



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O VINHO DO GELO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

O VINHO DO GELO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"PARA PRODUTORES DE VINHO AMERICANOS, MEDO, INCERTEZA E ESPERANÇA" - POR ERIC ASIMOV



06



07

"O DRAMA DO CHEF ALEX ATALA PARA MANTER O DOM:"ELE VAI CONTINUAR. É UMA CERTEZA QUE TENHO" - POR SUZANA BARELLI

03 **VINHO DA SEMANA**

04 **ARTIGO**

06 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

08 **VIAGENS**

09 **VINHO E CULTURA: DICA**

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.

JUDAS MALBEC SOTTANO 2015 – LUJAN DE CUYO - MENDOZA - ARGENTINA

A origem do nome Judas é muito curiosa. A família Sottano queria uma produção limitada desse vinho, para consumo exclusivo. Mas um membro da família decidiu compartilhar o vinho com amigos e colegas. Estes, surpresos com a qualidade da bebida, seu sabor e complexidade, espalharam a notícia sobre este vinho excepcional. Diante de muitos pedidos, começaram a vender algumas garrafas sem a família saber, mas o segredo não durou muito tempo. Em poucos meses toda cidade perguntava sobre o vinho. Sem saída, o filho contou o ocorrido, a sua traição para a família, que decidiu, então, aumentar a produção e coloca-la a venda. Assim surge o nome: JUDAS.

Corte de uvas: 100% Malbec.

Notas de Degustação: cor rubi, violáceo e profundo. O nariz intenso mostra frutas vermelhas e escuras (ameixas e cerejas) e na evolução da taça, vem toque mineral, floral, chocolate e tabaco. Sua grande complexidade e intensidade aromática mostra notas de cerejas, especiarias, menta, cassis, pimenta branca, cravo da Índia. Um vinho de grande potência, intenso e com taninos macios e doces. O paladar mostra a mineralidade, seguida pela especiaria doce das barricas. Afinal, passa 24 meses em barricas de carvalho, sendo 70% francesas e 30% americanas de primeiro uso. É um vinho com uma marcada acidez e estrutura. Os taninos são aveludados e doces graças a integração com o carvalho. Na boca é um vinho grande e volumoso com um final longo. Encorpado, pede comida para acompanhar.

Estimativa de Guarda: é um vinho de guarda, mas já está num ponto excelente para ser bebido. Creio que aguenta fácil mais 5 anos.

Reconhecimentos Internacionais: 91RP (safra 2011), 93RP (safra 2010), 91WE (safra 2009).

Notas de Harmonização: Vai bem com carnes vermelhas e de caça, cordeiro.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

Em BH: MISTRAL - Ariel Perez - Tel.: (31) 99357-0814.



O VINHO DO GELO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Anotações antigas dão conta de que durante o Império Romano elaborava-se um tipo de vinho que era robusto e adocicado, utilizando-se uvas colhidas mais tarde sob forma de passas.

Um dos vinhos mais tradicionais da Itália, embora o nome só tenha começado a ser amplamente utilizado na década de 1960, o Amarone emprega técnica milenar conhecida como apassimento (passificação). Por essa técnica, depois de colhidas, as uvas são deixadas para secar ao longo dos meses de inverno, por períodos que variam de 90 a 120 dias, acomodadas em “bandejas” superpostas conhecidas por arelas.

A técnica está longe de ser uma novidade, pois já era usada pelos romanos, exatamente com o objetivo de aumentar o teor alcoólico do vinho para protegê-lo de doenças e aumentar sua longevidade. A mesma técnica originou, inicialmente, o Recioto della Valpolicella, irmão gêmeo do Amarone, só que doce. Ambos são feitos com uvas passas, mas não congeladas!

Originalmente chamado de eiswein, o vinho de gelo, também conhecido como icewine, ou vin de glace, é um tipo de vinho de sobremesa produzido a partir do congelamento das uvas ainda na videira, criando vinhos de sobremesa com alto teor de açúcar e que harmonizam perfeitamente com sobremesas ou podem ser consumidos como aperitivos.

Segundo relatos, o vinho de gelo nasceu a partir de uma mera casualidade no norte da Bavária ou na Francônia (ambas na Alemanha), por volta de 1794. Um grupo de viticultores elaborou um vinho com uvas parcialmente congeladas, devido a uma geada inesperada. O resultado? Um vinho diferente e muito especial, muito mais concentrado, rico em aromas, mais doce e com uma acidez excepcional.

Para manter a produção regular destes vinhos, os viticultores alemães, que já eram sacrificados pelo pouco sol disponível, enfrentavam também o ataque das aves que vinham comer as uvas supermaduras. Na colheita de 1829, na região de Dromershein (Rheinhessen), os viticultores alemães deixaram uma maior quantidade de cachos nas videiras para saciar a fome dos animais silvestres durante o inverno. Com surpresa, eles viram que ainda sobravam alguns cachos de uvas íntegras pelo congelamento. Colhidas e prensadas, deram origem a um mosto muito rico em açúcar que foi vinificado em fevereiro de 1830. Este vinho, elaborado de uvas supertardias e congeladas, estabeleceu um novo padrão na hierarquia de vinhos da Alemanha – o Eiswein.

De acordo com a variedade, precoce ou tardia, as videiras dão origem a uvas maduras em tempos distintos e cada fase maturação corresponde a diferentes predicados da uva, que vão gerar determinado tipo de vinho. Na viticultura de clima frio, a colheita pode ser atrasada para além do ponto de maturação normal e os cachos, praticamente maduros, seguem outono adentro, permitindo que as uvas atinjam uma maturidade máxima. Mantidos nas videiras, os cachos com supermaturação vão ao encontro dos frios invemais, que finalmente interrompem a atividade do amadurecimento. Esse é o limite último para a maturação, a partir do qual vai ocorrer a desidratação dos bagos, uma espécie de ultramaturação! Até a década de 1960, o ‘ice wine’ (ou Eiswein, em alemão) foi mantido em segredo até que sua “receita” fosse espalhada por toda a Europa.

Apesar de originalmente desenvolvido na Europa, foi no Canadá que os produtores encontraram as perfeitas condições climáticas para que o vinho de gelo fosse feito com maestria e volumes mais significativos.

PRODUÇÃO - Com seu método de produção único, o vinho do gelo é feito em países de temperatura baixa e comumente suas vinhas são compostas pelas castas Riesling, Cabernet Franc, Pinot Noir, Syrah e Vidal. O ‘ice-wine’ é considerado uma bebida difícil de conceber, pois, se a nevasca for baixa, as frutas podem apodrecer e, se for muito rígida, as uvas não gerarão nenhum suco. No Canadá, o maior produtor do mundo, as condições de crescimento e produção do ‘vinho gelado’ são rigorosamente protegidas pela Vintners Quality Alliance (VQA), um programa reconhecido internacionalmente que define os padrões e a certificação dos vinhos.

Em uma safra habitual, as uvas são colhidas em um clima estável, variando entre - 8°C e -10°C. A colheita deve ser realizada à noite, horário propício para uma temperatura estável que não comprometa a integridade produtora das frutas. Após a primeira etapa, as uvas são prensadas. Neste momento, elas estão muito duras e ao serem esmagadas liberam todo o gelo, que não se mistura com o sumo, deixando um suco superconcentrado. O mosto não pode ser refrigerado artificialmente, somente no processo de fermentação no tanque, que demora de três a quatro meses. O ‘ice wine’ só pode possuir açúcar residual e seu álcool deve ser resultado do açúcar natural das uvas.

Evidentemente, devida às peculiaridades do processo de elaboração, a produção de vinho de gelo se limita a uma minoria de regiões do mundo; regiões onde são esperadas temperaturas mínimas necessárias com alguma regularidade, como Áustria, Suíça e Canadá, que tradicionalmente eram concorrentes dos vinhos alemães, mas agora a viticultura do gelo produz vinhos também na Itália, Luxemburgo, Croácia, Eslováquia, Eslovênia, Hungria, República Checa, Suécia, Hong Kong, Israel, Austrália, Nova Zelândia e Brasil!!!

O vinho do gelo brasileiro é produzido pela Pericó, uma vinícola instalada em São Joaquim (SC). No ano de 2009, a região registrou temperaturas abaixo do 0 °C,

com picos de $-7,5\text{ }^{\circ}\text{C}$, permitindo que a condição das uvas estivesse adequada para a colheita e produção dos vinhos de gelo.

O primeiro lote de Icewine brasileiro foi lançado em 2010 (safra 2009) e obteve um resultado excelente na degustação realizada na Universidade de Turim, na Itália: 90 pontos. A boa classificação se deu pela qualidade do vinho e do intenso e complexo aroma, com o toque adocicado bem balanceado com a acidez.

Outra curiosidade da produção em terras brasileiras é que, enquanto pelo mundo a maior parte da produção do vinho de gelo é feito com variedades brancas, na Vinícola Pericó a uva escolhida foi a Cabernet Sauvignon. A decisão foi tomada porque essa era a variedade da uva que podia ter a colheita mais tardia, sendo a única capaz de sustentar o amadurecimento lento até a chegada das temperaturas negativas.

Em geral, os vinhos de gelo são vendidos em garrafas menores, cerca de 350 ml a 375 ml. Os apreciadores de vinhos de sobremesa, certamente, irão adorar este estilo de bebida.

UMA CURIOSIDADE – O ESPUMANTE DE VINHO DO GELO – Ainda mais raros, existem versões do vinho espumante de gelo. O primeiro foi produzido acidentalmente em 1988, na adega da casa do canadense, Konrad Ejbich. Somente no ano de 1996, o produtor decidiu compartilhar o conceito, desafiando as vinícolas canadenses a fazer o vinho espumante de gelo em uma base comercial. Dois anos depois a Vinhos Inniskillin produziu o primeiro vinho do gelo espumante aprovado pelo Ontário Vintners Quality Alliance (VQA), sistema regulatório do governo canadense.

A CAMINHO DA EXTINÇÃO? - Com o aquecimento global, o vinho do gelo tem sua produção ameaçada. Em 2017, apenas sete produtores conseguiram fazer esse vinho de sobremesa, enquanto em 2013 cinco vinícolas lançaram seus rótulos no mercado. Na Alemanha, as altas temperaturas impediram o congelamento adequado de uvas durante o período 2019/2020. Apenas um pequeno produtor de Württemberg conseguiu produzir o vinho. Segundo o Instituto Alemão do Vinho (DWI) esta é a primeira vez na história que todo o país deixou de produzir o Eiswein. A bebida representa somente 0,1% de toda a produção vinícola alemã. Apesar de ser um produto muito específico, é mais um exemplo de como o aquecimento global deve mudar nossos hábitos alimentares e os produtos disponíveis no mercado nos próximos anos. Além disto, o Instituto alertou que no caso da continuidade das mudanças climáticas o Eiswein pode deixar de ser uma raridade e caminhar para a extinção.

Aproveite para provar um “Vinho do gelo” enquanto ele existe !!! 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

“PARA PRODUTORES DE VINHO AMERICANOS, MEDO, INCERTEZA E ESPERANÇA” - ERIC ASIMOV THE NEW YORK TIMES - WINES - 10/04/2020

A pandemia causou cortes drásticos nos negócios, forçou decisões dolorosas e inspirou soluções criativas. Ainda assim, outra safra está a caminho. Sara e Matt Licklider, à direita, da Lioco Wine Company, conversando com um motorista, mudaram seu foco para entrega em domicílio. A Lioco Wine Company está no modo de sobrevivência. Em circunstâncias comuns, esse pequeno produtor de vinho da Califórnia compra uvas de vinhedos no condado de Sonoma, no condado de Mendocino e nas montanhas de Santa Cruz para produzir vinhos expressivos e diferenciados.

Ela os vende a restaurantes, distribuidores em todo o país e diretamente de sua sala de degustação em Healdsburg, Califórnia. Mas a pandemia de Covid-19 forçou o fechamento abrupto de restaurantes e da sala de degustação. Os restaurantes abertos para entrega e entrega e capazes de vender vinho legalmente estão se concentrando no estoque existente, em vez de comprar mais vinho.

Diante de uma queda acentuada na renda, os proprietários de Lioco, Matt e Sara Licklider, tiveram que agir rapidamente para permanecer no negócio. Eles prenderam a equipe de nove pessoas e a si mesmos, disse Licklider, já que não podem mais pagar a folha de pagamento ou pagar as contas. Eles estão solicitando um empréstimo para pequenas empresas e esperam o melhor.

Sara Licklider, da Lioco, que fechou a sala de degustação e concedeu licença a todos os funcionários, incluindo os proprietários. Crédito ... Max Whittaker para o New York Times

“Estamos em um passeio selvagem”, disse Licklider. “O único canal que podemos realmente explorar agora é o transporte direto, por isso temos trabalhado nesse ângulo da melhor maneira possível. Talvez veremos um par de pedidos no atacado chegar uma vez que todas as prateleiras do varejo sejam saqueadas. As pessoas definitivamente estão bebendo - eu sei que estou.

A sala de degustação vazia da Lioco em Healdsburg, Califórnia. Muitas vinícolas dependem das vendas da sala de degustação.

A sala de degustação vazia de Lioco em Healdsburg, Califórnia. Muitas vinícolas dependem da venda de salas de degustação. Max Whittaker para o New York Times

Em todo o negócio americano de vinificação, reinam o medo e a incerteza. Os produtores, que operam com um cronograma amplamente previsível, ditado por estações, feriados e ciclo agrícola, estão subitamente enfrentando grandes incógnitas.

Sua conexão umbilical com a indústria da hospitalidade - restaurantes, bares, hotéis, clubes, salas de degustação, até companhias aéreas e navios de cruzeiro - não existe mais, forçando um doloroso acerto de contas com equipes, orçamentos e planos de negócios, com pouco sentido de quanto tempo a interrupção ocorrerá; continuar ou o que os espera quando acabar.

Todo o negócio do vinho é afetado. Grandes empresas e vinícolas corporativas têm muito mais recursos para enfrentar dificuldades. Para pequenas empresas familiares, é potencialmente uma crise existencial.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/04/10/dining/drinks/wine-production-delivery-coronavirus.html>

“O DRAMA DO CHEF ALEX ATALA PARA MANTER O DOM:”ELE VAI CONTINUAR. É UMA CERTEZA QUE TENHO” - SUZANA BARELLI

NEOFEED - 12/04/2020

Em entrevista exclusiva ao NeoFeed, Alex Atala, um dos mais conhecidos e respeitados chef do Brasil, conta como tem se equilibrado entre a preocupação com os funcionários, as negociações com os fornecedores e as muitas contas para pagar. O chef Alex Atala vive um drama. Um dos mais conhecidos e respeitados chefs de cozinha do Brasil, ele se equilibra como pode entre a preocupação com os funcionários, as negociações com os fornecedores e as muitas contas para pagar.

Apesar disso, ele, de forma resignada, já se prepara para um longo período de prejuízos, mesmo quando os restaurantes voltarem a funcionar.

“O DOM deve ficar no vermelho por pelo menos 18 meses”, afirmou Atala, nesta entrevista exclusiva ao NeoFeed, referindo-se ao seu mais estrelado restaurante, fechado há três semanas, que já foi eleito o 6º melhor do mundo na lista do World’s 50 Best Restaurants, de 2013.

Por enquanto, as entregas por delivery, que funciona no seu restaurante Dalva e Dito, de comida brasileira, e que atualmente lhe permite desovar estoques, é um canal que está tendo uma importância maior na crise.

Mas admite que apenas o delivery é insuficiente para manter a operação. “Os ingredientes foram para o delivery ou para os funcionários. Nunca sofremos tanto e comemos tão bem”, diz Atala.

Nesta entrevista, Atala fala sobre as negociações com os fornecedores e o que espera para o futuro. “Será um mercado mais solidário. O problema e a solução [para os vírus] são coletivos”, diz o chef.

Além do DOM e do Dalva e Dito, Atala é dono também do Bio, que tem uma proposta sustentável, e atua no Instituto ATA, que incentiva pequenos produtos. Acompanhe:

Como foi fechar o DOM no dia 19 de março? Foi pegar o coração e colocar na geladeira. Estamos em um momento de agir racionalmente e não emocionalmente. Primeiro pensei em só abrir o restaurante no jantar, com os funcionários que moram mais perto. Mas era o momento de fechar. Ao fechar, não é só o dono que sofre. A equipe também sofre emocionalmente e porque depende do dinheiro das comissões de venda.

Você fala da seqüela social? O elemento humano é fundamental. 90% da equipe do DOM é bilíngue, são insubstituíveis. Não dispensei a equipe, mas fiz contratos de suspensão e os acordos possíveis, sempre dentro da lei. Me preocupa muito o começo de maio. Para o pagamento de abril, eu tinha a caixinha de março, o que não terá no de maio. O rendimento vai cair para menos de um terço. Espero não precisar demitir. Isso é uma sombra na vida da gente. Hoje, entre DOM e Dalva e Dito, são 126 funcionários..... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/o-drama-do-chef-alex-atala-para-manter-o-dom-ele-vai-continuar-e-uma-certeza-que-tenho/>

“A IRRESISTÍVEL COMBINAÇÃO DE VINHO COM CHOCOLATE” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 09/04/2020

Permitir-se ficar mais tempo à mesa depois do jantar é um dos aspectos positivos desse complexo mas tão necessário período de confinamento domiciliar que muitos de nós estamos vivendo. Me dei conta disso ao saborear um pedaço de chocolate, hábito que não tenho, e, ato contínuo, querer um vinho adequado para acompanhar.. Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-como-esta-o-mercado-de-vinho-na-pandemia.ghtml>

21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 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 Gellewza (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.



** Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

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

QUAIS HARMONIZAÇÕES EXIGEM MAIS ACIDEZ DE UM VINHO?

Professor e sommelier, Fabrizio Bucella compartilha suas dicas e conselhos para testar em casa durante o confinamento. Todos os vinhos brancos secos são baseados em dois componentes principais: uma parte ácida e uma parte alcoólica. A acidez é essencial para a estrutura do vinho branco. É a coluna dele. Quando o vinho está frio, a sensação de acidez se torna mais forte, mas quando o vinho acabou de sair da geladeira, você quase não sente nada.

A acidez do vinho tem uma função principal. Vai muito bem com substâncias gordurosas. Por substância gorda entende-se substâncias gordas sólidas que dão uma sensação pastosa na boca, como frios e queijos, ou substâncias líquidas cremosas, como azeite ou manteiga derretida.

De fato, o casamento é mais uma aliança de opostos, mas mesmo assim o casamento. Os especialistas falam de um acordo de contraposição ou contraposição.

A textura gordurosa dos alimentos é compensada pela acidez do vinho. A comida parece menos gordurosa e o vinho parece menos ácido. Todo mundo é um vencedor. Também podemos falar de um acordo de dar e receber: o vinho dá / perde sua acidez, a comida dá / perde seu sabor gordo.

Exercício para fazer em casa - Pegue um pedaço de queijo (por exemplo, queijo prensado cozido, como Comté ou Beaufort) e duas garrafas de vinho, uma de vinho branco ácido, por exemplo, um muscadet e a outra de vinho tinto tânico, um cahors por exemplo. Desfrute de um pedaço de queijo e logo após um gole de vinho. Lave a boca com um pouco de água e pão. Faça o exercício novamente com o outro vinho. Qual vinho combina melhor com o pedaço de queijo?

Resposta: O vinho branco combina melhor com o queijo. A boca é menos pastosa e a mistura na cavidade oral é mais fluida. A acidez do vinho branco compensa a gordura do queijo. O vinho também parece menos ácido. Pelo contrário, os taninos no vinho tinto ressecam a boca e causam uma sensação desagradável.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/quels-accords-reclame-l-acidite-d-un-vin,4670607.asp> (Fonte - Revue du Vin de France - Fabrizio Bucella – 06/04/2020).

NOSSA DICA DE LEITURA PARA DESCOBRIR POR QUE BEBEMOS VINHO

O livro "Por que bebemos vinho?" Fabrizio Bucella é o novo professor de vinhos que entusiasma os leitores! Suas experiências e pesquisas hilariantes devem ser desfrutadas sem moderação. Adoramos Fabrizio Bucella porque ele é entusiasta, belga, mas também um cientista por formação e, acima de tudo, original por seus ângulos de abordagem ao néctar divino.

Doutor em ciências e professor de matemática e física na Universidade Livre de Bruxelas, cronista do La RVF, sommelier, corredor de longa distância, o indescritível Fabrizio Bucella é atingido por uma doença rara: ele não pode beber um copo de vinho sem fazer uma montanha de perguntas!

▣ AS EXPERIÊNCIAS MAIS ESPERADAS - Também diretor da escola de enologia Inter Wine & Dine em Bruxelas, o professor Bucella também é um recurso. Ele, portanto, mobiliza seus alunos e desenvolve com eles as experiências mais hilárias para verificar suas intuições: uso das neurociências para esclarecer os mecanismos de degustação, descompactação do paradoxo de Newcomb, reavaliação dos resultados do Julgamento de Paris de 1976, medição da ação do etanol em homínidos, etc.

A soma desses trabalhos, às vezes hilária, está registrada neste pequeno livro inteligente e muito bem agrupada. Aprecie com prazer e um bom copo de vinho! Encontre também em nosso site as respostas sobre o vinho de Fabrizio Bucella.

Por que bebemos vinho? - por Fabrizio Bucella, Dunod, € 18,90... Leia mais em: <https://www.larvf.com/notre-conseil-de-lecture-pour-savoir-pourquoi-l-on-boit-du-vin,4670502.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Denis Saverot – 10/04/2020).

TAMANHO DA TAÇA FAZ CLIENTES BEBEREM MAIS EM RESTAURANTES

Tamanho da taça não é documento, mas pode fazer você beber mais do que deveria em um restaurante. É o que indica uma pesquisa feita pela Universidade de Cambridge, (Inglaterra) e custeada pelo Instituto Nacional de Pesquisas em Saúde (NIHR), agência do governo inglês que usa as informações para determinar políticas de saúde pública.

De acordo com a pesquisa, os restaurantes que servem vinhos em taças de 370 ml vendem mais garrafas que aqueles que servem as bebidas em taças ou 300 ml. Nos estabelecimentos que usam taças maiores, o consumo de vinho é 7,3% maior que nos lugares que servem as bebidas nas taças de 300 ml.

Por outro lado, recipientes menores reduzem o consumo de tintos, brancos e rosés. As casas que usam taças de 250 ml venderam 9,6% menos vinhos que os restaurantes que usam os modelos de 300 ml. Para chegar a essa conclusão, os pesquisadores fizeram uma “mega-análise” de todos os dados publicados entre 2015 e 2018 sobre bares e restaurantes.

De acordo com a professora Ashley Adamson, diretora da Escola de Pesquisa em Saúde Pública da NIHR, essas informações são importantes... Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2020/03/02/tamanho-da-taca-faz-clientes-beberem-mais-em-restaurantes/> (Fonte – Revista MENU – Notícias / Vinhos – 02/03/2020).

DE ONDE VEM O AROMA DO VINHO?

Os aromas dos vinhos são formados por moléculas voláteis (de baixo peso) que se desprendem do líquido, muito graças ao álcool da bebida. Quando tentamos descrever os aromas de um vinho, recorreremos à nossa memória olfativa. Chocolate, café, maçã, cereja, mel, pimenta-do-reino etc., são alguns dos cheiros que geralmente reconhecemos no nosso dia a dia e, quando inalamos os que se desprendem de uma taça, logo buscamos as referências que temos em mente.

Mas nada disso é acrescentado ao vinho. Mas imagine se fossem mesmo “infusões”? Quando o aroma é de baunilha e ameixa, tudo bem, mas e quando ele tivesse aromas de crina de cavalo e esterco (sim, há vinhos que podem apresentar tais odores)?

Deixando as brincadeiras de lado, os aromas dos vinhos são formados por moléculas voláteis (de baixo peso) que se desprendem do líquido, muito graças ao álcool da bebida. Essas moléculas podem estar presentes na uva, podem ser formadas durante algum processo de vinificação, podem surgir durante o envelhecimento, enfim, há diversos compostos (mais de 500) que se unem ou se dividem e aparecem no aroma de um vinho dependendo do estágio em que ele se encontra. São esses compostos que vão nos remeter a alguns cheiros familiares.

Você sentiu aroma de pimentão no seu vinho? Pois bem, uma das moléculas responsáveis por isso é a pirazina, composto que também encontramos nesses vegetais quando estão verdes. Assim como ela, diversas outras podem estar presentes no vinho e também em alguns outros alimentos, daí essa associação mental que fazemos entre os cheiros.

Como já afirmamos, essas moléculas de aromas podem ser da própria uva, daí dizemos que são aromas primários, em geral frutados ou florais. Ou ser formadas durante a fermentação, que chamamos de aromas secundários (fermento, pão e brioche são comumente associados aos Champagne). Ou ainda durante o processo de maturação. O estágio em barricas de carvalho pode passar moléculas de aroma para o vinho (como as barricas são tostadas internamente, é comum identificar aromas associados a fumo e café, por exemplo... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/de-onde-vem-o-aroma-do-vinho_12236.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 12/04/2020).