



VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

CT
CONCHA Y TORO
DESDE 1883

MASTER CLASS CONCHA Y TORO – MARQUES DE CASA CONCHA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO

CT
CONCHA Y TORO
DESDE 1883

06

**MASTER CLASS CONCHA Y TORO – MARQUES DE CASA CONCHA -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“A TAÇA CERTA PARA SEU VINHO” - POR
MARCELO COPELLO**



08



11

**“PORQUE VINHOS? PORQUE BORGONHA?
PORQUE AGORA?” - POR ERIC ASIMOV**

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 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.

Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

MARQUES DE CASA CONCHA CHARDONNAY 2017 – LIMARI - CHILE

Um vinho elaborado exclusivamente a partir de uvas Chardonnay, cultivadas em solos ricos em carbonato de cálcio do Vale de Limarí, com estágio de 12 meses em barricas de carvalho. Ano a ano esse branco vai caminhando em direção a maior frescor, madeira mais comedida, menos volume de boca e mais profundidade, o que é muito bem-vindo. Um Marques de Casa Concha, no melhor de seu estilo acessível para amantes de vinho. O vinhedo Quebrada Seca fica a 190 metros de altitude, a somente 22 Km do oceano Pacífico, na margem norte do rio Limarí. Os solos são argilosos e ricos em carbonato de cálcio; as temperaturas são frias e as manhãs nebulosas, o que permite que a fruta amadureça lentamente e sejam obtidos, por fim, vinhos mais frescos. As vidieiras de Chardonnay são provenientes dos clones Mendoza, 95, 76 e 548, e são conduzidas na espaldeira vertical. O solo da região é aluvial e coluvial. Argila vermelha na camada superior e carbonato de cálcio no subsolo. Excelente drenagem. O clima é litorâneo, com brisas frescas soprando diretamente em direção ao vale e que amenizam as temperaturas, o que, combinado com as típicas manhãs nebulosas e com a luz indireta sobre as uvas durante grande parte do dia, permite um amadurecimento lento e prolongado da fruta, resultando em vinhos mais frescos.

Corte de uvas: 100% Chardonnay.

Notas de Degustação: Cor amarela clara. Aromas de frutas brancas que lembram pera, notas de minerais e frutas secas como avelã. O paladar é elegante, seco, com uma textura cremosa. Combina sabores de peras brancas com toques minerais e de avelãs tostadas repetindo o perfil aromático. Tem paladar maduro e elegante, meio encorpado, e toques minerais. Boa persistência, retragosto muito agradável e vibrante.

Estimativa de Guarda: entre 5 a 6 anos a partir da safra.

Reconhecimentos: Guia Descorchados - 93 pontos. Medalha de Ouro Decanter (2015).

Notas de Harmonização: Perfeito para harmonizar com pescados, frutos do mar com molhos cremosos, peixes com molhos, carnes brancas grelhadas e queijos leves. Harmonizou perfeitamente com camarões a provençal.

Serviço: servir entre 8 e 10°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: Lojistas de Vinho e Supermercados.



LIBERO DE LUCCA TANNAT RESERVE 2016 – CANELONES - URUGUAI

Reinaldo de Lucca é reconhecido por seus vinhos e ter tido a coragem de importar e cultivar variedades estrangeiras como a branca Marsanne, bastante usada na França e que segundo ele, no Uruguai ela encontra características propícias para o bom crescimento. A Tannat é originária das áreas de Madiran e Irouléguay, no sudoeste da França, e foi trazida ao Uruguai em 1870 pelo imigrante francês basco Pascual Harriague, que anos antes havia instalado uma pequena bodega em Salto, noroeste do país. A uva depois se espalhou por outras regiões. Nestes mais de cem anos, sofreu adaptações, mutações e perdeu de vista as origens.

A Tannat produz tintos com muita cor e excessivamente tânicos, adstringentes – não por acaso, o nome da uva faz referência à sua grande carga tânica. Os uruguaios, que estavam entre os maiores bebedores de vinho do mundo (até o final dos anos 1990 o consumo per capita chegava a 40 litros por ano), tomavam sem reclamar, porque na época não havia outro tipo de vinho. Aos poucos o consumo interno caiu, o mercado mudou. A crise bateu por volta de 1976. Quase não se vendia vinho, e os mais conscientes tentavam descobrir saídas. O engenheiro e enólogo Reinaldo de Lucca, foi um deles, participando de um grupo de produtores que começou a analisar os motivos da queda nas vendas e descobriu que um dos problemas era a falta de qualidade dos vinhos.

As mudanças começaram a acontecer e avançaram pelos anos seguintes. Chamaram técnicos argentinos e chilenos para dar consultoria às famílias locais. Segundo De Lucca, em 1980 teve início intercâmbio cultural com a França, que enviou técnicos importantes ao Uruguai, como o professor Denis Boubals (1926-2007). Nos vinhedos da época predominavam uvas híbridas. Mesmo castas viníferas, como a Tannat, apresentavam vírus ou eram plantadas misturadas com outras cepas. Alguns pioneiros como o próprio Reinaldo de Lucca viajaram para conhecer o que se fazia em outros países e voltaram com ideias novas. Em 1982 vinícolas uruguaias importaram da França as primeiras mudas sadias e certificadas. Nos anos seguintes as mudanças foram se consolidando e o Uruguai passou a mostrar a cara no mercado internacional com vinhos de qualidade.



Corte de uvas: 95% Tannat, 5% Nero D`Avola e Sangiovese.

Notas de Degustação: Tinto escuro, brilhante. Aromas de fruta escura, como a ameixa e toque de chocolate e café. Paladar com taninos no primeiro contato, mas que não chegam a incomodar, a ameixa madura e cassis se mostram, bem como o chocolate e café no fim de boca. Também temos especiarias como baunilha, num vinho bem equilibrado, e de boa persistência.

Estimativa de Guarda: é um vinho que já pode ser bebido, e creio que aguenta mais 3 a 4 anos.

Notas de Harmonização: muito versátil na harmonização, porque o corte deixa este vinho com excelente estrutura e ao mesmo tempo com taninos doces e macios. Acompanha bem massas recheadas, carnes vermelhas e de caça. Harmonizou muito bem com o Cassoulet.

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço - \$\$

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

MASTER CLASS CONCHA Y TORO – MARQUES DE CASA CONCHA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Recentemente (03/06) participei de uma “live” pelo Zoom organizada pela Concha y Toro, com Marcelo Papa comentando os desafios da safra 2020 para produzir o Marques de Casa Concha, um dos belos vinhos desta vinícola chilena.

Marques de Casa Concha é uma linha de vinhos que abrange uma diversidade de rótulos Super Premium com grande reconhecimento a nível mundial, e que agora apresenta uma nova imagem, no design no rótulo que reflete todo o espírito clássico contemporâneo da linha.

Marcelo Papa é o enólogo responsável pelos vinhos, onde busca o equilíbrio do conjunto, refletindo o terroir e destacando as melhores características de cada vinhedo com os quais trabalha. Engenheiro agrônomo, entrou na Concha y Toro em 1998 para liderar a Marques de Casa Concha.

Já foi eleito por duas vezes “enólogo do ano” entregue pelo Guia de Vinhos do Chile em 2004, uma das publicações especializadas mais importantes do Chile, e em 2008, desta vez outorgado pelo Círculo de Cronistas Gastronômicos do Chile.

No final de 2017, Marcelo Papa assumiu o cargo de Diretor Técnico na Vinícola Concha y Toro. Sob sua responsabilidade está a direção técnica do portfólio completo de produtos da companhia, enfatizando a excelência na produção e a qualidade que se procura obter nos vinhos de todos os segmentos.

A safra 2020 apresentou grandes desafios, a começar pelo Covid-19. As estratégias de prevenção quanto a pandemia fez com que entre os 450 funcionários, apenas 4 empregados foram infectados, e todos já estão recuperados.

Mas o que chamou a atenção foi a acumulação térmica da safra, mais do que a própria quantidade de horas de sol. A vinha abaixo de 10°C hiberna, na temperatura entre 25 e 30°C a vinha tem evolução ideal, e acima de 35°C a planta bloqueia sua atividade. Neste ano de 2020, a solução quanto a acumulação térmica foi colher antes da hora (que aliás foi anterior a chegada efetiva da pandemia ao Chile). A sorte é que as uvas maturaram muito rápido!

A acumulação térmica não foi uniforme pelo país inteiro; para Limari foi um ano normal. Maipo, Rapel tiveram um efeito importante desta acumulação, e no Maule ela foi muito importante. Desta forma, na zona central do Maipo, que registrou um ano mais quente que o normal, a Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc começaram a ser colhidas em 16/03, e terminaram em abril, entre 2 a 3 semanas antes de um ano normal. Outro fator importante no Chile é a proximidade ou não das brisas frias vindas do Oceano Pacífico.

O Carmenere de Rapel foi colhido entre 24/02 e 20/04, um mês antes do normal. Marcelo Papa explicou que p Carmenere não gosta de maturar com muito calor! Prefere maturar um pouquinho a cada dia ...

Marcelo Papa comentou que esta questão está trazendo modificações na forma de pensar os vinhos. Na década de 90 se colhia as uvas com muita acidez. Entre 2010 e 2013 houve uma mudança de foco, agora a predominância era pela fruta muito madura e vinhos prontos. A partir de 2013 voltou a colher com acidez mais alta, mas com a maturidade em bom nível, adequado com o equilíbrio que se busca para o produto final.

E isto vale para a tendência atual no Chile, desse fazer vinhos!

Falando sobre as safras recentes, 2016 foi semelhante ao ano de 1998, com presença do El Niño e muita chuva. 2020 foi uma safra parecida com 1999. Já o ano de 2003 foi muito quente, criando vinhos extremos com muita fruta madura, compotada. 2003 foi uma safra muito quente em todo mundo de forma geral.

Aproveitamos a Live para degustar o Chardonnay Concha y Toro 2017, que mostrou muita mineralidade. Foi um ano com chance de Limari mostrar as qualidades para o desenvolvimento de vinhos de uvas de clima fresco como o Chardonnay e o Pinot Noir. O Vale do Limarí tem ótimas condições para a produção de Pinot Noir ao estilo da Borgonha, ou seja, elaborado a partir de uma maceração fria, com tanque aberto e sem bombas, e remontagens por esmagamento. Um processo muito mais artesanal que o de outros vinhos.

Na realidade, 2017 e 2020 tiveram calor, mas a diferença é que em 2017 a vinícola não estava preparada para colher as uvas com rapidez. Agora em 2020 a Concha y Toro estava preparada. E o resultado disto nos vinhos: 2017 mostra tintos com fruta negra, com mais açúcar e opulência. 2020 mostra fruta negra, mas com melhor balanço nos vinhos.

Tivemos informações que no Mercado Brasileiro as vendas estão acima da meta. A linha “Reservado e Casillero del Diablo” estão indo muito bem e a venda de vinhos Top também estão positivas.

2020 pode ter uma quebra de safra em termos de produção que pode atingir 15%. Será uma colheita para lembrar!

A Concha y Toro tem 150.000 visitantes por ano. 80% deles são brasileiros. Neste momento as visitas estão fechadas, mas Marcelo Papa acredita que poderão

abrir em julho.

Marcelo Papa vem realizando uma série de entrevistas e degustações on-line como este encontro, como parte de uma robusta estratégia digital para a linha Marques de Casa Concha. Todas estas atividades estão inseridas em um sólido plano digital que busca utilizar os canais digitais disponíveis na atualidade para aproximar a marca dos consumidores em todo o mundo. Com a certeza que o reconhecimento mundial destes rótulos continuarão sendo uma referência para a marca!!! 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 CIÊNCIA DO BLEND” - JORGE LUCKI VALOR ECONÔMICO 19/06/2020

Se o propósito é produzir um bom vinho, é essencial tirar proveito do que cada variedade tem de melhor e, tendo em vista que não é possível descartar o que há de ruim, procurar minimizar as deficiências.

Uma conjunção de fatores faz com que um vinho alcance um patamar inquestionavelmente superior. Alguns estão associados à Mãe Natureza, outros a um adequado trabalho do homem. De nada adianta clima e solo apropriados se eles não forem utilizados em toda a sua plenitude, seja a partir de um vinhedo específico – um “single vineyard”-, de uma mescla de várias parcelas ou, ainda, de castas distintas. Fundamental é o vinho ter identidade... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/noticia/2020/06/19/jorge-lucki-a-ciencia-do-blend.ghtml>

“A TAÇA CERTA PARA SEU VINHO” - MARCELO COPELLO VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 015/06/2020

O copo está para o amante dos vinhos assim como o piano para o pianista ou a raquete para o tenista. Apreciar um bom rótulo num copo reto de vidro grosso é como esperar que Nelson Freire toque em um piano faltando teclas ou que Guga jogue com uma raquete de tênis de mesa (ping-pong).

Para os neófitos desta arte, as recomendações básicas, condições sine qua non para apreciação de bons vinhos, são: servir o líquido na temperatura ideal (cerca de 6-8°C para os espumantes, 10-12°C para os brancos e 16-18°C tintos) e em taças adequadas. São medidas relativamente baratas e imediatas, que farão toda a diferença, melhorando muito o julgamento da bebida. Um termômetro e ao menos duas taças apropriadas são um investimento baixo que dá grande retorno. O copo é a ponte entre o bebedor e a bebida, e influencia todos os sentidos utilizados na degustação: visão, olfato, tato e paladar.

COR E TRANSPARÊNCIA DO VIDRO - O primeiro aspecto é a cor e a transparência do recipiente. O ideal é que seja totalmente incolor e de material puro e translúcido, para que não interfira na beleza da tonalidade e reflexos do líquido.

TAMANHO - O tamanho terá influência na quantidade de oxigênio a que o vinho ficará exposto e no espaço que este terá para desenvolver seus aromas. Quanto mais intenso e complexo o rótulo escolhido, maior capacidade do recipiente ele irá demandar. Colocar um grande branco da Borgonha em uma taça pequena é como pedir que Rudolf Nureyev dance em uma boate lotada. Por outro lado, se colocarmos um vinho simples e curto de nariz em uma taça grande, seus poucos aromas serão insuficientes para preencher o espaço e desaparecerão. Seria como pegar um jovem que dança na boate lotada e colocá-lo sozinho no enorme palco do Teatro Municipal – ele ficaria perdido...

FORMATO - Quanto ao formato, a taça ideal estará de acordo com a personalidade do vinho: taninos, acidez, alcoolicidade e doçura. O feitio da borda, bojo, haste e boca vai determinar como o líquido terá seu primeiro encontro com o palato e qual parte da boca ele irá tocar antes. Quando se trata de paladar, a primeira impressão é a mais importante. Formatos diversos irão valorizar características diferentes da bebida. Recipientes que orientam o líquido para a ponta de nossas línguas, por exemplo, valorizam a doçura, sentida mais nesta parte da mucosa.

QUALIDADES BÁSICAS DE UMA BOA TAÇA - Existem, no entanto, algumas premissas básicas para qualquer bom copo: material fino para que o contato com nossos lábios seja agradável; bojo com... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/a-taca-certa-para-seu-vinho>

“PARA HELENA RIZZO, DO MANÍ, CHEGOU A VEZ DOS CHEFS APRENDEREM SOBRE GESTÃO” - SUZANA BARELLI

NEO FEED - 21/06/2020

Eleita a melhor chef mulher do mundo, em 2014, Helena Rizzo se prepara para quando o Maní reabrir. Na pauta, ela estuda um cardápio mais enxuto, que permite mudanças rápidas, e outras formas de reduzir custos

A chef Helena Rizzo, desde 2006 à frente da cozinha do restaurante Maní, prepara-se para a terceira fase desta pandemia. A primeira foram os 40 dias em casa, postando receitas dos cozinheiros do restaurante nas mídias sociais e tentando entender os impactos do Covid-19. “Foi uma fase que nos reconectou mais com a nossa cozinha”, define.

A segunda começou em maio passado, quando o Maní, a principal casa do grupo, reabriu com o delivery, com uma equipe reduzida, e um cardápio focado nos ingredientes que estavam na despensa (no caso dos restaurantes, separado em porções individuais e congelados nas câmaras frias).

Agora, diz Helena, é tempo de estudar como conciliar o restaurante aberto, o que acontecerá em algum momento no início do segundo semestre – mesmo que com lugares reduzidos –, com o movimento crescente do delivery. E, ainda, fazer com que as duas operações sejam rentáveis.

“Acho inevitável o restaurante abrir em breve. Na verdade, acho estes deliveries uma coisa meio hipócrita. Está todo mundo trabalhando na cozinha, as pessoas pedem em casa, tem os entregadores na rua. Não faz diferença e até seria mais seguro reabrir o restaurante, trabalhando dentro das normas, onde o cliente pode ver a cozinha em funcionamento”, desabafa ela.

Neste novo normal, ela cita o chef espanhol Ferran Adrià que, em palestra recente para os alunos do curso de gastronomia da Anhembí Morumbi, enfatizou que é hora de os cozinheiros entenderem de gestão. Adrià, que fez fama no elBulli, estimou que 40% dos restaurantes de alta gastronomia devem fechar nos próximos cinco anos. E vão sobreviver aqueles que souberem ter uma gestão eficiente.

“Estamos estudando como fazer a cozinha reduzir custos”, diz Helena. Se o preço do menu deve cair para o consumidor, ela diz que deve ser uma redução pequena porque há um custo muito grande de fazer alta gastronomia. “As pessoas não sabem o custo do ingrediente, dos funcionários, das louças”, diz ela.

Antes da crise, apenas a cozinha do Maní, por exemplo, contava com 30 cozinheiros, e o grupo empregava 300 funcionários, divididos entre o Manioca, restaurante no shopping Iguatemi, duas unidades da Padocas do Maní e o espaço de eventos Casa Manioca, além da casa mãe, todos em São Paulo.

Na gestão de custos, o primeiro ponto é que os cozinheiros vão perder a sua cozinha de produção, que antes fazia a base e o pré-preparo para todas as casas. “Quando me pedem uma receita, eu falo para a pessoa que ela não vai conseguir reproduzir. Quem pode fazer um molho de tomate que demora 24 horas para ficar pronto?”, exemplifica ela.

A casa alugada... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/para-helena-rizzo-do-mani-chegou-a-vez-dos-chefs-aprenderem-sobre-gestao/>

“TODOS OS SENTIDOS SE AGUÇAM AOS PÉS DOS MONTES ITALIANOS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 29/05/2020

A região italiana do Piemonte é, na minha opinião, um dos cenários mais encantadores, dentre aqueles que têm o vinho no centro de sua atividade cultural e econômica. Digo isso com um cuidado para não cometer injustiças, já que na minha visão de estudiosa apaixonada pelo tema, tendo a me encantar com muitos elementos do cenário vitivinícola por si só. Ou seja, confesso a falta de neutralidade no julgamento e por isso viajo para destinos enológicos quase sempre, sendo capaz de me encantar até com a cena de vinhedos podados de inverno. Mas há alguns locais, de beleza indescritível, que vibram e reverberam em nossa memória. O desenho das colinas nas quais se acomodam os vinhedos de Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis e outras cepas autóctones, aos pés dos montes alpinos (daí Piemonte) do Noroeste italiano, é música para olhos embriagados de vinho bom.

À parte a poesia que tais lugares podem inspirar, o Piemonte está posicionado na área nobre e rica da Itália, próximo do importante centro industrial de Torino e vizinho da cosmopolita capital da moda, Milão. Mas a paisagem ali é diversa e nos remete a um rico universo agroalimentar no entorno medieval de suas várias comunas. Os vinhedos do Piemonte se estendem numa área delimitada por uma série de DOCs e DOCGs, divididas em cinco sub-regiões: Asti, Alba, Norte, Leste e Langhe. Langhe (língua em latim) é a cereja do bolo e conta com uma composição de solos, clima e adaptação vitícola muito nobre, onde um sistema de estreitas e íngremes colinas com encostas escarpadas voltadas para o sul, constituído de calcário, arenito e argila, nutre vinhedos de Nebbiolo, Barbera e Dolcetto.

O pico das colinas do Langhe tem um teor de calcário sem igual na Itália, onde se encontram os vinhedos de Nebbiolo que dão origem às DOCGs Barolo e Barbaresco e seus potentes vinhos, dentre os mais prestigiados do mundo. Cepa singular, escolheu a alta e fria região para fazer vinhos muito particulares, de acidez, tanino e álcool pronunciados e longa guarda. Climas extremos atingem a região, com inverno e verão rigorosos. A Nebbiolo, cepa de brotação e maturação tardia, segue amadurecendo até o mês de outubro, quando a região é tomada por uma névoa espessa, que motivou o nome da variedade: nebbia (neblina). A irregularidade das safras é comum, já que chuvas e granizo ameaçam florescimento e colheita.

A Barbera se estende pelos vinhedos intermediários do Langhe e a Dolcetto nas encostas norte e oeste. Ambas possuem importante papel também na vitivinicultura italiana dessa região, notadamente marcada por uma elegância ímpar em seu conjunto. A região de Alba – cidade que conta com um centro comercial enoturístico charmoso – produz bons Barberas, Dolcettos e Nebbiolos... Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/todos-os-sentidos-se-agucam-aos-pes-dos-montes-italianos>

“PORQUE VINHOS? PORQUE BORGONHA? PORQUE AGORA?” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINE - 11/06/2020

Eu tinha muitos motivos para não escrever esta coluna. Por um lado, remonta ao outro lado da divisão, antes da pandemia, quando o painel de vinhos era capaz de se reunir e provar juntos sem trepidação.

Parece irreal lembrar de sentar-se em uma irmandade desmascarada em um dia frio no final de fevereiro. Tivemos o prazer de provar vinhos tintos da Côte de Beaune, a seção sul do coração da Borgonha, todos da safra deliciosamente potável de 2017.

Como sempre, Florence Fabricant e eu nos juntamos a duas convidadas, Katja Scharnagl, a chef sommelier do Le Bernardin, e Matthew Conway, diretor de vinhos e parceiro da Marc Forgione e Peasant.

Muita coisa mudou. Agora, o futuro desses e de muitos restaurantes é incerto, assim como o destino de milhões de empregos e meios de subsistência.

O custo do vinho também me deu uma pausa. Embora essas garrafas sejam boas, dado o alto custo atual da Borgonha, elas são relativamente caras, de US \$ 30 a US \$ 70. Com tantas pessoas sofrendo, deveríamos realmente considerá-las?

Eu também tinha dúvidas além da pandemia. Dada a disputa e animosidade após o assassinato de George Floyd, e as perguntas existenciais que os americanos estão debatendo agora, como começamos a conversar sobre vinho?

Imagino que seja um diálogo interno entre muitas pessoas sérias que ocasionalmente sentem uma sensação de futilidade, como se seus campos tivessem se transformado durante a noite em frivolidades irrelevantes, dados os problemas do mundo.

É verdade que o vinho não passa de uma trivialidade agradável, algo para aliviar a dor e aliviar a dor. Abrir uma garrafa e derramar um copo sempre serviu como um modo popular de automedicação, não mais do que nesses tempos de medo e solidão.

Mas o bom vinho também pode inspirar contemplação e introspecção, que talvez agora mais do que nunca estejam em falta. E também pode levar a conversas atenciosas, a ouvir e a conversar, a laços compartilhados, a novas memórias e a formas de pensar mais humanas.

Não estou dizendo que um bom vinho é uma panacéia. Cabe às pessoas encontrar soluções. Mas o vinho tem o poder de aproximar as pessoas tão seguramente quanto uma grande refeição. Poucos vinhos estão mais bem equipados que a Borgonha para inspirar esse tipo de reflexão sobre valores, alegria, tristeza e humanidade compartilhada.

Não é por acaso que, nos últimos 20 anos, a Borgonha se tornou o vinho mais cobiçado do mundo. Isso se deve em parte à busca de status e à busca de troféus, inegavelmente.

Mas a chegada da Borgonha como um bem de luxo seguiu seu aumento na popularidade. Parte de seu apelo é seus aromas e sabores profundamente complexos, sutis e alegres. O prazer da Borgonha é amplificado muitas vezes por uma atração intelectual à idéia de terroir.

Esta noção de que o vinho pode expressar a cultura do local em que foi produzido é mais poderosa na Borgonha. Em nenhum outro lugar as características da terra e da comunidade são vistas com detalhes tão intrincados.

A idéia básica é que onde as uvas crescem ditará a personalidade de um vinho. Um Gevrey-Chambertin, nesse modo de pensar, terá um sabor diferente de um Volnay. Deveria, e se não acontecer, algo está errado.

Mas isso é apenas o começo. A cultura e a educação do vigneron, a pessoa que cultiva as uvas e produz o vinho, também é fundamental. Um Gevrey-Chambertin produzido por um Volnay vigneron será diferente do Gevrey de um Gevrey vigneron.

Na Borgonha, isso é esperado. Não apenas o solo, a drenagem, os alicerces e o clima de Gevrey diferem dos de Volnay; todo o modo de pensar e sentir e, portanto, de fazer vinho, também difere.

É isso que torna a Borgonha tão fascinante para tantas pessoas. Isso não sugere que o exercício de identificar um terroir em vez de outro seja fácil. As diferenças são sutis e sutis, e é necessária experiência imersiva a longo prazo para atingir esse nível de conhecimento.

Mas especialistas podem fazê-lo... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/05/28/dining/drinks/wine-coronavirus-sense-of-smell.html>

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

UMA COLHEITA ANTECIPADA NA BORGONHA

No início da floração, as flores apareceram em meados de maio: a safra de 2020 bateu recordes iniciais na Borgonha.

Na Borgonha, as temperaturas na primeira quinzena de março, acima do normal, favoreceram uma recuperação precoce da vegetação em toda a vinha, qualquer que fosse a variedade de uvas, Chardonnay ou Pinot Noir.

As temperaturas, que permaneceram bem acima das normas sazonais durante todo o mês de abril, levaram a um crescimento explosivo da vegetação, favorecendo o avanço em até três semanas em relação a 2019.

TAMBÉM EM BORDEAUX - As primeiras flores a aparecer em meados de maio colocam a safra 2020 entre as primeiras que a Borgonha conhece. Também em Bordeaux, com temperaturas mais altas que o normal em março, as vinhas levaram quase três semanas à frente... Leia mais em: <https://www.larvf.com/un-millesime-precoce-en-bourgogne.4681737.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação – 19/06/2020).

VINHO E PIZZA: O GUIA COMPLETO COM HARMONIZAÇÕES IDEAIS PARA 32 SABORES

Embora a base seja semelhante, as inúmeras combinações de queijos, carnes, embutidos, vegetais e até doces que cobrem as pizzas pelo mundo despertam a imaginação na hora de harmonizar as redondas com os vinhos, seus antigos companheiros

Pizza é uma unanimidade. Quem não aprecia aquela massa quentinha saindo do forno coberta com os mais variados ingredientes? “Invenção” napolitana, a pizza é hoje uma instituição mundial e, em alguns países, como o Brasil, por exemplo, ela foi “aprimorada”, ganhando não somente sabores que extrapolaram e muito a tradicionalíssima margherita (tida como provavelmente a receita mais antiga de pizza de que se tem notícia), mas também ganhando adornos e outras particularidades que a tornam um dos pratos mais ecléticos do planeta.

Atualmente, não se pode dizer que há um jeito certo de fazer pizza, seja no que tange a massa, seja no “recheio”. As receitas tradicionais italianas, centenárias, há muito já foram deixadas para trás, aperfeiçoadas, transformadas, burladas e fragmentadas para se transformarem no que hoje encontramos no mercado, ou mesmo quando fazemos em casa. Cada um tem sua receita, cada um tem seu ingrediente preferido, cada um tem um jeito de assar.

Há quem prefira massa fina, quem goste de usar fermento natural, quem opte por preparos veganos, quem ache que o molho de tomate é imprescindível, quem acredite que queijo é dispensável, quem excomungue sabores doces, quem experimente ingredientes pouco convencionais... No universo da pizza, há espaço para todos e para tudo.

E nesse mundo tão saboroso e tão eclético, obviamente também há espaço para o vinho. Diante de tantas variações, é possível combinar os mais diversos tipos de vinho, em um campo de combinações quase infinitas, em que um ingrediente pode fazer toda a diferença. Sim, harmonizar vinho e pizza é uma experiência deliciosa, e com um vasto campo para descobertas. ADEGA então se propôs a dar algumas indicações para lhe ajudar nessa deliciosa tarefa. Separamos as pizzas por ingredientes dominantes e também por receitas tradicionais e oferecemos algumas combinações que certamente você vai apreciar. Experimente junto conosco.

A pizza permaneceu pouco conhecida na Itália, além das fronteiras de Nápoles, até a década de 1940, quando as guerras, imigrações e o turismo espalharam a cozinha napolitana para o mundo... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-e-pizza-o-guia-completo-com-harmonizacoes-ideais-para-32-sabores_12330.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 19/06/2020).

NOS VINHOS ANCETRAIS DA GEÓRGIA MORA A UVA QUE NOÉ PLANTOU APÓS O DILÚVIO

Em diversos sítios arqueológicos, sementes de uvas milenares e fragmentos de vasos de barro com vestígios de ácido tartárico têm sido descobertos, o que indica que os primeiros “viticultores” do mundo provavelmente foram os povos que habitavam o sul do Cáucaso

Um viajante ocidental desavisado provavelmente compreenderia apenas uma palavra do georgiano, uma vez que a língua é de raiz quase tão isolada quanto a basca: vinho, em georgiano, se pronuncia gvino, e se escreve □□□□ (o singular alfabeto georgiano foi criado inicialmente para fins eclesiásticos, e é

utilizado atualmente por menos de cinco milhões de pessoas).

A Geórgia, país incrustado entre o Mar Negro e o Grande Cáucaso, onde Europa e Ásia dissolvem-se numa coisa só, é a terra de mais de quinhentas variedades autóctones de uvas viníferas, e a região onde os primeiros traços de vitivinicultura foram encontrados. Com uma história peculiar, o país converteu-se precocemente ao cristianismo, no início do século IV, teve a sua era de ouro entre os séculos XII e XIII, período de expansões territoriais e desenvolvimento nas ciências e artes, foi anexado pelo Império Russo no começo do século XIX, e tornou-se uma república socialista soviética no período compreendido entre 1921 e 1991, quando se tornou independente.

Os primeiros “viticultores” do mundo provavelmente foram os povos que habitavam o sul do Cáucaso. Sementes de uvas milenares e fragmentos de vasos de barro com vestígios de ácido tartárico (componente primário das uvas, e presente no vinho), têm sido descobertos em diversos sítios arqueológicos ao redor de Tbilisi, capital da Geórgia moderna. Análises químicas indicam que a vitivinicultura teve início naquela região no sexto milênio antes de Cristo.

Há regiões produtoras de vinho do noroeste ao sudeste da Geórgia, mas a maior denominação de origem controlada do país é Kakheti, entre os rios Alazani e Iori, ao leste de Tbilisi, capital do país... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/nos-vinhos-ancestrais-da-georgia-mora-uva-que-noe-plantou-apos-o-diluvio_12328.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 17/06/2020).