



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

AULA DE FAZER VINHO COM ANSELMO MENDES - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08 **AULA DE FAZER VINHO COM ANSELMO MENDES -**
POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"A FUNÇÃO DE SOMMELIER NO
BRASIL" - POR JORGE LUCKI**



10



14

**"13 VINHOS EXCELENTES
(QUASE) SEM SULFITOS" -**
POR MARCELO COPELLO

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

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

15 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO BORGONHA, ESTA DESCONHECIDA

11/06/2018 - 19:30

Devido ao grande sucesso da primeira degustação apresentada em maio e para atender à grande fila de espera, Roberto Rodrigues (RR) preparou uma nova apresentação de vinhos da Borgonha. Muito se fala sobre os vinhos dessa região, mas pouco se degusta de lá. Talvez os dois principais motivos sejam o preço elevado dos vinhos e a grande profusão de produtores com níveis de qualidade muito variados. Roberto visitou o Les Grands Jours de Bourgogne para o qual foi convidado pela terceira vez. Após apreciar vários rótulos, Roberto selecionou, exclusivamente, para esta degustação rótulos que não custam “os olhos da cara”, mas que deixarão lembranças memoráveis. Incluiu um La Grande Rue que é o Grand Cru ao lado (alguns metros) do famoso Romanée Conti.

EVENTO LIMITADO A APENAS 14 PARTICIPANTES

Valor Individual: R\$363,00 (sócio) e R\$471,00 (não sócio)

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

ABS-RIO-BARRA COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS

11/06/2018 - 19:30

Uma recepção com queijos e vinhos é um ótimo pretexto para reunir os amigos e deixar a conversa rolar solta.

Celio Alzer montou uma apostila especial para esta degustação e vai dar todas as dicas: os tipos de queijos, pães e frutas; os vinhos mais indicados; e as quantidades de cada produto. Você vai saber tudo sobre como receber com queijos e vinhos.

Valor Individual: R\$153,00 (sócio) e R\$199,00 (não sócio)

Inscrição: (21) 2421-9640 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHOS ESPANHÓIS

12, 19 E 26/06/2018 - 19:30

A Espanha possui a maior superfície de vinhedos do mundo, é o 3º produtor de vinhos e o país que mais exporta o produto. Para obter esses números, ela vem se esmerando no aprimoramento de seus vinhos, cada vez mais elegantes e quase sempre com um bom custo x benefício. No curso de vinhos espanhóis, Ricardo Farias vai comprovar essa afirmativa, apresentando as principais regiões produtoras daquele país.

Valor Individual: R\$448,00 (4x R\$ 112,00 no cartão) (sócio) e R\$583,00 (4x R\$ 145,60 no cartão) (não sócio)

Inscrição: (21)2285-0497 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO BÁSICO DE VINHO

21/06/2018 - 19:30

O Curso Básico de Vinho – Iniciação ao Mundo do Vinho é aberto a amadores e profissionais do vinho. Nas sete aulas o aluno fará degustação e verá vários assuntos em torno da história, produção, características e serviço do vinho, entre eles: Zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas | Colheita e elaboração do vinho; como se produz o champagne. | Elementos constituintes do vinho. | O vinho e a saúde. | Noções práticas do serviço de vinhos. | Adegas, carta de vinhos, temperaturas de serviços, tipos de copos. | Leitura de rótulos nacionais e estrangeiros. | O vinho na cozinha; combinação entre vinhos e comidas.

Valor Individual: R\$830,00*

* R\$805,00 + R\$25,00 taxa de inscrição

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

SÃO PAULO

SBAV-SP CURSO DE VINHOS ITALIANOS

13/06/2018 - 20:00

Com o prof. Aguinaldo Zäckia Albert – 3 aulas, com degustação de 4 vinhos por aula. Uma fascinante viagem pela Itália, a terra do vinho, em forma de curso, visitando suas mais importantes regiões produtoras e conhecendo a

sua legislação de Denominações de Origem, seus terroirs, suas uvas e estilos de vinhos. Curso totalmente apostilado. Certificado de conclusão para os que assistirem a todas as aulas.

Valor Individual: R\$860,00 (em 2x|Não Associado) e R\$790,00 (em 2x|associados)

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

ABS-SP BAIRRADA, BAGA & CIA

06/06/2018 - 19:00

Por muito tempo, a Bairrada foi uma espécie de “patinho feito” entre as regiões vinícolas de Portugal. Não tinha o charme do Douro, a força do Alentejo nem a elegância discreta do Dão.

A degustação da próxima quarta-feira nos dará a oportunidade de visitar o mundo da Baga e da Bairrada com a orientação do nosso Diretor José Luiz Borges, estudioso e admirador dos vinhos dessa região e de Portugal em geral. Ele nos ajudará a entender que tanto a casta como a região podem produzir vinhos de grande qualidade sem negar suas origens e seu caráter.

Valor Individual: R\$ 70,00 (associados) | R\$ 85,00 (alunos associados)

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

PREMIUM

BELO HORIZONTE

VINHOS DE BORDEAUX

20/06/2018 - 20:00

Márcio Oliveira, editor da Vinotícias, conduzirá uma degustação na sede da PREMIUM, em Belo Horizonte, ocasião em que os participantes terão a oportunidade de conhecer vinhos de alta qualidade de várias denominações de Bordeaux. Nos últimos anos os vinhos dessa região atingiram preços estratosféricos, mas após uma acurada pesquisa, importamos segundos vinhos de alguns châteaux e vinhos de châteaux menos conhecidos. Esta é uma ocasião imperdível para você descobri-los!

Serão degustados: Les Archers de Labatut AC Bordeaux Blanc 2016 • Pezat Bordeaux Blanc Sec 2016 • Château Lamartine Castillon Côtes de Bordeaux 2015 • Château de Viaud-Lalande Lalande Pomerol 2013 • Château Marsac Seguineau Margaux 2011 • Château de Camparian Pessac-Léognan Rouge 2012 • Château Tastin Pauillac 2008

Valor Individual: R\$ 220,00

Informações: (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.

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.



DOMAINE FERRER RIBIÈRE TRADITION AOP COTES DU ROUSSILLON 2012 – LANGUEDOC ROUSSILLON - FRANÇA

No sopé do Canigou, 15 km a sudoeste de Perpignan, próximo da Espanha, onde os Pirinéus desembocam no Mediterrâneo, se estende o território de Domaine Ferrer Ribière. São 29 hectares de vinhedos, cultivados pelo método biodinâmico, certificados como orgânicos desde 2007, localizados em vários tipos diferentes de solos, cujas características específicas explicam o caráter e qualidade dos vinhos. Algumas das vinhas têm mais de cem anos de idade. Corte das uvas: 40% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan e 10% Mourvèdre.

Notas de Degustação: rubi escuro, brilhante. Aromas de frutas vermelhas e escuras maduras como ameixas e cerejas, com uma leve nota de especiarias, numa excelente complexidade. Taninos macios, bela acidez, com longo final elegante.

Guarda: Já está pronto, e pode aguentar mais 5 anos fácil.

Notas de Harmonização: Vai bem com carnes grelhadas, embutidos e queijos meio maduros. Por ser do Roussillon, irá acompanhar muito bem o cassoulet (prato típico local).

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Onde comprar: em BH- Em BH: **PREMIUM** - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: **PREMIUM** - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.

MONTES ALPHA CARMENERE 2009 – VALE DE COLCHAGUA / MARCHIGUE - CHILE

O Montes Alpha Carménère já desponta como uma das melhores opções desta que é a casta emblemática do Chile. Para Parker, trata-se de “uma soberba interpretação desta fantástica uva”. Viña Montes foi não só a precursora dos vinhos de alta qualidade no Chile, servindo como um divisor de águas na história da viticultura chilena, como também inaugurou uma profunda transição da ‘quantidade’ para a ‘qualidade’ em todo o cenário vinícola do país. Uma curiosidade da vinícola chilena: na sala de barricas, seus vinhos descansam ao som de cantos gregorianos. Considerado um dos ícones da atividade vinícola, o enólogo Aurélio Montes diz que “80% de um bom vinho vêm dos vinhedos e apenas 20% vêm das adegas”.

Dessa maneira, o cuidado com os vinhedos é primordial, permitindo-os produzir vinhos de classe mundial. Após a fermentação, 55% do vinho é maturado em barricas de carvalho francês por 12 meses.

Notas de Degustação: Rubi ainda escuro, com aromas de frutas vermelhas, especiarias (pimenta-do-reino), chocolate e baunilha. Na boca mostrou taninos macios, finos, com o toque de carvalho perfeitamente integrado, mostrando camadas de frutas maduras e especiarias, sem com caráter excessivamente vegetal de alguns Carménère. Uma delícia, mas tenha uma segunda garrafa por perto.

Guarda: Pelo que vi, pode aguentar 10 anos após a safra.

Notas de Harmonização: Vai bem com embutidos, carnes vermelhas, caça, pratos preparados com ervas finas e queijos meio maduros.

Temperatura de Serviço: 16 e 18°C.

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



MADEIRA JUSTINO COLHEITA 1995 – ILHA DA MADEIRA – PORTUGAL

A Justino's Madeira Wines, S.A. foi constituída com esta designação em 1953, embora, na forma de empresa familiar, já se encontrasse estabelecida na Ilha da Madeira desde 1870, pelo que é uma das mais antigas empresas produtoras e exportadoras de Vinho da Madeira, ocupando uma posição de destaque nos mercados internacionais pela reconhecida qualidade dos seus vinhos. Tinto fortificado doce envelhecido em casco de madeira, criado a partir de uvas: Negra Mole (70%), Tinta da Madeira (15%) Complexa (10%), Triunfo (5%), advindas exclusivamente da safra 1995. Envelhecem em cascos de carvalho no sistema de canteiro e são engarrafados no mínimo 10 anos após a vindima que lhes deu origem. São genericamente identificados pela data e apresentam-se apenas no estilo doce (Fine Rich).

Notas de Degustação: Paladar longo, untuoso, com ótima acidez e frescor, aromas herbáceos (de erva cidreira, arruda, camomila), numa deliciosa complexidade com toques minerais, de frutos secos em compota (figo turco). Redondo, fino, equilibrado, intenso, com um final longo e persistente onde em camadas aparecem traços florais, de café e de casca de laranja. Uma verdadeira delícia na taça que substitui qualquer sobremesa.

Guarda: A não ser por uma certa opacidade, não mostrava nenhum traço de evolução. Pode aguentar mais 8 a 10 anos fácil. E mais de um mês depois de aberto!!

Reconhecimentos e Prêmios: Top Ten Expovinis Brasil 2010 - Primeiro Lugar

Notas de Harmonização: Vai bem como vinho de meditação! Acompanha muito bem Queijos Curados, Sobremesas a base de Chocolate, Sobremesas a base de frutas secas.

Temperatura de Serviço: 15 e 16°C.

Onde comprar: Importado pela **CASA FLORA** - Em **BH** – a CASA FLORA tem um show-room na Rua Laranjal, n.º 293, Carmo Sion. Tel.: 3317-2942.



AULA DE FAZER VINHO COM ANSELMO MENDES

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Segundo a edição de Dezembro de 2012 da Wine Enthusiast, Anselmo Mendes é uma das referências mundiais na produção de Vinho Verde e portanto, não é todo dia que se tem a oportunidade de almoçar com ele, provando seus vinhos e ver como é surpreendente a sua simpatia e capacidade de responder as várias perguntas que lhe foram formuladas.

Anselmo Mendes nasceu e cresceu em Monção, na Região do Vinho Verde. Antes de produzir seus vinhos, trabalhou para a CVRVV e também prestou serviços à Borges, onde ainda dá consultoria até hoje.

Sua família produzia uvas e ele estava familiarizado desde criança com a produção do vinho. No século XIV os vinhos do Monção eram tintos. Os ingleses vieram para Portugal e criaram uma feitoria com o objetivo de exportar a produção local para a Inglaterra. As vinhas eram baixas, plantadas como na época dos romanos que estiveram pela Península Ibérica.

Com a chegada das plantações da batata e do milho a situação mudou. Passou a haver fartura, as famílias passaram a ser mais numerosas e as terras começaram a escassear, e como resultado, as vinhas começaram a ir para os cantos do campo. Como as videiras são plantas trepadeiras, os viticultores locais passaram a plantar

as vinhas próximas às árvores para que elas subissem pelos arbustos, sem competir pelo espaço no chão. Somente no século XX as vinhas começaram a ser plantadas como hoje conhecemos e apareceram os vinhos Verdes Brancos.

Anselmo Mendes licenciou-se em Engenharia Agro-Industrial em 1987, pelo Instituto Superior da Universidade Técnica de Lisboa, e pós-graduou-se em Enologia pela Universidade Católica seis anos depois.

Sua produção inicial em 1998 foi de 2000 garrafas de Muros de Melgaço, a partir de um pequeno vinhedo. Hoje seus vinhedos somam 47 hectares, e está para inaugurar um Centro de Experiências do Alvarinho, numa Quinta onde também construiu uma Pousada.

O nome de Anselmo Mendes e Alvarinho se confundem, apesar de produzir seus vinhos a partir de três castas e em três zonas da Região Demarcada dos Vinhos dos Verdes: Alvarinho no Vale do Minho, Loureiro no Vale do Lima e Avesso no Vale do Douro. Mas a Alvarinho é a sua casta de eleição e aquela na qual tem investido mais tempo e dedicação, procurando tirar o máximo partido das suas características naturais e potencialidades.

A videira da Alvarinho é selvagem, produzindo até 20 cachos com cerca de 100 gramas, com bagos pequenos. Dá corpo a vinhos únicos e facilmente identificáveis, de personalidade e temperamento forte. É uma casta vigorosa, que obriga a alguma prudência no controle do ímpeto vegetal, sendo, porém, uma casta pouco produtiva, com cachos pequenos e elevada proporção de grainhas. A casta proporciona vinhos perfumados e delicados, com notas aromáticas de pêssego, limão, maracujá, lichia, casca de laranja, jasmim, flor de laranjeira e erva-cidreira. Tem um enorme potencial de envelhecimento, com guarda de pelo menos, dez anos de idade

A região do Vinho Verde é um vasto anfiteatro que, da orla marítima, se eleva gradualmente para o interior, expondo toda a zona à influência do oceano Atlântico, fenômeno reforçado pela orientação dos vales dos principais rios, que correndo de leste para oeste facilitam a penetração dos ventos marítimos, trazendo muita umidade e chuva (até 1.500mm/ano em geral, 800mm/ano na sub-região de Monção). As temperaturas mais altas coincidem, durante o ano, com as precipitações mais baixas - final da primavera e verão quentes e secos - e as temperaturas mais baixas com as precipitações mais altas - invernos frios e chuvosos. Tudo isto proporciona boas condições para a produção dos vinhos.

Os rótulos foram se sucedendo nas taças: o Muros Antigos Alvarinho é um branco de muita intensidade e frescor, enquanto o Muros Antigos Loureiro, revela um caráter mais jovial e herbáceo. O Muros de Melgaço Alvarinho é fermentado em carvalho francês e mostra boa intensidade e textura. Complexo e fino com toques cítricos, minerais e sutil fumado, é um vinho untuoso de grande classe.

O trabalho de Anselmo Mendes como pesquisador o leva a uma contínua experimentação e inovação: fermentação



de uvas Alvarinho em barricas de madeira ou o uso de técnicas de vinificação antigas, como a curtimenta, são alguns dos métodos que fazem com que seus vinhos sejam um caso à parte no mundo dos brancos. E que são a expressão original de sua paixão com raízes no passado, sedimentada com uma longa experiência e conhecimento.



Desta forma, aparece o seu Curtimenta, um vinho que foi concebido após 10 anos com estudos sobre a fermentação pelicular da casta Alvarinho em barricas, no intuito de potencializar os aromas da variedade. Há uma seleção das melhores uvas com maceração por 48 horas. Prensagem e término da fermentação em barricas de carvalho usadas com periódicas bâtonnages. Permanência de 6 meses em garrafa antes de sair ao mercado, criam um vinho complexo, com notas cítricas, florais e mineral esfumaçado. Um vinho de grande estrutura e sofisticação.

Eleito em 1998 como Enólogo do ano pela Revista de Vinhos, Anselmo Mendes prefere dizer que “A minha vida não é fazer vinho, é experimentar”, num mundo que vai muito além de sua região de origem, e chega até ao Brasil (faz vinho em plena Serra Catarinense). Assim sendo, vale a recomendação de provar seus vinhos, que são importados para o Brasil pela DECANter.

Continuo repetindo que a vida é curta para ficar bebendo vinhos ruins! Muita gente me pergunta portanto o que é um vinho bom? E provar os vinhos de Anselmo Mendes já é meio caminho andado para aprender a separar o joio do trigo ! 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

“A FUNÇÃO DE SOMMELIER NO BRASIL” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 08/06/2018

O sucesso de um restaurante de bom nível depende de uma série de fatores. Se é imprescindível ter um “chef” competente, hoje em dia também é essencial ter um ótimo serviço em sala e, nesse aspecto, ganha importância o papel do sommelier. O profissional que se encarrega de tudo que diz respeito a vinho na casa tem que ter conhecimento sobre o assunto, mas, igualmente, muita habilidade no trato com o cliente. O que se espera de um sommelier é que ele tenha a capacidade de transformar o simples ato de comer em um grande prazer. O objetivo é fazer com que as melhores expectativas dos clientes sejam superadas. Vão lá para ter grandes momentos e é dessa forma que a casa para a qual ele trabalha tem retorno e alcança sucesso.

Além do fato de a bebida ser um componente importante para o resultado financeiro de um restaurante, apostar em vinho tem o bem maior de ser um elemento diferencial e atrair boa clientela, recurso que tem sido cada vez mais utilizado.

Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5579329/funcao-de-sommelier-no-brasil#>

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

“CONTRA O PORTO VINTAGE EM SANGRIAS, MARCHAR, MARCHAR” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 09/06/2018

Acho muito bem que se dessacralize o consumo do vinho do Porto. Mas um vintage numa sangria não será radical de mais? Pode ser um Ruby Reserva ou, vá lá, um LBV?

A crónica de Miguel Esteves Cardoso na última Fugas sobre o divórcio dos portugueses com o vinho do Porto deve ter deixado os puristas deste fortificado com os cabelos eriçados. Onde já se viu fazer sangrias com Porto Vintage, como propõe MEC?

MEC acha “estranhíssimo que em Portugal não se beba vinho do Porto”. A queixa está mal formulada, pois os números não lhe dão razão. Em 2017, Portugal foi o principal mercado de vinho do Porto, o que acontece pela primeira vez desde 1678. Se Miguel Esteves Cardoso dissesse, como provavelmente quis dizer, que os portugueses não bebem muito vinho do Porto, estaria certo. Quem, de repente, passou a beber vinho do Porto em Portugal foram os turistas estrangeiros. São eles que estão a salvar o sector. Também são os turistas que nos estão a tornar, estatisticamente, num país de bêbados. Os 53 litros de vinho por habitante que bebemos no ano passado — somos o país com o maior consumo per capita do mundo — foi claramente inflacionado pelos mais de 20 milhões de turistas que nos visitaram.

Em Portugal olhamos para o vinho do Porto mais ou menos como olhamos para os museus que ainda não visitámos. Sabemos que estão aí mesmo à nossa mão, mas vamos adiando a visita. No entanto, quando viramos turistas no estrangeiro passamos a vida metidos em museus. Todos os povos devem ser assim. Como tudo, para consumirmos o que temos de melhor precisamos de impulsos — e é aqui que entram a publicidade e a promoção. Uma boa campanha publicitária até nos leva a consumir produtos maus, como todos sabemos. Ora, no vinho do Porto não há nem campanhas boas, nem campanhas más. Não há nada, simplesmente. E dinheiro não falta. O Instituto dos Vinhos do Douro e Porto possui nas suas contas mais de 10 milhões de euros cobrados aos viticultores para promover os vinhos da região. Mas como é um organismo público está sujeito às mesmas regras da administração pública e só pode gastar umas migalhas. Todos os anos a conta vai engrossando. Quando as Finanças tiverem um aperto, vão lá buscar o dinheiro, como já aconteceu no tempo da troika. Sim, é um roubo, mas salvaguardado pela lei e tolerado pelos mansos dos viticultores.

Adiante. A tradição dos bares e dos restaurantes portugueses também não ajuda muito ao consumo do vinho do Porto. A maioria continua a preferir encher a vitrina com uísques, gins e toda a sorte de destilados do que ter uma boa oferta de vinho do Porto. Os tempos também não são favoráveis aos vinhos doces e alcoólicos. E, como se não bastasse, o vinho do Porto tornou-se num labirinto, com demasiadas categorias e estilos: Ruby, Reserva, Crusted, Late Bottled Vintage (LBV), Vintage, Tawny, Tawny Reserva, Tawny com Indicação de Idade, Colheita, Velho, Muito Velho, Garrafeira, Fino, Lágrima, Retinto, Alourado, Branco Pálido...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/06/09/fugas/opiniao/contra-o-porto-vintage-em-sangrias-marchar-marchar-1833441>

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>).

“AMAZONIA SOUL LEVA SABORES DE BELÉM Á VILA MARIANA”- POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 10/06/2018

Restaurante serve comida paraense tradicional, tapiocas e sorvetes da lendária marca Cairu. Na semana devagar e bem parada, apesar de morar num bairro com um dos últimos ônibus elétricos que circulam em São Paulo —o querido Machado de Assis/Cardoso de Almeida—, fiz a opção de comer a pé, em lugares em que podia chegar andando.

Há uma frase do Ivan Lessa que repito sempre (sem achar exatamente de onde, vai de memória): “A vida não é curta, a vida é perto. São alguns quarteirões e uma dezena de pessoas que frequentamos”. É meu ideal de vida.

Já explorei bem a minha região e escrevi sobre alguns lugares favoritos (o coreano Bicol, o bar Veloso, o China Garden, todos excelentes) e acabei descobrindo um de comida amazônica.

Sou grande fã de Belém do Pará, a cidade mais exótica que já visitei. Um planeta culinário totalmente separado do resto do mundo, com aqueles peixes fora do comum, as alas inteiras de farinhas do Ver-o-Peso, o tacacá quente no calor escaldante, a umidade inacreditável o tempo todo, os sorvetes de frutas misteriosas.

Estive lá só uma vez, mas o “espírito do lugar” me habitou: andar na rua, além das surpresas, era como nadar no ar quase tátil. O hotel tinha carpetes empapados de água, as mangueiras gigantescas cercando o implausível teatro, um mundo Fitzcarraldo, uma tensão meio de delírio febril.

Era um tempo pré-internet, o que tornava a viagem —ainda mais ao remoto do mundo— no limite entre civilização e selva (tenho muita imaginação). Ver um pirarucu vivo, na sua tranquilidade bovina e ancestral, boiando na Fundação Goeldi nunca me saiu da memória. Ainda não tinha reencontrado os sabores daquela viagem.

O Amazônia Soul conseguiu me tirar de São Paulo e satisfazer a vontade. Achei a comida intransigente, sem ceder aos caprichos de nosso paladar delicado. Estão lá a goma calórica do tacacá, a acidez e estranheza do tucupi, delicioso como molho para o filhote grelhado e o arroz de jambu.

A gula foi maior que o estômago e ainda dei conta de meia porção de maniçoba. Tudo de verdade, até onde posso julgar estes valores. E os deliciosos sorvetes da Cairu, casa com meio século de idade. Na sobremesa, avancei em cupuaçu (que tem gosto de gás, como as trufas), açai e bacuri.

Se fosse considerar vinhos, nada mais inóspito para eles que a anestésica ação do jambu. O que combinar com tais pratos que reúnem tudo que repudia os vinhos? Resumi a resposta na ideia de beber portugueses da uva loureiro

Leia o artigo completo em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/06/amazonia-soul-leva-sabores-de-belem-a-vila-mariana.shtm>

Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’. Escreve aos domingos no Jornal Folha de São Paulo.

“UM VINHO DE 150 ANOS E SEUS DESCENDENTES REVELAM SEUS SEGREDOS” - POR ERIC ASSIMOV

THE NEW YORK TIMES - 07/06/2018

Nenhum vinho deve durar um século. Se isso acontecer, é por acaso. Mas em um jantar comemorando o 150º aniversário da aquisição da Lafite pela Rothschild, 16 safras foram colhidas em 1868.

PAUILLAC, França - Nunca consegui comprar uma garrafa de Château Lafite Rothschild, que há séculos está entre os maiores e mais cobiçados vinhos do mundo. Mas Lafite parece ter uma maneira de me encontrar por acaso.

Em 2004, meu bom amigo Jason encontrou um Lafite Impériale de 1986 - oito garrafas de tamanho padrão em uma enorme embarcação - enquanto inventariava os pertences de seu falecido pai em Seattle. Foi vinho suficiente para obrigar um grupo de pessoas a voar por todo o país para um jantar memorável (dois na verdade, já que o vinho era demais para terminar de uma só vez).

Mais recentemente, foi um convite em uma pilha de correspondências que, por causa de reformas em nossa redação, não me alcançou até semanas depois de ter chegado. Eu queria provar 16 safras de Lafite em uma de uma série de pequenos jantares no castelo de Bordeaux comemorando o 150º aniversário da compra da propriedade pela família Rothschild?

Se você gosta de vinho, há apenas uma resposta para essa pergunta. Então eu me encontrei aqui em Pauillac no início de maio no Chateau, com alguns outros escritores, bem como artistas, atores e cineastas, incluindo Francis Ford Coppola. Fomos recebidos pelo Barão Éric de Rothschild, que supervisiona a propriedade desde 1974, e por sua filha, Saskia de Rothschild, que este ano assumiu a presidência do Domaines Barons de Rothschild, que administra a Lafite e outras propriedades.

É um raro privilégio provar 16 safras de qualquer vinho, muito menos de Lafite. No entanto, uma degustação vertical tão distinta da horizontal, em que muitos vinhos de uma única colheita são amostrados, oferece insights inestimáveis sobre alguns dos maiores mistérios do vinho, que, mesmo com todas as vantagens da ciência e da tecnologia modernas, ainda precisam ser entendido:

Como e por que a idade do vinho? Sabemos que a exposição gradual ao ar ao longo do tempo suaviza os taninos em um vermelho firme como o Lafite, feito principalmente de cabernet sauvignon com diferentes graus de merlot, cabernet franc e petit verdot. Aromas frutuoso poderosos amadurecem, harmonizam e evoluem, à medida que o vinho ganha nuances, profundidade e dimensão.

Como as condições de um ano vintage afetam o vinho? Especialistas prevêem com ousadia como os vinhos evoluirão com o tempo. Eles fazem amplos julgamentos sobre a qualidade de um determinado ano. Mas essas são muitas vezes questões de opinião e gosto, e as previsões nem sempre são verdadeiras.

Um vinho mostra características consistentes que transcendem as variações vintage? Como esse personagem é derivado? É uma questão de natureza, o lugar em que as uvas foram cultivadas? Ou nutrir, como o vinho foi feito? Ou uma combinação de ambos?

Bordeaux é um dos mais antigos vinhos e, portanto, presta-se a degustações verticais, especialmente porque Bordeaux é uma das poucas regiões vinícolas nas quais produtores tradicionalmente mantêm bibliotecas de safras antigas.

No entanto, vinhos de luxo como Lafite, que custam muitas centenas de dólares por garrafa, não são necessários para degustações como esta. Seria igualmente fascinante com garrafas finas, embora muito mais modestas.

Em uma recente discussão no Twitter sobre vinhos caros, Lyle Fass, um importador de vinhos, sugeriu degustações verticais mais práticas, como os Muscadets do Domaine de la Pépière ou os rieslings Mosel de Joh. Jos. Prüm, entre outros. Por que não?

No Lafite, degustamos as garrafas recentes do século 21, mas também algumas no século XX e pelo menos uma do século 19, em 1868, marcando a safra há 150 anos, quando o barão James de Rothschild, chefe da filial francesa da Rothschild família, comprou o Château Lafite e renomeou Lafite Rothschild.

Mesmo assim, Lafite era amplamente conhecido e admirado. Sua vinha remonta pelo menos ao século XVII. Thomas Jefferson visitou Bordeaux em 1787 e foi um grande admirador de Lafite, mas isso não salvou o proprietário de Lafite, Nicolas Pierre de Pichard, da guilhotina durante a Revolução Francesa.

Embora Lafite tenha passado por várias mãos antes de 1868, ele ainda estava no topo da classificação de 1855, um ranking de cinco classes de 60 castelos Médoc (e um de Graves, o famoso Haut-Brion) que ainda é influente hoje. .

Leia o artigo completo em: <https://www.nytimes.com/2018/06/07/dining/drinks/lafite-rothschild-wine.html>

Eric Assimov - Crítico de vinhos do The New York Times, fala sobre o prazer, a cultura e os negócios do vinho, da cerveja e dos destilados.

“13 VINHOS EXCELENTES (QUASE) SEM SULFITOS” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 30/05/2018

Como complemento à material de ontem sobre sulfitos (que pode ser lida aqui: www.marcelocopello.com/post/sulfuroso-amigo-ou-inimigo-do-vinho), avaliei treze vinhos com baixo teor SO₂ no engarrafamento. Encontrei vinhos excelentes, vejam:

Eggo corte tinto 2012, Zorzal, Mendoza-Argentina (Grand Cru, www.grandcru.com.br, R\$ 232). Elaborado com 90% Malbec e o restante de Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, do excelente vinhedo de Gualtallary em Mendoza. É engarrafado com cerca de 30mg/L de sulfuroso. Cor rubi violácea muito escura. Aroma intenso de frutas bem maduras, ameixas pretas, amoras, alcaçuz, violetas, nota mineral como de grafite, fósforo e algo metálico. Paladar nervoso, com taninos e acidez vivos, um pouco rústico com uma nota de amargor, 14,5% de álcool, recomendo uma longa decantação (tem muitas borras e se beneficia da aeração), ainda deve evoluir em garrafa. Um vinho diferente, ao qual não se fica indiferente. Nota: 93 pontos

Josephshöfer Monopol GG Riesling 2010, Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel-Alemanha (Vindame, www.vindame.com.br, R\$ 499). 100% Riesling de vinhedo Grand Cru, é engarrafado com 128 mg/L de sulfuroso, fica 6 meses em inox com suas borras e amadurece 30 meses tonéis grandes de madeira usada. Amarelo palha dourado, claro e brilhante. Aroma intenso e complexo, cheio de nuances, com notas de frutas brancas, pêra, pêsego, cítricos, laranja, lima, ervas, estragão e fundo mineral elegante. Paladar estruturado por boa acidez, macio, com apenas 12% de álcool, longo e com potencial de guarda. Nota: 93 pontos

Malmau Malbec 2013, House Casa Del Vino, Maule-Chile (Grand Cru, www.grandcru.com.br). Malmau vem de Malbec de Maule. Elaborado pelo badalado enólogo Matias Michelini, com 100% uvas Malbec de vinhas velhas de Maule, amadurecimento 1 ano em barricas de carvalho francês. Muito escuro, violáceo. Aroma intenso e fresco, rico, violeta, lavanda, ameixa preta, cassis. Paladar encorpado, taninos presentes e um pouco rústicos, 15% de álcool que não aparecem dada a ótima acidez. Delicioso, com ótimo frescor, desce muito fácil. Nota 91 pontos

Renosu Bianco, Dettori, Sardenha-Itália (Decanter, www.decanter.com.br, R\$ 149). Elaborado com misturas de safras, das castas Vermentino e Moscato de Sennori (uma variedade local da Moscato), de vinhas de 40 anos, cultivadas de forma orgânica, fermentado com leveduras nativas, sem passagem por madeira, filtração ou clarificação. Engarrafado com cerca de 30 mg/L de sulfuroso. Amarelo alaranjado, com certa turbidez. Aroma com boa complexidade e intensidade, impulsionado pela Moscato, com notas de damasco, mel, notas vegetais de musgo, feno, nozes, com uma nota oxidativa agradável e nota mineral salgada. Paladar de médio corpo, textura macia, 13% de álcool, com uma nota de doçura (tem 12 g/L de açúcar), boa acidez que disfarça a doçura, recomendo uma temperatura de serviço não muito gelada, cerca de 12°C. Nota: 90 pontos

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/conservante-amigo-ou-inimigo-do-vinho>

Recomendo que para melhor compreender este artigo, leiam também este, sobre Brett: www.marcelocopello.com/post/vinho-com-brett-defeito-ou-qualidade

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

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

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

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

02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

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

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093

12 A 19 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO II

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

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093

ZÊNITHE TRAVELCLUB

02 A 08
AGO
2018

VAMOS AO...
SUL de MINAS e
NORTE de SÃO PAULO

Com Ana Maria Gazzola
Vinhos | Azeites | Queijos

COMPLETAMENTE LOTADO

ZÊNITHE TRAVELCLUB

12 A 19
AGO
2018

VAMOS AO...
SUL de MINAS e
NORTE de SÃO PAULO II

Com Ana Maria Gazzola
Vinhos | Azeites | Queijos

VAGAS DISPONÍVEIS

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

EM NOVAS MÃOS

Vinícola de O.Fournier foi vendida para a família Agostino - Após oito meses de negociação, a vinícola O.Fournier, na Argentina, foi vendida para a família Agostino. A vinícola, no Vale Uco, em Mendoza, era de propriedade de José Manuel Ortega Fournier, que também é proprietário de vinícolas no Chile e na Espanha. Ele adquiriu 263 hectares no início dos anos 2000 e investiu mais de 20 milhões de euros na vinícola e vinhedos. Os vinhedos e a vinícola, com capacidade de 1,2 milhão de litros, foram adquiridos agora pela família Agostino.

A família de quatro irmãos – Vincenzo, Rosalía, Sebastian e Miguel Agostino – produz vinho em Mendoza desde 2005 em sua vinícola em Maipú, a Finca Agostino. Eles ainda possuem 50 hectares de vinhedos em La Consulta.

O enólogo José Spisso continuará a gerir as vinhas e a produção de vinho de O.Fournier para os novos proprietários e o sistema de investimento imobiliário Wine Partners (lançado por O.Fournier em 2012) deverá continuar. A compra não incluiu as propriedades de O.Fournier em Maule, no Chile, ou em Ribera del Duero, na Espanha. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 04/06/2018).

PRODUÇÃO CHINESA CAI

Produção de vinho da China caiu pelo quinto ano consecutivo - De acordo com os últimos dados divulgados pelo Departamento Nacional de Estatísticas, a produção de vinho da China caiu 5,25% para cerca de 10 milhões de hectolitros em 2017 frente aos 11,37 milhões de hectolitros de 2016. Foi o quinto ano consecutivo de baixa. A queda na produção de vinho também está associada ao declínio das vendas. A receita total gerada pelas vendas despencou 9% em relação ao ano anterior, para US\$ 6,67 bilhões. Vale lembrar que a China tem a segunda maior área produtiva do mundo, perdendo somente para a Espanha.

Por outro lado, os volumes e o consumo de vinho importado continuam a crescer no país. A China importou US\$ 2,714 bilhões em vinhos, representando um crescimento de 17,58%. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 05/06/2018).

TENSÃO EM BORDEAUX

Um dos principais comerciantes de vinho de Bordeaux é acusado de fraude. Promotores franceses estão acusando a empresa Grands Vins de Gironde (GVG), que pertence à família Castéja, um dos principais negociantes de vinho de Bordeaux, de fraude. Os promotores alegam que a GVG misturou ilegalmente vinhos de denominações de origem com vinho de mesa, além de vinhos de denominações mistas, safras e châteaux.

A juíza Caroline Baret declarou que a investigação revelou que pelo menos 611.900 litros de vinho (o equivalente a 68.000 caixas) no valor de US\$ 1,6 milhões foram rotulados erroneamente entre 1 de janeiro de 2014 e 31 de dezembro de 2015. Foi solicitada uma multa de US\$ 614.000 para a GVG e de US\$ 12.000 para Eric Marin, ex-diretor de compras da empresa. Os investigadores foram alertados sobre a fraude durante uma auditoria de rotina nas caves da GVG em St.-Loubès, na margem direita de Bordeaux, em 2014. Eles descobriram que Borie Manoux, uma empresa négociant também pertencente à família Castéja, que usa a cave da GVG, tinha perdido 200.000 litros de vinho, enquanto a GVG havia ganho misteriosamente 220.000 litros.

Eric Marin disse ao tribunal que havia avisado os inspetores que os tanques da GVG não estavam rotulados corretamente naquele dia, pois o movimento era intenso e a equipe estava instruída a trocar os rótulos apenas duas vezes por semana.

No entanto, os investigadores afirmam que as cubas foram preenchidas com vinhos diferentes ou então estavam completamente erradas. Entre os exemplos, eles citam vinhos de mesa franceses que foram colocados como Pays d’Oc IGP; vinhos Languedoc que foram misturados em cubas de Bordeaux; um Bordeaux 2011 que foi vendido como Bordeaux 2012 etc. A promotoria contou que Marin confessou à polícia que não podia mais dormir à noite devido ao estresse causado pela atividade ilícita. Ele disse que os tanques precisavam ser mantidos sempre cheios para proteger o vinho da oxidação, então eles adicionaram vinhos de outras origens e safras. Marin não é acusado de lucrar pessoalmente com a fraude. Ele disse ao tribunal que a gerência da empresa não estava ciente das ilicitudes.

A promotora Anne Kayanakis, porém, contesta: “Duvido que a hierarquia não estivesse ciente dessas práticas. Mas vamos supor que não estava ciente... Eles cobriram os olhos. Não imagino por um segundo que a empresa não estava preocupada com a qualidade, o cumprimento dos regulamentos e a adaptação de um novo diretor de compras e gerente de empresa ao seu posto”, afirmou. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 06/06/2018).

TERCEIRO FILME DA SÉRIE “SOMM” DEVE CONTAR COM NOMES DE PESO DO VINHO

A produção apresentará nomes como Steven Spurrier e Fred Dame. A série de documentários “Somm”, produzida pelo diretor Jason Wise, deve ter seu elenco reforçado em seu terceiro episódio. A produção, que pode ir ao ar ainda este ano, apresentará nomes como Steven Spurrier, o homem responsável pelo Julgamento de Paris de 1976, a crítica de vinhos Jancis Robinson e o master sommelier Fred Dame.

“Não há dúvida de que este é o melhor elenco que eu tive”, afirmou Wise. O primeiro “Somm” foi lançado em 2012 e acompanhou quatro aspirantes ao título de Master Sommelier enquanto se preparavam para o exame. Em 2015, foi criada a sequência, “Somm: Into the Bottle”, focada na produção de vinho.

Wise acredita que o próximo filme é “o mais ambicioso dos três”, e mudará o foco para as pessoas que moldaram mais significativamente a indústria do vinho. “Para o terceiro filme, realmente queríamos voltar para as pessoas que nos levaram para onde estamos no vinho hoje”, afirmou.

A maioria do elenco original de “Somm” deve estar na produção, além de alguns membros do elenco da sequência, como o vinicultor californiano Steve Matthiasson e Madeline Puckette. No momento, não há data de lançamento definida para o filme, mas Wise disse que pode ser ainda em 2018. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 06/06/2018).

CHEFS LAMENTAM A MORTE DE BOURDAIN

Anthony Bourdain, chef, escritor e apresentador da televisão americana, morreu aos 61 anos nesta sexta-feira (8), na França. Ele foi encontrado morto por um amigo, o chef francês Eric Ripert, em seu quarto de hotel na manhã desta sexta, em Estrasburgo, no leste do país, de acordo com o canal de TV. O promotor francês informou que não há indício de que alguém tenha entrado no local antes da morte do apresentador, enforcado pelo cinto do robe do hotel. Um médico também concluiu que não havia sinais de violência no corpo de Bourdain, afirmou Rocquigny neste sábado. Testes de toxicologia estão sendo realizados para determinar se o chef tomava algum medicamento.

Nascido em Nova York em 1956, Bourdain formou-se no renomado Culinary Institute of America. Começou a administrar cozinhas de Nova York em restaurantes como Supper Club, One Fifth Avenue e Sullivan’s. Em 1999, escreveu para a revista “New Yorker” o artigo “Don’t eat before reading this” (“Não coma antes de ler isso”), que no ano seguinte deu origem ao livro best-seller “Cozinha confidencial - Uma aventura nas entranhas da culinária”, lançado em 2001 no Brasil. A obra narra bastidores de grandes restaurantes, com histórias sobre drogas, bebedeiras, sexo e mafiosos, além de passagens sobre sua carreira e vida pessoal.

O livro transformou o cozinheiro numa celebridade. Ele estreou na TV em “A cook’s tour”, programa do canal Food Network, que também virou livro. Depois, fez sucesso no “Anthony Bourdain: No reservations”, do Travel Channel, premiado com dois Emmy. O apresentador migrou para a CNN em 2013 e se tornou um dos principais componentes do horário nobre da emissora. A 11ª temporada de “Parts unknown” estreou no mês passado.