenha deixado de ser novidade há muito tempo.

Valor Individual: R\$ 100,00 (associados) e R\$ 90,00 (associados participantes)

Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

ABS-SP

VINHO E PIZZA NAPOLETANA

16/03/2020 - 20:00

Dando continuidade à série de jantares temáticos que tanto sucesso alcançaram ano passado, nossa primeira atividade enogastronômica de 2020 terá lugar no dia 16 de março, segunda-feira, e será dedicada à harmonização entre pizza e vinho. Melhor dizendo, entre pizzas, de diferentes sabores, e vinhos.

Valor Individual: R\$ 150,00 (associados)

Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP

VENHA CONHECER OS VINHOS DA VINÍCOLA DE SUSANA BALBO

10/03/2019 - 20:00

A SBAV-SP receberá Amandine Castillon, coordenadora de marketing da CANTU, para falar sobre os vinhos argentinos de Susana Balbo e nos guiar por uma degustação orientada.

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

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

12 DE MARÇO 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 Adegas. 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**.



WINE SENSORY WORKSHOP

14 DE MARÇO DE 2020 - DE 10 ÀS 17H

O workshop de análise sensorial em vinhos adota uma abordagem utilizada na indústria vinícola e de bebidas e apresenta a interação dos sentidos na interpretação dos sabores e as influências na experiência sensorial. A importância do léxico do vinho, a linguagem global dos sabores, na avaliação técnica e hedônica da bebida. O Wine Sensory apresenta os métodos sensoriais para reconhecer os atributos negativos e positivos do vinho, e também treinar avaliadores sensoriais a evoluir em sua prática, por meio de conceitos, exercícios e metodologia sensorial a ser adotada na rotina do profissional e empreendimento.

Por meio da Ciência Sensorial e sua metodologia, abordaremos:

- A percepção multissensorial dos sabores |
- Reconhecimento dos sabores: positivos e negativos |
- Avaliação técnica x avaliação hedônica. |
- Conceitos de orthonasal e retronasal e sua influência de gostos, aromas e sabores |
- Qualidade sensorial do produto |
- Treinamento e evolução do avaliador |
- Abordagem de 12 flavors (on e off)

Público:

Sommeliers de vinhos, produtores, enólogos, enófilos, profissionais de marketing, chefs, cozinheiros, apreciadores, entusiastas.

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

Valor Individual: R\$ 460 (podendo ser pago de 2 vezes no cartão)

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

Inscrições via whatsapp ou e-mail: (31) 98839-3341 ou molivierbh@gmail.com

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.

ESCURIHUELA GASCON CHARONNAY 2018 – MENDOZ - ARGENTINA

Desde 1993 a Bodega pertence a Nicholas Catena que investiu na modernização da produção para adequou a vinícola às exigências do mercado atual, tornando-a reconhecida mundialmente. Atualmente, a vinícola mantém seu charmoso prédio de origem, com um renomado restaurante, chamado 1884, e porões. É a produção mais antiga da região e de maior prestígio no país. A fórmula para o sucesso e a elaboração de vinhos de alta qualidade são alguns fatores que o fundador considerava crucial: o cuidado com as vinhas, a tecnologia e a equipe de enólogos renomados e competentes.

Corte de uvas: 100% Chardonnay.

Notas de Degustação: De linda cor dourada, que daria a ideia de ser um vinho mduro, induz você a um grande erro. O vinho é jovial, e os dois anos de safra deixaram-no sensacional! Os aromas de damasco e abacaxi são surpreendentes, e se repetem na boca, com boa acidez, toque de manteiga e deliciosa persistência. O carvalho muito bem integrado dá uma nota de tostado. Recomedo ter duas garrafas por perto...

Estimativa de Guarda: A guarda recomendada pela vinícola é de até 3 anos. É um vinho para beber jovem e nada de guardar!

Notas de Harmonização: Um vinho excelente para acompanhar peixes grelhados, camarões, frutos do mar, massas e risotos de frutos do mar, seleção de queijos de massa mole. No nosso caso, acompanhou um carpccio de abobrinha e tomates.

Serviço: servir entre 08 e 10°C.

Em BH: GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



LA GRANGE CLINET 2016 – COTES DE BORDEAUX – BORDEAUX – FRANÇA

O Chateau está situado nas encostas Première Côtes de Bourdeaux na vila de Saint Caprais, 15 km ao sul de Bordeaux, na margem direita do rio Garonne. Com 123 hectares entre colinas, florestas e campos, os 70 hectares do vinhedo se desenvolvem, mas é através do corte bordalês de Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc que surge um vinho descomplicado, de impressionante riqueza e surpreendente suavidade.

Corte de uvas: 68% Merlot, 17% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc.

Notas de Degustação: De cor rubi violáceo. Aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como cerejas e amoras, sutis notas florais e herbáceas, com toques de especiarias como a imenta do reino e de tabaco. Os taninos são maduros e macios, criando um vinho de corpo médio e final de boca persistente, destacando-se por frutas maduras e toques minerais. Um tinto de ótimo equilíbrio e elegância.

Estimativa de Guarda: a safra 2016 é considerada muito boa e este vinho pode ser guardado por mais 4 anos fácil.

Reconhecimentos Internacionais: 91 WE

Notas de Harmonização: irá muito bem com carnes vermelhas assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de cordeiro, massas recheadas com molhos ricos e queijos maduros. No nosso caso acompanhou maravilhosamente uma maminha assada como molho de mostarda amarela.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407



GRAND BATEAU 2016 – BORDEAUX – FRANÇA

Um rótulo elaborado em parceria entre do grandioso Château Beychevelle e o negociant Barrière, o vinho Grand Bateau, não precisa de grandes apresentações. Basta ver o desenho do rótulo para lembrar que deve ser muito bom! O Château Beychevelle é um prestigiado Cru Classé de Saint-Julien, com uma bela história de produção de grandes vinhos. Durante o reinado de Henri III, o Chateau Beychevelle era moradia do Duque de Epernon, almirante da marinha francesa e de acordo com a lenda, os barcos que passavam diante do seu Château deviam baixar as velas como um sinal de lealdade.

Corte das uvas: 72% Merlot e 28% Cabernet Sauvignon

Notas de Degustação: Cor rubi intensa. Aromas de frutas escuras como cerejas, amoras e morangos maduros, além de notas de especiarias (pimenta do reino) e toques defumados. No paladar mostra taninos finos e final de boca persistente. Bom equilíbrio e elegância, corpo médio, e os sabores frutados.

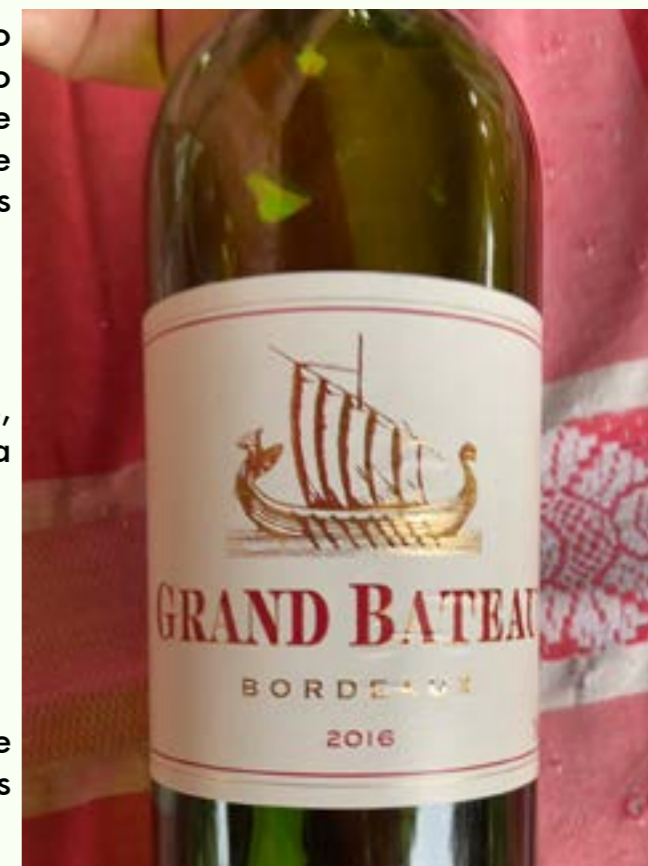
Estimativa de Guarda: penso que pode ser guardado por mais 4 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 92 Descorchados, 92 James Suckling, 90 Wine Enthusiast.

Notas de Harmonização: Um vinho excelente para Carnes grelhadas e assadas com molhos intensos, além de massas recheadas com molhos à base de tomate, polenta com ragu de carne vermelha, além de embutidos e queijos maduros.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Em BH – WORLD WINE – Loja Pátio Savassi - Av. do Contorno, 6061 - Piso L2 - Loja 221/222 - São Pedro - Tel. 31 3889-9405/9407.



COMO AS DESCRIÇÕES DOS VINHOS PODEM INFLUENCIAR PESSOAS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma pesquisa da Universidade de Adelaide mostrou que os consumidores são muito mais influenciados pelas descrições dos rótulos de vinhos do que se pensava anteriormente. Um estudo do consumidor realizado por pesquisadores da Escola de Agricultura, Alimentação e Vinho da Universidade mostrou que muito mais do que apenas influenciar a escolha do consumidor, as descrições de vinho podem alterar as emoções do consumidor, aumentar seu gosto por vinho e incentivá-lo a pagar mais por uma garrafa. O estudo foi publicado na revista Food Research International.

Escolher o vinho certo no ponto de venda, seja em uma loja de vinhos, em um restaurante ou online, pode ser uma tarefa difícil para vários amantes de vinho e daí a importância dos rótulos e das informações dos vinhos ser amplamente estudada e demonstrado que estes dados influenciam a escolha do consumidor.

Criar descrições de vinhos combinadas com uma degustação sem marca, podem evocar emoções mais positivas, aumentando nossa percepção positiva do vinho, bem como a própria estimativa da qualidade e a quanto estaríamos dispostos a pagar pela bebida.

Isto implica muitas vezes numa dificuldade, a de achar as palavras certas que estimularão as pessoas a ler o rótulo do vinho! Para um iniciante será importante escrever informações básicas e simples. Mas se o consumidor já tiver um certo nível de conhecimento, ele pode querer algo além! Portanto, escolher o volume de informações e a forma de descrevê-las mostra-se de vital importância para que o vinho possa ser um sucesso.

Os pesquisadores realizaram um estudo com vinhos brancos australianos e 126 consumidores regulares de vinho branco. Os consumidores avaliaram o mesmo conjunto de três vinhos brancos disponíveis comercialmente (Chardonnay, Riesling e Sauvignon Blanc) em três níveis de informação: uma degustação às cegas sem informação; o fornecimento de uma descrição sensorial básica; e provisão de uma descrição elaborada / emocional.

A apresentação de descrições de vinhos mais elaboradas, que incluíam informações sobre o histórico da vinícola e declarações positivas de qualidade do vinho, aumentou significativamente a classificação de preferência atribuída aos consumidores pelos vinhos.

Além disso, os resultados mostraram que, se as expectativas suscitadas pela descrição do vinho correspondiam ao gosto real da degustação, os consumidores sentiam emoções muito mais positivas do que se não atendessem às expectativas.

Essas descobertas têm implicações importantes para os produtores de vinho, pois as descrições exigem mais do que apenas notas de degustação.

Além disto, saber que o rótulo teve uma boa pontuação por um crítico de renome pode mudar completamente a percepção sobre o vinho. A influência do sistema de avaliação de vinhos com sistemas de pontuação foi determinante para o crescimento dos mercados da Ásia, Rússia e América do Sul na virada do século XX.

A popularidade desse método se tornou uma vantagem para a indústria de vinhos e para os consumidores criando a ideia de que não precisariam provar o vinho antes de comprá-lo porque a "qualidade já estava garantida pela nota de um crítico". Para produtores, lojas e vendedores o sistema virou uma ferramenta de marketing, uma vez que os rótulos classificados como "excepcionais" teriam a garantia de boas vendas no mercado.

Conhecer com antecedência o vinho a ser provado muda completamente o método de avaliação, bem como a predisposição psicológica e relacional em relação a um vinho específico. É inegável que todo provador usa seu próprio método de avaliação, todo mundo usa um método de relação pessoal com um vinho, usando procedimentos e estratégias desenvolvidas e aprimoradas com o tempo e a experiência.

Existem métodos e critérios universalmente aceitos e utilizados por quase todos os provadores, métodos que, com o tempo, provaram sua confiabilidade de maneira concreta, embora - como tudo - eles não devam ser considerados absolutos e indiscutíveis. Tudo pode ser melhorado, é claro, incluindo a técnica de degustação sensorial, não apenas relacionada ao vinho. Em todos os casos, a maneira como o conteúdo de uma taça está sendo avaliado e como está sendo considerado muda radicalmente o pensamento e a opinião que se pode ter ou formar sobre um vinho específico.

Toda vez que um vinho é provado e é conhecido com antecedência, condições que influenciam seu julgamento ocorrerão. De fato, isso guia nossas emoções em uma certa direção, fortemente influenciada pelo relacionamento pessoal e pelos preconceitos que o provador tem em relação a todos os fatores conhecidos.

Para esclarecer as coisas, não estamos afirmando que a degustação de um vinho que é conhecido com antecedência não deve ser feita; no entanto, deve-se considerar que a sua confiabilidade é muito baixa, porque, como vimos as descrições prévias influenciam as pessoas.

Por isto mesmo é possível entender o desapontamento que algumas vezes acontece quando depois de ter comprado um vinho em uma vinícola - e provado naquele lugar antes de comprá-lo - que, como é provado fora desse contexto, não terá um sabor tão bom ou incrível quanto deveria ser.

O próprio envolvimento emocional de estar no local onde o vinho foi produzido, que para muitos representa um evento raro e incomum, prepara-se positivamente para os vinhos que serão provados, além de julgá-los melhor do que na realidade.

A visão de barris em uma vinícola que está sendo visitada é sugestiva, e capaz de influenciar a degustação de um vinho !!! 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

“DANDO UMA SEGUNDA OLHADA NO ROSSO DI MONTALCINO” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES - WINES - 27/02/2020

Em 2014, a última vez que nosso painel de vinhos experimentou Rosso di Montalcino, um provador não se conteve em criticar os vinhos.

“Acho que Chianti surpreende esses vinhos”, disse Chris Cannon, um veterano restaurador e especialista em vinhos que agora é o sócio-gerente da Jockey Hollow Bar and Kitchen em Morristown, Nova York.

Discordei com ele naquela época, encontrando muito o que gostar nas garrafas que provávamos. Mas depois que o painel de vinhos revisitou Rosso di Montalcino recentemente, provando 20 garrafas das safras de 2016 e 2017, repensei minha posição.

Geralmente não é minha tendência fazer declarações categóricas como as de Chris. Minha orientação é quase sempre procurar o que é bom em um vinho e estar aberto às sutilezas e sombras cinzentas que são frequentemente representações mais precisas da realidade do que julgamentos em preto e branco.

Mas tenho bebido muito Chianti Classicos recentemente e tenho pensado nas diferenças entre os Chiantis e os Rossos, bem como em seus pontos em comum.

Ambos são vinhos tintos da Toscana e expressões da uva sangiovese. Talvez as semelhanças terminem aí.

Chianti é da região montanhosa entre Florença e Siena. Ao contrário de Rosso di Montalcino e seu irmão mais velho, Brunello di Montalcino, que devem ser 100% sangiovese, Chianti precisa apenas de 80% sangiovese.

No melhor Chiantis, o restante é geralmente composto de uvas locais como canaiolo e colorino, ou o vinho é inteiramente sangiovese. Uvas internacionais como cabernet sauvignon e merlot são permitidas e já foram adições comuns. Mas a presença deles, mesmo em pequenas porcentagens, frequentemente se destacou, e sua popularidade na região diminuiu nos últimos 20 anos.

A zona de Montalcino fica ao sudoeste de Chianti e tende a ser mais quente e seca. Os vinhos Montalcino são frequentemente mais densos e mais musculosos do que os geralmente mais magros e angulosos produzidos na região mais fria de Chianti.

Em ambas as áreas, os vinhos podem variar de elegantes a poderosos, dependendo do clima e da composição do solo, particularmente sua fertilidade e a presença de argila. Mas o poder dos vinhos Montalcino tende a ser amplificado.

Brunellos têm requisitos rigorosos de envelhecimento. Eles devem esperar pelo menos quatro anos após a colheita antes de serem liberados, incluindo pelo menos dois anos em madeira. A categoria de Rosso di Montalcino foi inventada para fornecer fluxo de caixa aos produtores de Brunello durante esse longo processo de envelhecimento. Os Rossos precisam envelhecer apenas um ano após a colheita, incluindo seis meses em barris.

Os Rossos também ajudam os produtores a melhorar seus Brunellos, oferecendo um destino para as uvas que eles não querem colocar em seus melhores vinhos, seja por serem de videiras jovens ou por qualquer outro motivo.

Esta é uma explicação para a qualidade variável de Rossos: alguns produtores consideram o Rosso um vinho fácil e delicioso, totalmente separado dos seus Brunellos, e criam seus vinhos para cumprir sua visão. Outros produtores de vinho o usam como um depósito de uvas ou vinhos que eles não acham que estão à altura.

Chianti Classico, como Rosso, deve envelhecer um ano antes de poder ser vendido. Outras categorias, como Chianti Classico Riserva e Gran Selezione, devem envelhecer por períodos mais longos, embora não enquanto Brunello di Montalcino. No final, o simples Chianti Classico não é um mau ponto de comparação para Rosso di Montalcino.

Para esta recente degustação de Rosso, Florence Florence e eu nos juntamos a Thera Clark, diretora de vinhos da Beatrice Inn em West Village, e Eliza Christen, diretora de bebidas de Lilia e Misi em Williamsburg, Brooklyn.

Todos nós compartilhamos um sentimento geral de decepção nos vinhos. Eles eram inconsistentes, o que não era inesperado. Afinal, as safras de 2016 e 2017 eram muito diferentes. Em 2016, a estação de crescimento foi longa e moderada, e muitos dos vinhos foram descritos como perfumados e matizados, enquanto o 17 era quente e seco, produzindo vinhos que costumavam ser exuberantemente frutados.

A inconsistência também pode ser atribuída às diferenças de microclima, altitude e solo, com alguns vinhos provenientes de calcário, arenito e marga, e outros provenientes de solos ricos em argila.

Mais revelador do que inconsistência, no entanto, encontramos muitas garrafas para serem desequilibradas, dominadas por taninos ou acidez ou pela falta de uma ou de outra. E em algumas garrafas, os meandros possíveis foram dominados pela riqueza, doçura e poder, independentemente da safra... Leia a reportagem completa em:

<https://www.nytimes.com/2020/02/27/dining/drinks/rosso-di-montalcino-review.html>

“UMA TAÇA DE CHIANTI PARA COMEÇAR A EXPLORAR A TOSCANA” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 10/01/2020

Toscana é um dos destinos mais cobiçados da Europa. Com um passado cultural exuberante, é na capital da Europa Renascentista, Florença, que se encontram grandiosos acervos das artes clássicas, distribuídos pelas galerias, museus e piazzas. Entre as relíquias culturais toscanas estão os produtos agroalimentares, como o vinho, que ganhou mais vigor ainda com a cobertura internacional da mídia especializada contemporânea: ao verde dos ciprestes, se soma o caldo rubro de muitos vinhos tintos que fazem desta uma das mais renomadas regiões vitivinícolas do mundo.

Com uma topografia bem adequada à vitivinicultura, 2/3 da Toscana tem a presença de colinas, que se misturam a terrenos planos, abrigando os vinhedos da sua casta principal, a Sangiovese. Pelo menos metade das prateleiras de qualquer varejo é tomada de Chiantis, considerada a mais antiga zona de origem vitivinícola da Itália, estabelecida em 1932 por decreto ministerial. São muitos Chiantis em quantidade e com enorme variabilidade qualitativa.

A partir dos anos 1980, houve um desmembramento regulamentar, que destacou oito zonas dentro da área mais ampla de Chianti. Dentre elas, a maior e que corresponde ao núcleo original de produção leva a expressão Chianti Classico e concentra vinhos com mais estrutura e complexidade do que os Chiantis genéricos. A área de produção do Chianti Classico era o núcleo original da produção de Chiantis, que remonta ao século XIV e que foi se alargando e se descaracterizando para atender a grande demanda de consumo, até que as DOCGs (Denominações de Origem Controlada e Garantida) fossem criadas para preservar a distinção entre as qualidades.

Não é preciso sair do Brasil para identificar que os Chiantis podem ser bem desiguais em qualidade, e uma forma de ser mais assertivo é buscar triar pela DOCG. Além do Chianti Classico, há vinhedos de colinas a leste de Florença, cujos produtos apresentam boa qualidade, sempre dependendo do produtor: o Chianti Rufina (não confundir com a marca Rufino), o Chianti Colli Senesi e o Chianti Colli Fiorentini, por exemplo.

Tornada DOCG em 1996, os vinhedos do Chianti Classico se situam nas colinas que vão do sul de Florença até Siena, abrangendo seis comunas, que também recebem turistas amantes de vinhos. O simpático galinho da etiqueta rosa que rotula o pescoço das garrafas de Chianti Classico remete ao Gallo Nero, emblema da Liga Militar de Chianti no século XIV e quer dizer que o vinho traz, no mínimo, 80% de Sangiovese, 4.400 vinhas por hectares e uma média de 2kg de uvas por vinha.

O corte do Chianti Classico pode levar o acréscimo de outras uvas tintas locais (Canaiolo Nero Colorino e Mammolo) ou internacionais (como Merlot e Cabernet). Já o Chianti genérico exige 70% de Sangiovese + um mínimo de 10% de uvas brancas, o que faz dele um vinho mais simples, magro, com alta acidez, para ser bebido jovem. Temos ainda os Chiantis Riservas, que pode se igualar a grandes vinhos da Toscana, devendo envelhecer por no mínimo dois anos, com três meses de afinamento em garrafa para chegar ao mercado.

Florença é uma cidade viva, animada em boa parte do ano. Como em todo ponto turístico, algumas regiões, embora belas, têm sua evidência cultural e regional às vezes artificializada pela intensa concentração turística – o que não me agrada. Afinal, melhor do que beber o Chianti “Made in Tuscan” é ver aquilo que não está ao alcance das lentes. Gosto bastante de “flanar” pelas cidades e às vezes descubro coisas interessantes, às vezes também fico exausta e perco o meu tempo. Em Florença, funcionou – encontrei alguns lugares menos previsíveis que compartilho com vocês... Leia mais em: <https://monitordigital.com.br/uma-taca-de-chianti-para-comecar-a-explorar-a-toscana>

MIRIAM AGUIAR - Professora de Enologia no Senac Rio, Senac MG, ABS MG e representante no Brasil da Escola de Sommellerie Cafa (Bordeaux) e das Especializações Internacionais em Gastronomia da Université Cergy Pontoise (Paris). É Colaboradora da imprensa especializada, colunista de vinhos do Jornal O Monitor Mercantil e consultora do mercado de vinhos.

“APRENDA A SERVIR O VINHO NA TEMPERATURA CORRETA” - MARCELO COPELLO

BLOG DO AUTOR - 10/02/2020

“Já degustei este mesmo vinho antes. Por que aqui ele parece melhor?”. Esta é uma pergunta que me fazem com frequência em cursos que ministro para iniciantes. São vários os motivos, objetivos e subjetivos, que os levam a achar isso. Os principais: o conhecimento sobre a bebida, a taça correta e a temperatura ideal. Vou me ater ao terceiro critério.

Nada influi tanto na apreciação de um vinho quanto sua temperatura. Em nosso país, estamos acostumados a extremos em tudo o que bebemos. Café escaldante e cerveja “estupidamente gelada”. O vinho é uma bebida delicada e cheia de nuances. Seria um crime deixar um champanhe congelar, ou degustar um grande Bordeaux à temperatura ambiente de 29°C. E que fique claro: vinho tinto à temperatura ambiente só vale se ela por acaso estiver próxima do ideal para o seu estilo.

Para começar, nenhum vinho ganha se for servido além de 20°C, pois a evaporação do álcool será intensa.

Algumas das características básicas dos vinhos com a temperatura

Corpo: o olfato é apenas suscetível aos vapores e os vinhos mais encorpados têm um peso molecular maior que os mais leves. Essa é uma das razões pelas quais se degustam os tintos a uma temperatura mais alta que os brancos.

Casta: algumas variedades produzem vinhos mais voláteis que outras. Pinot noir, por exemplo, é mais volátil que a cabernet sauvignon, motivo pelo qual os Borgonhas são geralmente servidos mais frescos que os Bordeaux.

Tanidade: tanino é um elemento contido só nos tintos e dá a impressão de travar a boca. Quanto mais baixa a temperatura, mais evidente ele fica, tornando o vinho desagradável se a bebida estiver gelada.

Aroma: quanto mais elevada a temperatura, maior a evaporação e, conseqüentemente, o perfume se acentua. Este reforço deve ser dosado, pois em muitos brancos o perfume já é naturalmente intenso. Temperaturas elevadas conduzem a uma perda da elegância e do frescor, tornando o vinho fugaz. No sentido oposto, temperaturas excessivamente baixas escondem qualquer aroma que o vinho possa ter.

Doçura: a característica é acentuada pelo calor e amenizada com o frio. Quanto mais quente o vinho doce for servido mais doce parecerá.

Segue uma sugestão de tabela de temperaturas:

6° a 8° - espumantes e vinhos brancos doces em geral. Exemplos: espumantes bruts, moscatéis, sauternes, moscato, tokaji, auslese, late harvest em geral.

8° a 10° - brancos meio-doces, alguns brancos secos mais leves e espumantes rosé. Exemplos: gewurztraminer, vinho verde branco, muscadet, sancerre, frascati, orvieto, chanin blanc, chablis, sauvignon blanc em geral.

10° a 12° - brancos secos de médio corpo e vinhos rosados. Exemplos: bordeaux brancos, Jerez fino, alemães secos de qualidade, soave, chardonnay.

12° a 14° - vinhos brancos mais encorpados e tintos ligeiros. Exemplos: borgonhas brancos 1er cru e grand cru, beaujolais, chinon, valpolicella, bardolino.

14° a 16° - tintos de médio corpo. Exemplos: côtes du rhône genéricos, chianti comum, barbera, zinfandel.

16° a 18° - tintos de médio a bom corpo, tintos envelhecidos, tintos mais macios e menos taninosos, tintos mais alcoólicos. Exemplos: Vinho do Porto, borgonha tinto, supertoscanos, primitivo, chateauf-neuf-du-pape, amarone

18° a 20° - tintos secos de muitos taninos e não muito álcool. Exemplos: bordeaux tinto grand cru, barolo, barbaresco, brunello di montalcino, rioja reserva e gran reserva

No Brasil é raro não haver a necessidade de resfriar um vinho.

Caso você não possua uma adega climatizada ou mesmo um termômetro de vinhos, aí vão algumas dicas úteis... Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/aprenda-a-servir-o-vinho-na-temperatura-correta>

[com/post/aprenda-a-servir-o-vinho-na-temperatura-correta](http://www.marcelocopello.com/post/aprenda-a-servir-o-vinho-na-temperatura-correta)

contato@marcelocopello.com

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

Instagram – [@marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

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

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

VINHO LARANJA: A REVOLUÇÃO DOS BRANCOS DE MACERAÇÃO INFLAMA O MUNDO DO VINHO

Em 2014, mencionamos nas nossas colunas a ascensão dessa nova cor do vinho. Seis anos depois, a situação mudou. No subsolo, os vinhos de laranja quase se tornaram populares ... Os vinhos de laranja oferecem uma grande variedade de formas e gostos.

Em 2019, navegando pela extensão de determinados salões, tivemos a impressão de que todos os viticultores se sentem obrigados a experimentá-lo. Os comerciantes de vinho mais atualizados reservam uma prateleira específica para eles e até a mídia em geral fala sobre isso! Portanto, o momento parece oportuno para tirar outro instantâneo desse panorama emocionante, para ver como esse renascimento (porque é mais um renascimento do que uma moda) da Geórgia e da Itália se espalhou para a França, com dinâmica diversificada, dependendo da região.

VINHO LARANJA, O QUE É? - Digamos imediatamente o que é um vinho laranja, mesmo que o termo e os objetos que ele designe sejam mais familiares para os amantes de vinho do que eram há seis anos! Um vinho de laranja é um vinho feito de uvas brancas e vinificado como um tinto, com maceração das partes sólidas, daí o termo também usado "branco macerado". Quais são os parâmetros responsáveis pela grande diversidade de formas e gostos encontrados nessa família? Primeiro, o tempo de maceração, que varia de alguns dias a muitos meses. Observe que os efeitos na extração de cor e taninos não são lineares. Então influenciará as ações mecânicas (desengordurar, esmagar, socar, bombear ...) que, como no vinho tinto, podem ser praticadas ou não durante a vinificação. Em seguida, vem a escolha do contêiner. Tudo é possível nesta área, tanto para a fermentação quanto para o envelhecimento, mesmo que a partir de novembro de 2011 (La RVF n ° 556), destacamos o elo privilegiado que une os frascos de terracota e a maceração de uvas brancas, associação tradicional na Geórgia. Este forte vínculo não foi negado, pelo contrário. A possível associação com lotes vinificados por prensagem direta também modifica o perfil da cuvée. O vinho laranja pode, portanto, ser um vinho misturado. Mas, como em qualquer outro vinho, o principal parâmetro reside na própria uva: variedade, origem, grau de maturidade e estado de saúde!

LARANJA, A COR DA LIBERDADE - O vinho laranja representa a liberdade, cada uma das quais parece mais sedenta do que nunca (o que não é anormal em uma sociedade onde o monitoramento da fala e dos gostos continua crescendo vertiginoso... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-orange-la-revolution-des-blancs-de-maceration-enflamme-la-planete-vin,4664673.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pierre Citerne - 13/02/2020).

ADEGAS: OS DEZ MANDAMENTOS PARA GUARDAR GARRAFAS

temperatura da adega, umidade, proteção de rótulos, luz, isolamento ... Como melhor armazenar Grands Crus? Aqui estão as dez regras a seguir para otimizar o envelhecimento de seus vinhos.

Basta comprar algumas garrafas jovens que você queira provar em dois a três anos, e essa é a questão da conservação que queima os lábios. A que temperatura você deve guardar suas garrafas? Onde armazená-los? Um armário de vinho pode fazer o truque quando você mora em um apartamento? Devemos deixar nossos Grands Crus em suas caixas de papelão ou caixas de madeira? É necessário instalar um ar condicionado quando a adega subir acima de 18°C no verão?

Muitos de vocês nos escrevem todos os meses pedindo conselhos sobre questões de conservação de vinho. Entre essas questões, os problemas relacionados à temperatura de armazenamento são aqueles que surgem com mais frequência. Uma situação completamente normal, uma vez que a temperatura influencia diretamente a evolução do vinho. Menos conhecida, a umidade também desempenha um papel fundamental na conservação de Grands Crus. Uma adega ou armário muito seco, especialmente no inverno, e estas são as tampas que encolhem, promovendo a oxidação dos vinhos.

Existem soluções para isso. Portanto, definimos dez mandamentos a serem seguidos para não sermos enganados. Você encontrará conselhos e idéias de bom senso para escolher o equipamento necessário (armários para vinho, condicionadores de ar, armazenamento etc.) para manter suas preciosas garrafas em condições ideais.

BOA TEMPERATURA QUE VOCÊ PREFERIRÁ - Esta é a pergunta que todos os amadores se fazem: qual é a temperatura ideal de armazenamento? É geralmente aceito que isso deve estar em torno de 12°C. Uma temperatura definida por padrão pelos fabricantes de armários de vinho. De fato, a temperatura ideal em

uma adega depende do que você espera das garrafas que armazena. Se você deseja deixar os vinhos envelhecerem por dez ou vinte anos antes de tomá-los, é melhor mantê-los em uma adega fria, em torno de 12°C. Abaixo, uma temperatura muito fria congelará o vinho. Ou seja, seu processo de envelhecimento será muito mais lento, correndo o risco de bloqueá-lo; depois de quinze anos, o vinho aparecerá cinco. Assim, este grande Médoc que mantivemos durante os dezoito anos do pequeno ainda ficará preso em sua matriz tânica e não terá desenvolvido a complexidade de seus aromas terciários... Leia mais em: <https://www.larvf.com/caves-a-vins-les-dix-commandements-pour-bien-conserver-ses-bouteilles,4565964.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin – 27/02/2020).

DICAS PARA COMPRAR SEU VINHO

Por mais que saber provar, saber comprar é uma arte. Mas alguns princípios simples são suficientes para ver com mais clareza.

Prazer acima de tudo... Mime-se e prove os vinhos antes; é possível quando você vai ao enólogo. Caso contrário, compre uma garrafa antes de se comprometer com quantidades maiores. Então diversifique suas fontes!

No Produtor ou no Enólogo... Encontre os produtores certos confiando nos profissionais. Revistas, guias, livros são em grande parte sérios e o trabalho de provadores experientes. Tenha cuidado, no entanto, porque algumas estrelas da vinha têm muito poucas quantidades, ou até vendem apenas em alocações. Bordeaux é um caso especial, uma vez que os Grands Crus não são vendidos diretamente, mas através de negociações. Uma vez na região de sua escolha, discuta com o produtor, peça conselhos ou até endereços de colegas! No entanto, cuidado com um julgamento excessivamente apressado, levado por sua empatia pelo produtor. Veja a limpeza das instalações e recuse as garrafas não identificadas. Mas geralmente você não vai se arrepender de sua viagem, porque essas reuniões são sempre muito ricas em educação e contato humano.

No Caviste (comerciante de vinho) ... O guia dos comerciantes de vinho publicado anualmente pela RVF permitirá que você identifique os melhores da sua região. Uma vez lá, expresse claramente seus gostos, seus desejos, a ocasião a que o vinho se destina, ou o prato, seu orçamento também. Como um bom profissional, o comerciante de vinhos o aconselhará habilmente e sugerirá garrafas nas quais você não pensaria. Do lado dos preços, certamente pode ser um pouco mais caro do que nos supermercados, mas não estamos falando dos mesmos vinhos ou do mesmo serviço, especialmente! Conselhos, exclusividades, descobertas, é tudo o que você precisa considerar. Aproveite as degustações oferecidas para ter uma idéia da seleção. Pergunte também aos enólogos que você encontra onde seus vinhos são referenciados. Se eles são bons, há uma boa chance de que o comerciante de vinhos também seja! Finalmente, no caso de uma garrafa com defeito, traga-a de volta; um bom comerciante de vinhos trocará sem discutir... Leia mais em: <https://www.larvf.com/savoir-acheter-son-vin,10356,1104968.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Véronique Raisin).

QUAIS SÃO OS BLENDS MAIS FAMOSOS DO MUNDO?

Em uma época em que se fala tanto da “essência do terroir” e de como alguns produtores “traduzem” o sabor de uma determinada região em um vinho singular, “com o gosto do lugar”, há quem pense que é um contrassenso quando apontamos um blend como representativo de uma localidade. Mas acredite, um rótulo feito com uma mistura de uvas pode ser tão ou mais representativo do que um monovarietal.

Quando se trata de “gosto do terroir”, uma de nossas primeiras referências é a Borgonha, com seu retalho de vinhedos, cada um deles “traduzido” em forma de vinho pela sutileza da Pinot Noir. Uma única uva capaz de sintetizar a essência de uma parcela, muitas vezes ínfima, de terra. O mesmo raciocínio vale para os Crus de Barolo, produzidos com a Nebbiolo, e também para regiões “menos tradicionais” como as novas indicações geográficas do vale de Uco, na Argentina, em relação à Malbec. Faz sentido então pensar que variações mínimas podem ser mais facilmente captadas por uma única variedade.

Contudo, quando voltamos no tempo, aos primórdios da vitivinicultura mundial, o blend provavelmente veio antes do varietal. Na Antiguidade, por exemplo, uvas tintas e brancas eram misturadas sem grande distinção para produzir vinhos. Aliás, até hoje algumas regiões famosas permitem uma pequena porcentagem de uvas brancas misturadas às tintas, como em Chianti, por exemplo, em que se permite que a Trebbiano vá junto com a sempre majoritária Sangiovese.

Várias das principais denominações de origem do planeta, por sinal, são de vinhos originariamente feitos com blends de uvas. Para quem coloca a Borgonha como pilar do “gosto do terroir”, vale lembrar que somente na França há pelo menos outras três regiões igualmente célebres, mas por misturas: Bordeaux, Champagne e Rhône. Nesses três locais é quase impossível falar de “essência do terroir” sem mencionar as variedades associadas a cada um deles. Há casos de monovariais nas três regiões mencionadas? Sim, você tem châteaux bordaleses que usam apenas uma uva, tem os Blanc de Blancs de

Champagne, tem até Châteauneuf-du-Pape – que pode utilizar até 18 castas diferentes – feito com uma cepa só. Mas eles são exceções, pois nesses locais, o que representa o terroir é, definitivamente, a mistura.

POR QUE MISTURAR? - Os blends nasceram provavelmente junto com a vitivinicultura. Mesmo em uma época em que os produtores não eram capazes de diferenciar exatamente quais cepas de uvas havia em seus vinhedos – sabiam que algumas eram brancas, outras tintas, algumas com cachos maiores, outras menores, algumas com bagas mais arredondadas, outras mais alongadas e o conhecimento não ia muito além disso –, eles percebiam que, em determinados anos, algumas produziam mais, algumas davam frutos mais doces, enfim, logo perceberam que misturando-as, criavam algo mais homogêneo.

Até hoje, há regiões em que os produtores cultivam diversas uvas em um mesmo terreno sem distinção, o que se convencionou chamar de Vinha Velha ou Field Blend (blend de campo). No Douro, por exemplo, essa sempre foi uma prática comum, que persiste e ainda hoje essas uvas muitas vezes são colhidas e fermentadas todas juntas para dar origem aos Vinhos do Porto ou também a alguns grandes tintos.

A ideia por trás dos blends, à princípio, era a de “compensação”. Ou seja, durante um ano, alguma casta poderia ter sofrido mais do que outra devido a variações climáticas, sendo assim, outra, que desempenhou melhor naquele ano, entrava com mais força no blend para “compensar”. No caso, não estamos falando apenas de compensação de perdas, como queda de produção, mas de qualidade. Se uma uva não atingia um nível adequado, outra poderia suprir essa lacuna.

E dessa forma os blends foram sendo aprimorados. Hoje, com uma viticultura tão desenvolvida, a questão de quais variedades e a proporção delas que será colocada na mistura é uma decisão técnica baseada em um amplo conhecimento do que melhor pode surgir de um determinado local... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quais-sao-os-blends-mais-famosos-do-mundo_12173.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 28/02/2020).