



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O VINHO NATURAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



**06** **O VINHO NATURAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“VOCÊ CONHECE A SAUVIGNON BLANC?” -  
POR MARCELO COPELLO**



**07**



**12**

**“SLOGAN PARA 2019: PORTUGAL,  
HÁ CENTENAS DE ANOS FAZ VINHOS  
EXTRAORDINÁRIOS” - POR PEDRO  
GARCIAS**

**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**

**13 VIAGENS**

**14 VINHO E CULTURA: DICA**

## RIO DE JANEIRO

### ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

14 A 25 DE JANEIRO - 19:15

São dez encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 10 semanas do formato regular do curso inicial. O curso é aberto a profissionais, amadores e aos apaixonados por vinho que desejam ampliar seus conhecimentos sobre a bebida, conhecer sua história, produção, aromas e sabores.

**Valor Individual:** R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

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

### ABS-RIO-FLAMENGO COZINHA DE VERÃO

22 DE JANEIRO - 19:15

Verão é época de pratos ligeiros e de vinhos leves e refrescantes, servidos a baixas temperaturas, capazes de dar prazer e alegria, sem prejudicar a atividade do dia a dia. É esse o espírito da degustação harmonizada montada por Celio Alzer, celebrando essa estação tão característica da cidade do Rio de Janeiro.

**Evento limitado a 30 participantes**

**Valor Individual:** R\$225,00 (sócio) e R\$292,00 (não sócio).

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

### ABS-RIO-FLAMENGO OS VINHOS DA SERRA E DO PLANALTO CATARINENSE

30 DE JANEIRO - 19:15

A vitivinicultura catarinense voltada aos vinhos finos ainda não completou 20 anos. No entanto, essa juventude vem convivendo com muito estudo, inovações e tecnologia. Os vinhos finos de Santa Catarina podem ser localizados em duas grandes regiões: a Serra e o Planalto Oeste. São Joaquim é o principal município da Serra, concentrando a cultura dos vinhos de altitude, a partir de uvas que passam por invernos frios e têm grande exposição ao sol. Ali, diversos produtores vêm tendo muito êxito com castas italianas e com processos sofisticados de vinificação, além de cultivos orgânicos. Isso e muito mais será mostrado por Rogerio Dardeau.

**Valor Individual:** R\$203,00 (sócio) e R\$264,00 (não sócio).

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

### ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

4 DE FEVEREIRO A 15 DE ABRIL - 19:15

O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana, nas quais serão abordados\*: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. O vinho na cozinha, combinação entre vinhos e comidas. Métodos de avaliação sensorial. Ficha analítico-descritiva (método Giancarlo Bossi). Avaliação dos caracteres organolépticos do vinho (visual, olfativo e gustativo). Amadurecimento e envelhecimento do vinho. Evolução dos vários componentes dos vinhos.

**Valor Individual:** R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

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

## SÃO PAULO

### ABS-SP INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

28/01/2019 - 20:00

Introdução ao Mundo do Vinho, porta de entrada nesse fascinante mundo, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Objetivo, levar informações e curiosidades gerais sobre este universo tão vasto, porém de forma muito leve e descontraída. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. Ressalta-se que em todas as aulas são degustados vinhos, de diferentes tipos e origem, para ilustrar de forma prática os pontos mais importantes abordados em cada uma. Da mesma forma, a aula dedicada à enogastronomia é acompanhada por exemplos concretos de como funciona esta maravilhosa (ou desastrosa) relação. As aulas são ministradas por profissionais da própria ABS-SP, com grande experiência na análise e degustação de vinhos e muitos anos de prática didática nos vários cursos oferecidos regularmente pela ABS-SP.

**Valor Individual:** R\$1.800,00 à vista ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

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



## CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 E 29 DE JANEIRO DE 2019 - 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 curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas 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. No Curso Básico de Informações de Vinhos 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 Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

**Valor Individual:** R\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

**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 **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro).**

Datas e programas passíveis de alteração.

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

**POR MÁRCIO OLIVEIRA**

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



## **GARZON PINOT NOIR ROSÉ 2018 – BODEGA GARZON - URUGUAI**

A minha paixão pessoal pela uva Pinot Noir vai evidentemente pelos rosés, e melhor ainda quando ele é excepcional. Para maiores informações vale a pena ler o artigo da Veja desta semana, que retrata a Bodega Garzon, onde o passatem é fazer bons vinhos! <https://veja.abril.com.br/mundo/passatempo-fazer-vinhos/>

O Uruguai é lembrado no mundo do vinho pela uva Tannat, variedade que se converteu na uva emblemática do país por seu sabor único e tânico, mas que se torna aveludado em seus inúmeros prêmios internacionais. Entretanto, na Garzon, outras uvas como a Pinot Noir, Albariño e Sauvignon Blanc ganham espaço e firmam qualidade em seus vinhos.

**Notas de Degustação:** : Elaborado com 100% de Pinot Noir, este vinho tem uma delicada cor rosa. Aromas de cereja e morango, denotando frescor e delicadeza. Na boca tem bela acidez, elegância e final mineral. Recomendo ter a segunda garrafa por perto. Sirva bem refrescado.

**Guarda:** Já pode ser bebido, pelo seu frescor considero que não precisa guardar por mais que um ano. Meu estoque está quase a zero!

**Notas de Harmonização:** ótimo para acompanhar carnes brancas grelhadas, pescados acompanhados de molhos leves, frutos do mar, entradas leves e queijos

**Temperatura de Serviço:** 8°C.

**Em BH - Importado pela World Wine, em BH pode ser comprado na HIPPER FRIOS - Feira dos Produtores - Av. Cristiano Machado, 1950 - Cidade Nova - Tel.: (31) 3484-5357 | Delikatessen - Rua Alberto Cintra, 32 - Cidade Nova - Telefone: (31) 3466-1693 – (31) 9731-1324.**

# O VINHO NATURAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Se você gosta de vinho, provavelmente já ouviu falar sobre o vinho natural. O vinho natural é a versão não filtrada, indomada e não corrigida pela química do que sabemos ser vinho. Na maioria dos casos, o vinho natural não tem a aparência ou gosto de um vinho típico. De fato, alguns vinhos naturais têm um gosto mais parecido com uma cerveja azeda ou mesmo um kombucha!

**De acordo com a última edição do The Oxford Companion to Wine, um vinho natural é aquele em que:**

- As uvas são tipicamente cultivadas por produtores independentes de pequena escala.
- As uvas são escolhidas a dedo de vinhas sustentáveis, orgânicas ou biodinâmicas.
- O vinho é fermentado sem adição de levedura (ou seja, as leveduras são nativas).
- Não há aditivos incluídos na fermentação (nutrientes de levedura, etc.).
- Pouco ou nenhum sulfito é adicionado.

Claro, não há nenhuma definição oficial ou regulamentada de vinho natural. Então, se alguém diz que você está bebendo um vinho natural, tecnicamente não significa nada - peça maiores detalhes!

O melhor é pensar em estar bebendo um vinho diferente do que está acostumado, algo como um vinho desconectado. Vinhos naturais são conhecidos por suas características mais diferentes de tudo que se bebe rotulado como vinho e costumam ter uma aparência nublada. Eles são frequentemente menos frutados e muito mais atraentes em seu perfil de aroma do que um vinho típico. Claro, que havendo várias exceções à regra, há vinhos naturais bastante limpos e frutados. Mas se você provar um pouco, descobrirá ser mais inclinado para o final azedo e ácido.

Entre alguns exemplos bem conhecidos, estão os Vinhos Laranjas - um vinho branco que é feito como um vinho tinto, onde as cascas das uvas e as sementes ficam em contato com o suco durante a fermentação. Vinho laranja usa técnicas antigas e é popular em Friuli, Itália e na vizinha Eslovênia. Há também o vinho Pétillant Naturel: (também conhecido como "Pet Nat") Este é um tipo de vinho espumante que usa o mais antigo método espumante chamado Méthode Ancestrale, onde o vinho termina fermentando em garrafas, o que faz com que crie gás carbônico como um spritz natural. Procure por Pet-Nats do Chenin Blanc do Vale do Loire para conhecê-los melhor.

Claro, existem produtores de todo o mundo a fazer vinhos naturais de todos os estilos (vinhos tintos também!). Alguns produtores de vinho usam ânforas de barro para fermentar os vinhos ou deixar o vinho em contato com as cascas por um longo período de tempo (isso é chamado de maceração prolongada). Você provavelmente não verá envelhecimento em carvalho com vinhos naturais, porque a maioria dos produtores considera que isto mascara a verdadeira expressão da uva.

**Uma pergunta costumeira é se o vinho natural é melhor?** Sem o uso de aditivos, sulfitos ou qualquer outra manipulação, muitos acreditam que os vinhos naturais são melhores para sua saúde. Às vezes isso é verdade, mas também às vezes não é. Deixe-me explicar.

Primeiro, os sulfitos de vinho não são necessariamente ruins. É um assunto controverso, mas ainda não há evidências de que os sulfitos causem dores de cabeça no vinho (talvez isto aconteça se são usados com excesso!).

Em segundo lugar, os vinhos naturais são não-filtrados e costumam não ser clarificados, o que significa que quaisquer impurezas do vinho (micróbios e proteínas) são engarrafados! Além disso, o uso de leveduras nativas ocasionalmente pode aumentar a quantidade de aminas biogênicas encontradas no vinho. A tiramina é uma dessas aminas biogênicas e tem sido estudada e demonstrada como causadora de dores de cabeça e enxaquecas.

Finalmente, vinhos livres de sulfito são muito mais instáveis a longo prazo. Eles são altamente sensíveis. Então, se manuseados indevidamente pelo lojista, os vinhos naturais são muito mais propensos a estragarem. Os vinhos naturais são muito mais estáveis, com maior acidez, pois criam um ambiente indesejável aos micróbios (abaixo de 3,5 pH e, de preferência, mais próximo de 3 pH).

**Como os vinhos naturais são mais frágeis que os vinhos típicos, aqui está uma pequena lista das melhores práticas de manuseio:**

1. Compre seus vinhos naturais de varejistas locais para reduzir o risco de deterioração do transporte.
2. Beba dentro de um ano da compra (a menos que contenham sulfitos).
3. Guarde na sua adega ou geladeira.
4. Nunca deixe suas garrafas acima de 26,7 °C.
5. Mantenha os vinhos naturais longe de todas as fontes de luz (mesmo LEDs e fluorescentes!).
6. Guarde os vinhos abertos selados com uma rolha (ou vacun-vin) na sua geladeira.

Lembre-se entretanto que, estas práticas acima são ótimas para armazenar qualquer vinho que você ama!

Particularmente, posso dizer que depois de experimentar vinhos naturais, que alguns são muito bons, como os do produtor Gravner, e outros são tão ruins que eu, infelizmente, despejei todo o conteúdo na pia. Ou seja, não há nenhuma garantia, a não ser que possa provar antes!

Independentemente dos aspectos negativos e dos riscos potenciais do vinho natural, este é um dos estilos mais excitantes no mundo do vinho no momento. O vinho natural luta contra o "status quo", desafiando o que as pessoas acham que é um "bom vinho" e até mesmo quebrando classificações regionais de vinho. Embora o vinho natural represente menos de 1% de todo o vinho do mundo, recentemente tornou-se o queridinho dos sommeliers. Lembro com muita saudade dos encontros com Guilherme Correa na Enoteca Decanter, quando da apresentação dos rótulos que o encantaram. Recentemente foram o foco de um Curso orientado por Gerson Lopes.

Em resumo, em 2019, abra sua taça a novas oportunidades! Quem sabe os vinhos naturais venham a te surpreender também! 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

## “VOCÊ CONHECE A SAUVIGNON BLANC?” - POR MARCELO COPELLO

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 02/01/2019

Esta uva branca originária de Bordeaux na França é sinônimo de frescor, acidez e expressividade. Nada de timidez aqui, a Sauvignon Blanc é: “cheguei!”.

Normalmente os Sauvignon Blanc são vinhos brancos clarinhos, quase esverdeados, com menos cor que os Chardonnay, que normalmente são mais dourados.

Os aromas típicos da Sauvignon Blanc são frutas cítricas, como lima, limão e maracujá, pimenta verde fresca, grama cortada, ervas frescas, hortelã e arpargos. Os Sauvignon Blanc são normalmente brancos leves, secos e muito frescos, com uma ótima acidez, ótimos para acompanhar peixes e frutos do mar. Queijo de cabra e Sauvignon Blanc formam um par clássico!

No melhores Sauvignon Blanc vem da França, do vale do Loire, além de Bordeaux. O Chile faz ótimos Sauvignon Blanc, assim como a Nova Zelândia, África do Sul e a região do Friuli, no norte da Itália.

O Brasil também já faz alguns muito bons, principalmente em Santa Catarina. Quer experimentar um bom Sauvignon Blanc nacional? Prove o Miolo Reserva Sauvignon Blanc, campeão na categoria “Sauvignon Blanc” na GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2018. Outros bons produtores brasileiros de Sauvignon Blanc, todos com medalha de ouro, são: Aracuri, Suzin, Lídio Carraro, Panizzon e Estrelas do Brasil...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/voce-conhece-a-sauvignon-blanc>

Mais em [www.marcelocopello.com](http://www.marcelocopello.com) / [contato@marcelocopello.com](mailto:contato@marcelocopello.com)

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

Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello)

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



## “ESCÂNDALO DE TRAPAÇA MAÇIÇA BALANÇA O MUNDO DO VINHO”

NEW YORK TIMES - WINES - 11/10/2018

Cerca de duas dúzias de sommeliers recém-certificados souberam na terça-feira que estavam sendo despojados de seus diplomas à luz de “evidências claras” de que um ou mais integrantes do exame trapacearam na Prova Final.

A Corte de Master Sommeliers, organização baseada em Napa, Califórnia, que supervisiona o exame e é conhecida em toda a indústria do vinho por definir o padrão global de excelência em treinamento de hospitalidade de elite, diz em um comunicado que o escândalo diz respeito à parte de degustação do teste de três partes, durante o qual os candidatos devem fazer testes com amostras às cegas e nomear corretamente a variedade de uva de cada vinho, safra, país, região e denominação de origem.

Alguém aparentemente revelou detalhes antecipados de quais vinhos estariam no painel de degustação, compartilhando as informações com um número desconhecido de candidatos. Agora, todos os 23 alunos aprovados estão tendo seus resultados de teste anulados.

O exame é conhecido por sua taxa de falha de 92%. Apenas 274 sommeliers supostamente passaram desde a sua criação em 1969. Além de degustação, o teste tem seções dedicadas à teoria e ao serviço. É tão exaustivo que os especialistas em vinhos querem três anos para completá-lo.

Um título de Master Sommelier é praticamente um pré-requisito para conseguir um bom emprego em um restaurante de classe mundial. Os programas de vinho no Eleven Madison Park, o Modern e o Pool são todos conduzidos por mestres certificados.

Apenas um aluno da turma de 2018, que passou na seção de degustação no ano passado, manteve seu título após as revelações.

“Estamos empenhados em desenvolver um processo rápido para que todos os candidatos elegíveis possam retomar o exame de degustação”, diz Devon Broglie, diretor do conselho da Court of Master Sommeliers, no comunicado. No entanto, alguns membros da classe estão chamando a organização para nomear os participantes.

“Seria bom se a Corte pudesse nos dizer quem é o traidor, e que as reputações não são arruinadas e falsas acusações como estão circulando”, escreveu o sommelier Ryan Freeman em um post no Facebook. “Isso faz mais danos a Corte.” ... Leia mais em: <https://nypost.com/2018/10/11/sommeliers-lose-certification-after-cheating-scandal/> (Fonte – New York Post - Johnny Oleksinski - 11/10/2018).

## “AS 12 MELHORES BARGANHAS DE VINHO EM 2018, NOS ESTADOS UNIDOS. O QUE VOCÊ ESTÁ ESPERANDO?” - POR DAVE MCINTYRE

WASHINGTON POST – WINES – 28/12/2018

À medida que 2018 chega ao fim, podemos pelo menos nos consolar de que bebemos bem enquanto o circo se desdobrava ao nosso redor. E nós não tivemos que beber caro.

Aqui está nossa lista anual dos Maiores Valores do Ano: uma relação de 12 vinhos, cada um custando menos de US\$ 20 por garrafa, que eu concedi o selo Great Value (Grande Valor).

Dos mais de 250 vinhos que recomendei em minha coluna em 2018, rotulei 121, quase metade, como Great Values. Esta designação é a segunda parte do meu sistema pessoal de avaliação, juntamente com classificações de estrelas: três estrelas para vinho excepcional, duas para excelente e uma para muito boa. Se eu recomendo um vinho, acredito que é um bom valor pelo seu preço, dada a sua categoria e a sua qualidade. Grandes valores executam acima de seu preço. Um grande valor não é necessariamente barato, mas você pode pensar que custaria mais do que quando você o experimenta.

Os vinhos da minha relação de Great Values em 2018 custaram entre US \$ 4, para o vinho rosé espumante coquetel não alcoólico da Welch's, a US \$ 45, para o Argyle Spirit Hill Blanc de Blanc 2014, um vinho espumante de um único vinhedo do Oregon. Muito poucos custaram mais que US \$ 25, a maioria vinhos espumantes e porto, duas categorias de especialidade. Dezesete eram rosés.

Eu dei o selo Great Value para 31 vinhos de três estrelas e 42 com 2,5 estrelas, enquanto 45 vinhos de duas estrelas e três de 1,5 estrelas me impressionaram o suficiente para a designação.

E de onde eles vieram? A França foi responsável por mais Grandes Valores do que qualquer outro país, com 37. Isso reflete a história da França com o vinho, é claro, mas também algumas safras muito fortes como 2015 e 2016. Um dos meus vinhos favoritos do ano foi o Chateau de Santenay Clos Philippe - Le Hardi Hauts-Côtes-de-Beaune Bourgogne 2016, um delicioso e voluptuoso rótulo de US \$ 26. A Itália tinha 17 Grandes Valores, os Estados Unidos 13 e a Espanha 12. Dez vieram de Portugal, enquanto os países ao sul do equador tiveram uma forte demonstração, incluindo 10 da África do Sul.

Na maioria dos anos, quando eu recomendo vinhos kosher para a Páscoa, minha reação é: “Ok, eu poderia beber isso uma vez por ano.” Este ano, no entanto, eu classifico três vinhos kosher como Great Values, e eu ficaria feliz em beber qualquer dia. Um deles faz parte dessa lista de 12 rótulos abaixo de US \$ 20.

Selecionar esta lista de Grandes Valores não foi fácil. Havia muitos mais vinhos qualificados, e a lista poderia parecer diferente. Escolhi uma variedade de categorias e países para refletir a diversidade de vinhos disponíveis em nossos mercados. Esta diversidade e qualidade são testemunhos do trabalho feito por enólogos e importadores, especialmente, mas também distribuidores e varejistas. A classificação foi determinada por uma fórmula simples que combina preço com minhas classificações de qualidade.

Os dois melhores vinhos eram fáceis de escolher. O Colonia Las Liebres Bonarda, da Argentina, e o Badenhorst Curator, branco da África do Sul, são o tipo de vinho que bombeiam os punhos, batem nas mesas e fazem sucesso. Por US \$ 10 a garrafa, podemos beber como a realeza.

Uma ressalva: alguns desses vinhos passaram para a safra seguinte ou não estão mais disponíveis no distribuidor. Use estas recomendações como um guia para procurar outros vinhos desses produtores. Sempre que possível, atualizei as listas de lojas para refletir a avaliação dos distribuidores da disponibilidade atual.

A Lista:

12. Dila-O Rkatsiteli-Mtsvane Dry Amber Wine 2016, Georgia, \$15, 2\*
11. 1+1=3 Cava Brut - Penedes, Spain, \$17, 2,5\*
10. Massucco Dolcetto d'Alba 2017, Piemonte, Italy, \$15, 2,5\*
9. La Fille de Boucher Cotes du Rhone 2016, Rhone Valley, France, \$18, 3\*
8. Chateau Moulinat 2015/2016, Bordeaux, France, \$16, 3\*
7. Avalon Pinot Noir 2016, California, \$10, 2\*
6. Chateau La Mothe du Barry Bordeaux Superieur 2016, Bordeaux, \$14, 3\*
5. Domaine des Pasquiers Côtes du Rhône 2017, Rhone Valley, France, \$14, 3\*
4. Yalumba The Y Series Viognier 2017, South Australia, \$13, 3\*
3. Rutenstock Gruner Veltliner 2017, Austria, \$12 (1 liter), 2,5\*
2. A.A. Badenhorst Family Wines The Curator White Blend 2017, Swartland, S.Africa, \$11, 3\*
1. Colonia Las Liebres Bonarda Clasica 2018, Mendoza, Argentina, \$9. 3\*...

Leia mais em: [https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/the-12-best-bargain-wines-of-2018-cost-as-little-as-9-what-are-you-waiting-for/2018/12/27/93d963d0-0794-11e9-a3f0-71c95106d96a\\_story.html](https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/the-12-best-bargain-wines-of-2018-cost-as-little-as-9-what-are-you-waiting-for/2018/12/27/93d963d0-0794-11e9-a3f0-71c95106d96a_story.html) ( Fonte - The Washington Post - Dave McIntyre – 28/12/2018).

## “SLOGAN PARA 2019: PORTUGAL, HÁ CENTENAS DE ANOS FAZ VINHOS EXTRAORDINÁRIOS” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 29/12/2018

Os acontecimentos mais marcantes de 2018 e dois desejos para o ano que agora arranca. De 2018 retenho: A morte de Fernando Guedes, o patriarca da família que domina a Sogrape, a maior empresa do país, a única verdadeiramente global. O sector do vinho perdeu um homem de afectos, de bons modos e de honra.

**A saída de Paul Symington da presidência do grupo Symington, por atingir, digamos, a idade da reforma.** Quarenta anos após ter entrado no negócio da família, Paul deixa como legado uma empresa sólida, líder no segmento das categorias especiais de vinho do Porto e com grandes activos em Gaia e no Douro, onde já é a maior proprietária de vinhas. Nos últimos anos, tem sido uma das poucas vozes do comércio, se não mesmo a única, a reflectir publicamente sobre os problemas do Douro e a reconhecer que há um problema grave de mercado com origem nos baixos preços a que são pagas as uvas para DOC Douro. Agora que vai passar mais tempo na região, Paul faria um grande favor ao Douro se se assumisse como uma espécie de líder da (necessária) mudança.

**A venda de uma garrafa magnum de um Porto da Niepoort de 1863, desenhada e produzida pela cristalaria francesa Lalique, num leilão em Hong Kong, por 127 mil dólares (cerca de 111 mil euros).** Nunca nenhum outro Porto se tinha aproximado deste valor. São vendas destas que ajudam a elevar o prestígio dos vinhos fortificados do Douro e, por arrastamento, também o prestígio dos restantes vinhos da região e do país. Mas é preciso relativizar a euforia: no passado dia 13 de Outubro, foi vendida, num leilão da Sotheby's, em Nova Iorque, uma garrafa do tinto Romanée-Conti 1945, da Borgonha, por 558 mil dólares. Tem menos 82 anos e a possibilidade de o vinho da Niepoort estar em melhores condições é muito maior. Ou seja, ainda temos muito que andar.

**O dinamismo do vinho português.** O ano de 2018 voltou a ser bom para os vinhos portugueses. Pela primeira vez, as exportações de vinho devem ultrapassar a barreira dos 800 milhões de euros (previsão feita pela ViniPortugal, a associação de promoção do vinho português, com base nos resultados do primeiro semestre). Por cá, o consumo também parece estar em alta. O consumo e o número de marcas. A velocidade com que surgem novos projectos e novos vinhos em Portugal é impressionante. O mais notável e interessante é a emergência de novos projectos em lugares pouco conhecidos ou meio abandonados. Este movimento tem permitido recuperar muitas vinhas velhas e castas já em desuso.

**O pior são os “excessos” que sempre surgem nestas situações.** No Alentejo, por exemplo, os vinhos de talha estão a crescer tanto e tão depressa que se arriscam a ficar fora de moda em pouco tempo. De repente, parece que toda a gente despertou para as ânforas. Até em regiões onde não há qualquer tradição destes recipientes. Um dia destes, qualquer vaso de cerâmica vai servir para fazer vinho. E depois há essa guerra meio juvenil pela diferença e pelo vinho supostamente mais autêntico. É tudo “selvagem” e “natural”. Lutar pela máxima pureza num vinho devia ser uma obrigação ética de qualquer produtor, mas entregar todos os méritos de um vinho à natureza é uma fraude. O vinho será sempre uma criação humana. Qualquer dia, alguém vai engarrafar uvas inteiras, para expressar ainda melhor a casta e o terroir.

**A singela homenagem a David Lopes Ramos pela sua terra natal, Pardilhó (Estarreja).** Se fosse vivo, certamente que David Lopes Ramos trocava qualquer prémio ou louvor pela Medalha de Honra que a Junta de Freguesia de Pardilhó lhe atribuiu, a título póstumo, no passado dia 9 de Dezembro. Não há maior distinção do que o reconhecimento dos conterrâneos. “O David tinha uma grande honra e paixão em dizer sempre e em qualquer lugar ‘sou de Pardilhó’ e esse sentimento manteve-se até aos últimos dias da sua vida, quando, já no hospital, pediu ao amigo jornalista João Paulo Guerra que lhe lesse, no dia do seu funeral, os poemas que o escritor Fernando Assis Pacheco tinha escrito sobre a Ribeira das Teixugueiras e também fez um pedido final, sereno, mas muito sentido, ao irmão Arménio para que fosse lançar as suas cinzas na ria de Aveiro. Era o regresso às origens”, pode ler-se no texto que justifica a atribuição da Medalha de Honra. David Lopes Ramos faleceu no dia 29 de Abril de 2011 e, além de uma eterna saudade, deixou um legado enorme no jornalismo português, em especial na crítica de gastronomia e de vinhos, a que se dedicou na fase final da sua carreira.

**Uma nova campanha para os vinhos portugueses.** O vinho português já começa a ser conhecido no mundo, mas ainda por ser bom e barato. Está na hora de apresentar Portugal como um país que também produz vinhos exclusivos e caros. Basta pensar nos vinhos do Porto e Madeira velhos. Colocar nos rótulos a chancela genérica “Wines of Portugal” já não chega. É necessário um novo slogan, tipo “Portugal, há centenas de anos a fazer vinhos extraordinários”... Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/01/05/fugas/opiniao/slogan-2019-portugal-ha-centenas-anos-vinhos-extraordinarios-1856422>

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

## 26.ABR A 10.MAI.2019. ENOGASTRO GRÉCIA & TURQUIA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA.

2019 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da Grécia e Turquia. Segundo a História, as vinhas e o vinho apareceram pela primeira vez na Grécia, por volta de 4000 A.C., quando Dionísio, filho de Zeus, era o deus da vegetação e do vinho e era adorado com festas e eventos em várias ocasiões. Existem descrições detalhadas dos processos de produção de vinho em inscrições que datam de 2500 a.C.. A mais antiga prensa de vinho do mundo foi conservada na ilha de Creta onde foram encontradas gravetos de parreira em túmulos muito antigos. Na Ilíada, Homero também descreve muitas cidades e regiões da Grécia como produtoras de vinho e elogia as suas tradições na produção desta bebida.

Cultivado ao longo da costa do Mediterrâneo, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego. A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras em outras regiões européias. O vinho surgiu então na Itália, seguindo à península ibérica. Os gregos fundaram Marsella e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contato entre a bebida e a futura França. Segundo historiadores, o vinho da antiguidade era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente.

No país são cultivadas cerca de 250 variedades de uvas, sendo para vinhos e frutas secas. O vinho grego é de boa qualidade, sendo uma bebida refrescante. Venha conhecer em detalhe esta história e degustar vinhos que retratam os aromas e sabores da Grécia e depois os da Turquia.

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

## DICAS DE HARMONIZAÇÃO COM MASSAS!

Confira uma seleção de pratos de massa tradicionais e harmonização clássicas e ousadas para cada um deles. Há uma lenda de que o macarrão teria sido inventado pelos chineses e o explorador Marco Polo é quem teria levado o produto para a Itália na época das grandes navegações. Essa é uma história controversa, mas ninguém nega que quando se trata de pratos de massa, a grande referência sejam os italianos.

Quando se fala em pratos de massa clássicos, quantos surgem imediatamente em sua mente? Diversos, não? Além dos mais variados formatos de massa (do espaguete à lasanha, do nhoque ao ravióli etc.) há uma infinidade de molhos tradicionais e receitas milenares de cada região da Itália que podem formar combinações exponenciais.

Ainda assim, há alguns pratos (especialmente molhos) que ganharam fama mundial e estão no cardápio de quase todas as cantinas – e também nas mesas das famílias descendentes de imigrantes italianos. Sendo assim, fizemos uma seleção de receitas tradicionalíssimas e pedimos para que três sommeliers – experts em comida italiana – nos ajudassem com sugestões de harmonizações.

Dessa forma, Juscelino Pereira – restaurateur do Piselli, restaurante de influência piemontesa –, o italiano Massimo Leoncini – sommelier executivo da importadora Grand Cru – e Gianni Tartari – que já atuou na Enoteca Fasano, Hotel Emiliano etc. – selecionaram vinhos para 18 massas e molhos clássicos da culinária italiana. Eles deram dicas de harmonizações infalíveis, mas também de combinações mais ousadas. Confira a seguir.

**Lasanha a bolonesa** - As primeiras menções a receitas de lasanha são do século XIII, do sul da Itália, mas a versão mais clássica, “à bolonesa”, é mais comum no norte. Não à toa, pois, teoricamente, este molho com base de tomate e carne moída teria sido inventado na cidade de Bolonha. É uma receita de forno, em que as tiras de massa compridas são intercaladas com queijo e presunto, além do molho propriamente dito. Por isso, para Juscelino Pereira, a lasanha pode ser harmonizada com tintos italianos clássicos como Chianti e Rosso, da Toscana, mas também possivelmente com os potentes Brunello. Ele ainda sugere os Nebbiolo piemonteses e um bom Syrah chileno “com mineralidade, taninos firmes e acidez pronunciada”. “Uma situação desafiadora e arriscada podemos optar por um bom Chardonnay, com alma de tinto, como por

**Capeletti in brodo** - Segundo, Massimo Leoncini, este é um prato típico da região da Romagna. Capeletti é uma massa bem leve e fina, cozida no caldo de carne (in brodo). O recheio de carne aumenta um pouco a estrutura do prato. “Sugiro um Sangiovese da mesma região, que normalmente dá vinhos frutados, leves, bem macios e levemente tânicos. A maciez e o frutado da Sangiovese criam um belo equilíbrio com a delicadeza da massa recheada sem que nenhuma das duas partes se sobressaia”, aponta o sommelier. Para quem quer algo mais ousado, Leoncini propõe: “Jerez (fino), porque o leve toque oxidado do vinho casa muito bem com os principais elementos do prato: massa, recheio de carne e o próprio caldo”.

**Nhoque ao sugo** - Essa famosa massa é tradicionalmente preparada com batatas, mas pode ser feita com outras raízes. Gnocchi, como os italianos o denominam, ao sugo (molho de tomate) é um dos pratos mais tradicionais das famílias de descendentes de imigrantes no Brasil. Como combinação clássica, Gianni Tartari sugere “um tinto de médio corpo, com bom frescor – entenda-se acidez – de estilo jovial e que tenha sido produzido para ser bebido jovem. Com um perfil assim, podemos pensar em vinhos de vários países e das mais diversas uvas, porém meu escolhido seria um Dolcetto d’Asti, italiano do Piemonte, elaborado na província de Asti. Um Chianti DOCG também é um belo escudeiro para esse prato”. Quem quiser arriscar um pouco pode buscar um Pinot Noir chileno (do Vale de Casablanca, sugere Tartari), pois o estilo seria mais jovial e aroma e frescor é o que precisamos ao lado do prato.

**Papardelle all’Amatriciana** - O nome deste famoso molho vem da cidade de Amatrice, na região do Lazio, na Itália. Ele é feito à base de molho de tomate, panceta e queijo Pecorino. A receita original foi formalizada e tornada oficial pela comuna de Amatrice em 2015. Segundo Pereira, uma boa pasta com molho “Amatriciana”, como também é conhecido, pode harmonizar com vinhos de boa acidez e taninos mais sutis, como Barbera (Piemonte), que são ricos em frutas frescas e possuem acidez bastante destacada. “Uma harmonização mais desafiadora pode ser um bom Bonarda argentino, com seus aspectos salobros e acidez de excelente qualidade”, garante o restaurateur do Piselli.

**Rondelli aos quatro queijos** - Essa massa enrolada em estilo rocambole pode ter diversos recheios e molhos, mas um dos clássicos é o molho de variados queijos. “Uma mescla de diferentes queijos deixará esse molho bastante encorpado. O vinho ideal seria aquele que apresentasse um corpo equilibrado, taninos sedosos e que estivesse pronto para ser bebido”, adverte Tartari. Sua escolha seria um tinto de uva Merlot do Chile, da África do Sul ou do Brasil, especialmente os elaborados na Denominação de Origem do Vale dos Vinhedos. Como sugestão mais ousada, ele pensa em “colocar ao lado desse prato um branco de uva Riesling, que é rica em acidez e seria interessante para amenizar a sensação de untuosidade causada pela mescla de queijos”.

**Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino** - Espaguete ao alho e óleo talvez seja um dos pratos mais comuns nos restaurantes, italianos ou não. A preparação é simples, com a massa puxada nos dois primeiros ingredientes e finalizada com um leve toque de pimenta. “É um prato muito leve e aromático. Um Cortese di Gavi, bem frutado, de corpo leve, com uma boa salinidade e final minimamente adocicado apresenta características ótimas para equilibrar a aromaticidade do alho e o toque picante do peperoncino,

mas sempre respeitando a leveza do prato”, aponta Leoncini, que propõe um Riesling de Marlborough, na Nova Zelândia, com um par menos provável, mas interessante: “Mesmo sendo uma uva distinta, ela tem características similares: boa aromaticidade com certo toque de doçura no final, sem deixar de ser um vinho seco”.

**Taglierini alla Puttanesca** - “Diretamente da cidade de Napoli, um molho que leva basicamente tomate, azeitonas, alcaparras e alici”, resume Massimo Leoncini. Há diversas teorias sobre a origem do nome deste molho, inclusive, obviamente o fato de poder ter sido preparado em um bordel, mas nenhuma teoria é conclusiva. Deixando as lendas de lado, o vinho ideal, na opinião de Massimo Leoncini, seria um branco Fiano di Avellino maduro, “em que se alcançam as notas aromáticas certas para este tipo de molho e, ao mesmo tempo, o vinho tem uma bela maciez para não contrastar com o tomate”. Em uma linha mais atrevida, o sommelier sugere “uma outra expressão do que o Mediterrâneo pode oferecer”, a branca Malagousia das ilhas gregas. “Ela é bem perfumada no nariz e com uma acidez aveludada para acompanhar este tipo de molho”, afirma... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/dicas-de-harmonizacao-com-massas\\_11521.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/dicas-de-harmonizacao-com-massas_11521.html) (Fonte – Revista ADEGA - Arnaldo Grizzo – 04/01/2019).

## VINHO AUMENTA A EXPECTATIVA DE VIDA

Estudo da Universidade de Michigan mostra que consumo moderado de álcool pode aumentar a expectativa de vida. Uma pesquisa da Universidade de Michigan, nos Estados Unidos, revelou que a combinação entre hábitos saudáveis (que incluem atividade física e alimentação balanceada) e consumo moderado de bebidas alcoólicas pode aumentar em até sete anos a expectativa de vida de uma pessoa.

Os cientistas analisaram mais de 14 mil entrevistas de hábitos de vida de pacientes de 1998 a 2012 e dividiu os participantes baseados em três grupos de comportamento (obesidade, consumo de cigarro e de álcool) e calculou a expectativa de vida de cada grupo. Dessa forma, eles conseguiram mapear que o grupo de indivíduos que não era obeso, nunca havia fumado e bebia com moderação era o que possuía os comportamentos de menor risco. “Descobrimos que as pessoas que bebem moderadamente tendem a ter melhores resultados se comparadas com aquelas abstêmias e a quem bebe em excesso”, afirmou Neil Mehta, coautor do estudo.

Os cientistas então apontaram que este grupo tinha, em média, sete anos a mais de expectativa de vida que todos os homens e mulheres analisados no estudo (a idade média para os homens foi de 77,7 anos e, para as mulheres, 81,5 anos). Em comparação com a população obesa e fumante que não bebia com moderação, a expectativa saltava para 11 anos a mais.

A pesquisa mostrou ainda que esse grupo, além de viver mais, vivia melhor, pois retardava o aparecimento de qualquer tipo de incapacidade de cinco a oito anos se comparado com a média da população em geral. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-aumenta-expectativa-de-vida\\_11522.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-aumenta-expectativa-de-vida_11522.html) (Fonte – Revista ADEGA - Arnaldo Grizzo – 04/01/2019).

## O MELHOR DOS BRUNELLO DI MONTALCINO DA ARGIANO

Degustamos seis Brunello di Montalcino da Argiano produzidos nas míticas safras de 2007, 2010, 2012 e 2013, consideradas as quatro melhores da região nos últimos 10 anos.

A histórica Tenuta Argiano, localizada em Montalcino, foi fundada em 1580 e desde 2013 pertence ao brasileiro André Esteves. Propriedade histórica na região e reputada pelos ótimos Brunello ali produzidos há décadas, os vinhedos e a vinícola estão localizados em Santo Angelo in Colle, na porção sudoeste da DOCG, área reconhecida pelos tintos de Sangiovese mais opulentos e concentrados, devido ao clima um pouco mais quente e ao solo com maior concentração de argila.

Fomos convidados por Almir Meireles, membro do conselho diretivo da Argiano, para um deliciosa degustação dos Brunello di Montalcino 2007, 2010, 2012 e 2013 e dos Riserva 2010 e 2012.

Durante a prova comparativa, foi possível atestar não só a qualidade irreparável dessas quatro colheitas demonstrada pela tipicidade, pela profundidade, pela vibrante acidez e pelo equilíbrio do conjunto. Mas, também perceber as influências do clima de cada ano nessa microrregião de Montalcino. Sendo assim, os vinhos de 2007 e 2010 refletem anos mais quentes, mostrando isso no caráter mais generoso e opulento da fruta e também no perfil mais fino dos taninos. Enquanto 2012 e 2013 apresentam taninos de textura mais granulada, menos volume de boca e perfil de fruta mais fresca.

Para harmonizar tintos tão especiais, o anfitrião nos brindou com um apetitoso risoto de linguíça toscana ao Brunello (de verdade), no caso elaborado com parte das sobras das garrafas da safra 2007 e 2013, que tínhamos acabado de provar. Combinação melhor impossível. Resultado: pratos raspados e garrafas vazias. Ou seja, final perfeito para uma noite entre amigos regada a muito bons vinhos. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-melhor-dos-brunello-di-montalcino-da-argiano\\_11517.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-melhor-dos-brunello-di-montalcino-da-argiano_11517.html) (Fonte – Revista ADEGA - Eduardo Milan – 05/01/2019).

## COMO GARANTIR A TEMPERATURA IDEAL DOS VINHOS NO VERÃO

Algumas dicas para manter o frescor de sua bebida em dias e noites cada vez mais quentes. A estação nos convida ao ar livre e nem sempre é tarefa fácil manter o frescor dos vinhos em dias e noites cada vez mais quentes. Separamos algumas dicas práticas e eficazes para assegurar memórias inesquecíveis com os vinhos escolhidos e

garantir a temperatura ideal dos vinhos neste verão.

**Combine o gelo com água, seja no congelador ou seja no balde que irá para a mesa.** A água gelada permite o contato integral com a superfície da garrafa, mantendo-a resfriada de forma mais eficiente;

**Antecipe-se! Inicie o resfriamento com antecedência.** Se o evento for noturno, comece pela manhã; ou na noite anterior, se for para uma celebração diurna;

**Sempre tenha gelo além do que é considerado suficiente.** A menos que você possua uma máquina de gelo, comprar sacos extras pode garantir o sucesso de sua reunião;

**Prepare cubos de gelo com água salgada.** Como essa mistura possui um ponto de congelamento mais rápido, você garantirá agilidade e durabilidade no frescor. Não esqueça de colocar os gelos adicionados de sal em embalagens separadas do gelo potável e, preferencialmente, rotule-os;

**Baldes e coolers plásticos funcionam, porém, já pensou em inovar?** Uma banheira antiga, ou mesmo o casco de um pequeno barco, um carrinho de mão e até uma jardineira são excelentes inspirações para criar um efeito divertido e charmoso em festas ao ar livre. É imprescindível que os recipientes estejam perfeitamente higienizados, ou forrados com sacos plásticos... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-garantir-temperatura-ideal-dos-inhos-no-verao\\_10877.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-garantir-temperatura-ideal-dos-inhos-no-verao_10877.html) (Fonte – Revista ADEGA - Maria Bolognese – 06/01/2019).

## VINHOS PARA COMBINAR COM AS SALADAS DE VERÃO

Há tempos, as saladas verdes sofrem com o preconceito de não serem fáceis de harmonizar. Parte do mito reside na relação de que a maioria dos molhos utilizados tem por base vinagre, deixando o sabor do vinho azedo ao paladar. Em latitudes quentes como a brasileira, o consumo de pratos frescos, em especial as saladas, são muito usuais em todas as refeições, seja em uma entrada, seja em um aperitivo ou seja como prato principal.

E a verdade é que mesmo para os molhos elaborados com vinagre, é possível uma boa harmonização. Para esses casos, vinhos ácidos, angulares, às vezes cítricos, como Sauvignon Blanc, Viognier e Pinot Grigio, tendem a ser grandes aliados, dizem os especialistas.

Quando os molhos forem mais densos, com bases de creme – como os molhos russo, ranch ou parmesão - Chardonnay, Semillon e Marsanne podem ter um excelente desempenho.

E como as saladas na estação mais quente do ano ganham status de protagonista, com preparos mais elaborados e mix de ingredientes complexos, os vinhos podem, e devem, acompanhar esta pluralidade.

A boa harmonização, seja para saladas ou para qualquer outro prato, está relacionada em maior medida com os sabores que mais se acentuam, e em menor, com os ingredientes base, mesmo que em grande quantidade; isto é; em uma salada com base de folhas verdes, acompanhada de queijos, frutas ou nozes, a harmonização deve focar-se nestes elementos de destaque.

Quando uma salada acompanha maçãs ou nozes, um Pinot Grigio ou Jurançon, um pouco mais sedutor, costumam ser ótimas opções, ainda que um Albariño também poderá trazer bom resultado. Se os sabores de destaque forem frutos vermelhos ou laranjas, um Beaumes-de-venise ou Moscato d’Asti são recomendados, perfeitos em alguns casos.

Queijos mais secos como grana padano, parmigiano reggiano e pecorino romano, normalmente, pedem vinhos tintos, contudo, uma opção com mais frescor, é a o Prosecco, que irá muito bem com as nuances mais salgadas dos queijos. Quando o queijo que acompanha a salada é macio, e ainda assim pungente, como gorgonzola ou danish blue, um rosé de Provence ou Côtes du Rhône pode ser garantia de sucesso....

Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/verao-saladas-e-vinho\\_10885.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/verao-saladas-e-vinho_10885.html) (Fonte – Revista ADEGA - Maria Bolognese – 06/01/2019).