



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**LUXEMBURGO E SEUS VINHOS – PEQUENO E SURPREENDENTE –** *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

# NESSA EDIÇÃO



**08 LUXEMBURGO E SEUS VINHOS – PEQUENO E SURPREENDENTE -  
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**“A NOÇÃO DE PRAZER DE UM GRANDE  
VINHO” - POR JORGE LUCKI**



**10**

**SINE QUA NON**

**14**

**“SINE QUA NON!” - 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-BARRA VINHOS PORTUGUESES DA BEIRA INTERIOR

03/09/2018 - 19:30

### ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS PORTUGUESES DA BEIRA INTERIOR

05/09/2018 - 19:30

A Importadora CGVidal, única representante no Rio de Janeiro da Adega Cooperativa Castelo Rodrigo, patrocina na ABS-Rio uma degustação de vinhos portugueses da região da Beira Interior. A apresentação será de Carla Godinho Vidal Fernandes, sommelière e proprietária da CGVidal, uma empresa de consultoria e representação de vinhos, destilados e cervejas.

**Valor Individual:** R\$50,00 (exclusivo para sócios)

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

### ABS-RIO-BARRA VINHOS DE BORDEAUX

08 E 15 DE OUTUBRO - 19:30

Bordeaux é uma das mais renomadas e conceituadas regiões vinícolas do mundo, não só pela tradição e beleza de seus châteaux, mas também pela elevada tecnologia e a busca incessante pela qualidade de seus vinhos. Para aqueles que vão participar da viagem a Bordeaux, servirá como um avant-première; e para os que não poderão viajar conosco, será um belo tour virtual por essa magnífica região francesa e seus grandes vinhos.

**Valor Individual:** R\$547,00 (sócio) e R\$ 711,00 (não sócio)

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

## SÃO PAULO

### ABS-SP VINHOS DE ISRAEL E DO LÍBANO

05/09/2018 - 20:00

A região onde se localizam Israel e o Líbano é uma das mais antigas referências em vinho que se conhece, como atesta, em inúmeras passagens, a própria Bíblia. Infelizmente, até pela pouca disponibilidade, os vinhos que produzem ainda são relativamente desconhecidos por muitos enófilos. Atenta a esse fato, a ABS-SP programou uma apresentação e degustação de vinhos dos dois países, que será conduzida por nosso colega Marcos Scheidegger, conhecido de todos. Ela ocorrerá na próxima quarta-feira, dia 5/9, e oferecerá a todos os participantes a possibilidade de conhecer melhor a realidade vitivinícola desses dois países, cuja produção, ainda que não expressiva em termos de volume, oferece diversidade e, mais importante, muita qualidade, como se poderá constatar na degustação.

**Valor Individual:** R\$90,00 (associados) e R\$70,00 (associados participantes)

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

### SBAV-SP DEGUSTAÇÃO DE VINHOS FRANCESES DO CLUB DO TASTE- VIN

19/09/2018 - 20:00

O Club du Taste-Vin apresentará na SBAV-SP, no dia 19 de setembro, quatro rótulos de vinhos franceses escolhidos por François Dupuis. Através de um passeio pelas principais regiões produtoras da França, serão degustados três tintos e um rosé. François Dupuis estará no evento junto com Thomas Bonnier para apresentação dos vinhos que também poderão ser adquiridos no local. O Club du Taste-Vin existe desde 1992. François Dupuis seleciona, diretamente nos produtores, vinhos autênticos e diferenciados para retratar o melhor de cada terroir.

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

**Inscrição:** (11)3814-7905| vinho@sbav-sp.com.br

**SÃO PAULO****ABS-SP  
CURSO DE INTRODUÇÃO AO  
MUNDO DO VINHO / INTRODUÇÃO  
AO MUNDO DO VINHO**

ÍNICIO 01/10/2018 - 20:00

AULAS: OUTUBRO - 01, 08, 15, 22,

29 E NOVEMBRO - 05, 12, 26

“O Vinho e seus Fundamentos”, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. O curso aborda, de forma sistemática e didática, todos os principais tópicos relacionados a degustação e apreciação de vinhos - de sua história e importância social ao serviço do vinho em casa ou nos restaurantes. São analisadas também questões como a importância da viticultura para a qualidade do vinho, o processo de vinificação de brancos, tintos e espumantes, a relação entre vinho e saúde, os cuidados na guarda e armazenamento dos vinhos e ainda os fundamentos da harmonização entre vinho e comida.

**Valor Individual:** R\$1.060,00 (à vista) ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

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

**TEM INTERESSE EM DIVULGAR SEU EVENTO, CURSO  
OU DEGUSTAÇÃO?**

**ENTRE EM CONTATO COM O VINOTÍCIAS PELO  
EMAIL: [vinoticias@vinoticias.com.br](mailto:vinoticias@vinoticias.com.br)**

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.



### SOCRÉ BARBARESCO DOCG 2012 – PIEMONTE - BRASIL

A Socré possui 6 ha de vinhedos distribuídos em três diferentes denominações. São 3 ha de vinhedos em Barbaresco, que constituem o coração da companhia, e onde se encontra o vinhedo Roncaglie, um dos grands crus de Barbaresco. Nessa área, onde fica a sede da Socré, é cultivada exclusivamente a uva Nebbiolo. A composição do solo é majoritariamente de argila, com uma base de calcário. Os vinhedos em Alba são muito próximos da vinícola em Barbaresco e cobrem uma área de cerca de 1 ha, onde são cultivadas Dolcetto, Barbera e Nebbiolo. Esse vinhedo dá origem aos vinhos Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba e Langhe Nebbiolo.

**Notas de Degustação:** É um vinho de classe e elegância, com boa estrutura e taninos densos. Apresenta aromas intensos, com toques frutados e florais. Longo em boca com boa presença de madeira integrada ao conjunto.

**Guarda:** Já está pronto, e tem potencial de guarda de 15-20 anos.

**Notas de Harmonização:** Perfeito para acompanhar toda e qualquer refeição com carnes brancas e vermelhas, além de pratos da cozinha piemontesa, como massas ao molho de carne no estilo ragu.

**Temperatura de Serviço:** 18 a 19°C.

**Onde comprar:** em BH: [PREMIUM](#) – Endereço: Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: [PREMIUM](#) - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.

## BUÇACO TINTO RESERVADO 2004 – BAIRRADA - PORTUGAL

Um dos maiores ícones do vinho português, o vinho Buçaco é uma verdadeira lenda no seu país e ao redor do globo, agradando aos mais diferentes paladares, desde importantes críticos até os mais variados amantes de bons vinhos. Raríssimo e histórico, esse vinho é produzido no belo Palácio do Bussaco, nas serras ao norte de Coimbra, e desde sua origem tem sido venerado como um vinho de exceção.

No início do Século XIX, nascia um vinho que viria a tornar-se um ícone, alvo de cobiça, mas que sempre foi mantido, por vontade própria, fora das luzes da ribalta. Os Buçaco, foram, e ainda o são sempre vinificados da mesma maneira, com os mesmos preceitos de antigamente. A sua “mistura”, das regiões do Dão e da Bairrada, garantia assim, um vinho genial, que evoluía nobremente em garrafa e os seus fantásticos e nobres rótulos, que mantêm até aos dias de hoje, o símbolo do seu pedigree, da sua estirpe. Beber um Buçaco é viajar no tempo, é beber um vinho glorioso, criado por Alexandre Almeida, um visionário.

São vinhos completamente avessos a modernismos, e que merecem o respeito de toda a imprensa especializada internacional. Hugh Johnson lhe confere suas máximas quatro estrelas, dizendo: “esta é uma especialidade lendária do Palace Hotel do Bussaco, perto de Coimbra, não encontrada em qualquer outro lugar. Em sua melhor forma, é uma experiência, merecedora da viagem até lá”. Em sua adega imperam materiais nobres como o mármore alentejano e o carvalho francês “allier” onde são vinificados e engarrafados os vinhos Tapada do Fidalgo sob o rigoroso controle de uma dedicada equipe chefiada pelo enólogo Pedro Baptista



**Notas de Degustação:** Cor rubi para granada. Aromas que evocam frutas escuras do bosque frescas, com notas florais e especiarias. Na boca apresenta taninos muito macios e maduros. Bom frescor, muito persistente e elegante. Já foi comparado a uma bela safra de Château Lafite por Michael Broadbent, e a relíquias de uma outra era, da maneira mais fascinante possível para Jancis Robinsos e Hugh Johnson. De muita personalidade, elegante e impressionante desde jovem, com marcante acidez, se torna macio, refinado, complexo com alguns anos de garrafa.

**Guarda:** Já está pronto, mas pode ser bebido entre nos próximo 5 anos.

**Notas de Harmonização:** Perfeito se acompanhado de carnes vermelhas grelhadas, caças e cordeiro.

**Temperatura de Serviço:** 17 a 18°C.

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

## CHATEAU CAMENSAC 1998 5ÈME GRAND CRU CLASSÉ – HAUT MÉDOC / BORDEAUX - FRANÇA

O Château de Camensac é um cuvée da vinícola de Château de Camensac, uma prestigiada vinha francesa na região de Bordeaux classificada em 1855 com 5eme. Administrativamente, o cuvée é produzido na cidade de Saint-Laurent-Médoc na Gironde. O Château de Camensac é um vinho de denominação Haut-Médoc (AOC). A propriedade também produz outros vinhos: “La Closerie de Camensac”, “Les Côteaux de Camensac”. Seus vinhos tem grande longevidade e a safra de 1998 está entre seus melhores anos (1989, 1990, 1996, 1998, 1999, 2000, 2001, entre outros).

**Notas de Degustação:** Cor granada, mostrando a longa guarda do vinho. Aromas elegantes de couro, cogumelos e defumados, com algo de terra. Notas de especiarias e grande complexidade, com toque de madeira muito bem integrada no conjunto. Paladar elegante e refinado, taninos macios, acidez equilibrada. Boa persistência.

**Guarda:** Já está pronto, afinal a guarda de 20 anos o deixou no ponto.

**Notas de Harmonização:** Combina com pratos de carne, caças ou com queijos curados.

**Temperatura de Serviço:** 16 a 17°C.

**Onde comprar:** em BH: [CASA DO VINHO](#), mas não creio que aiunda haja garrafas em estoque- End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto - Tel: (31) 3337-7177 - **Loja Mangabeiras** – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891



# LUXEMBURGO E SEUS VINHOS – PEQUENO E SURPREENDENTE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Por ser um país de pequena superfície, naturalmente, Luxemburgo também é um pequeno país produtor, com 6 milhões de litros de vinho produzidos em 2016 (0,03% da produção mundial), mas está cheio de surpreendentes tesouros. Com 1.280 hectares e 42 km de comprimento, o vinhedo de Luxemburgo se estende de Schengen a Wasserbillig, principalmente ao longo do Rio Mosel, formando uma das regiões vinícolas mais setentrionais e mais antigas da Europa.

Durante muitos anos, grande parte da produção era vendida à Alemanha para a produção do espumante Sekt. Hoje, em sua maioria, os vinhos são consumidos internamente ou exportados para a Bélgica. O clima de Luxemburgo é um desafio ao cultivo bem-sucedido de uvas. A viticultura é difícil, e o trabalho, intenso. Geadas na primavera e baixas temperaturas são comuns.

A cepa dominante em Luxemburgo é a Müller-Thurgau, chamada localmente de Rivaner, mas ela está em decadência. Chegou a ocupar metade dos vinhedos, atualmente ocupa menos de um terço. Os produtores locais estão buscando castas de maior qualidade, e as que vêm se destacando, nesse cenário, são Auxerrois, Pinot Gris, Riesling e Pinot Blanc. A produção Pinot Noir também vem crescendo, e ganhando cada vez mais espaço e qualidade.

Paisagens cinematográficas, belas parcelas de videiras plantadas nas encostas, encantadores viticultores e ainda por cima, uma produção muito boa de vinhos brancos e tintos que podem seduzir qualquer amante de vinhos.

Algo importante sobre as vinhas de Luxemburgo é que, apesar de seus brancos serem mais reconhecidos, eles também produzem incríveis vinhos espumantes e alguns vinhos tintos que merecem uma boa prova. O país tem uma história de ótimo consumo e produção de vinhos e uma visita às suas regiões é altamente recomendável. Uma verdadeira jóia, plena de recursos e onde estão instaladas cerca de 400 vinícolas.

Façamos uma relação de vinícolas que vale a pena serem conhecidas e que costumam surpreender que prova seus vinhos:

**Domaine Mathis Bastian** - A propriedade da família Bastian Mathis e Filhos, é uma bela vinícola de 18,5 hectares na cidade de Remich (apelidada de Pérola do Mosel), juntamente com Anouk Bastian, o proprietário do lugar. “Luxemburgo é um pequeno tesouro, você só precisa saber como encontrá-lo”, ela costuma dizer, sorrindo.

Porque devemos encarar os fatos: escondido entre os vinhedos da Alsácia e o Mosel alemão, o vinhedo do Grão-Ducado está lutando para criar uma referência. Tem um grande terroir, com solos calcários no norte e margas de barro no sul. O que, combinado com a frescura do norte da Europa, apresenta uma perfeita equação para a produção de grandes vinhos brancos, especialmente das castas Riesling, Auxerrois e Pinot Blanc.

A Auxerrois é uma variedade de uva branca também conhecida ao redor do mundo como Pinot Auxerrois ou Auxerrois Blanc. Cultivada amplamente na Alsácia, a Auxerrois dá origem a bons vinhos varietais, além de participar de cortes, especialmente, ao lado da uva Pinot Blanc. Fora da França, a uva Auxerrois é cultivada em regiões da Alemanha, Holanda, Canadá, Áustria e Itália, bem como em áreas vinícolas da América do Norte e na África do Sul. No entanto, a variedade é típica da Alsácia, especialmente, no norte da região, graças ao clima frio, responsável pela obtenção de bons níveis de doçura da uva. Ainda são cultivadas pequenas plantações da uva Auxerrois no Vale do Loire e em Luxemburgo, onde seu maior êxito é atingir baixa acidez.

A propriedade de Bastian Mathis e Filhos produz vinhos inovadores e muito precisos, como uma combinação de Riesling, Auxerrois e Gewurztraminer, além de criar uma mistura de duas safras (2015-2016), para conferir maior complexidade ao vinho produto final. Um verdadeiro vinho gourmet!

**Domaine Abi Duhr - Chateau Pauqué** - Diferentes estilos de vinhos, diferentes abordagens, mas sempre com provas irrefutáveis de que Luxemburgo produz grandes vinhos, Abi Duhr é um viticultor luxemburguês de caráter e proprietário do Château Pauqué - em sua família há 350 anos.

Abi é um verdadeiro artista e uma pessoa adorável e intrigante, produzindo um dos melhores vinhos brancos do país, tendo uma fraqueza pela variedade de uvas Auxerrois, que envelhece como um Grand Chablis. Abi chama a atenção para essa variedade de uva negligenciada e também cria excelentes Rieslings.

**Domaine Alice Hartman** - É uma propriedade localizada em Wormeldange, criada em 1850, um dos principais protagonistas quando se fala em matéria de

crémants. Sob a supervisão de André Klein, esta propriedade de 15 hectares tem alguns dos mais belos terroirs do país, nas encostas do Koepchen, ao redor da capela com vista para o vale.

**Domaine Henri Ruppert** - O Domaine está instalado no município de Schengen (mundialmente famoso pelo tratado sobre a abolição dos controles nas fronteiras europeias que lá foi assinado em 1985), é agora famoso por seu Pinot Noir.

Henri Ruppert, agora na 8ª geração de enólogos apaixonados pela propriedade (que remonta a 1680), trabalha com seus 18 hectares. Seus vinhos tintos feitos a partir da variedade Pinot Noir são modelos de verdadeiro requinte e delicadeza. Para Henri, um bom vinho não é fruto do acaso, é planejado. Sua qualidade depende inteiramente da videira que lhe dá vida, com a produção de uvas maduras e saudáveis.

**Domaine Aly Duhr** - A propriedade familiar de Madame Aly Duhr, tem uma área de 13 hectares, é onde os dois irmãos Max e Ben, criam vinhos mais contemporâneos e de estilo inovador. 5ª geração a gerenciar a vinícola, Max e Ben perderam o pai muito cedo e logo que puderam, passaram a administrar a produção de vinhos com caráter próprio e que são "antípodas" em relação aos vinhos produzidos por seu tio Abi Duhr, no Chateau Parqué.

**Domaine Aly Duhr** - Caminhando pelo vinhedo, o produtor mostra com orgulho sua parcela mais antiga, plantada com a casta em 1972. A colheita é esperada como sendo uma das melhores para os últimos anos.

Uma particularidade dos vinhos de Luxemburgo é sua classificação baseada exclusivamente em qualidade, independentemente da origem. Especialistas provam e avaliam os vinhos, em um sistema de 20 pontos: Vin de Table, menos de 12 pontos | Vin de Qualité, de 12 a 13,9 pontos | Vin Classé, de 14 a 15,9 pontos | Premier Cru, de 16 a 17,9 pontos | Grand Premier Cru, entre 18 e 20 pontos. Outro ponto curioso é que não é de hoje que Luxemburgo, lidera o ranking do consumo de vinho per capita mundial. 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 NOÇÃO DE PRAZER DE UM GRANDE VINHO” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 31/08/2018

Conviver num mercado cada vez mais competitivo, adaptar-se às vicissitudes climáticas e encarar o árduo trabalho nas vinhas fazem parte do dia a dia de um vinhateiro. Diante de cenário pouco atraente, é de se tirar o chapéu ver novas gerações darem continuidade à atividade dos pais, cedendo à tentação de vender a propriedade, embolsar o dinheiro e mudar de ramo. Essa bem-aventurada continuidade, ao menos no segmento não globalizado, me ocorreu ao lembrar do que está por trás do ArPePe Valtellina Superiore Grumello Buon Consiglio Riserva 2007, melhor tinto italiano que provei no Brasil nos últimos tempos.

Sem comprometer essa afirmação, cabe uma observação: mais do que região de procedência, safra e informações técnicas, ter ciência da história do vinho contribui para que ele receba uma atenção proporcionalmente maior do que a boa impressão sentida quando o bebemos. No fundo, o que precede a abertura da garrafa tem grande participação na noção de prazer que temos ao provar um vinho.

Logo de cara me veio a imagem daqueles encostas íngremes que caracterizam Valtellina, região situada cerca de duas horas ao norte de Milão, passando ao lado do lago de Como. Do alto dos vinhedos, onde domina soberana a chiavennasca, como é conhecida localmente a nebbiolo, vê-se logo, pirambeira abaixo, a cidade de Sondrio e o rio Adda, cujo curso serve de guia para a faixa ocupada pelas vinhas voltadas a sul, condição imprescindível para as uvas atingirem bom grau de maturação, sobretudo numa zona de clima tão frio e de altitudes elevadas (de 300 a 700 metros). Em algumas áreas, como Sassella (há ainda os distritos de Grumello, de onde vem o vinho acima citado, e Inferno, considerados os 3 “crus” da região, além de Valgella e Maroggia), as condições para vindimar são tão rudes que as pequenas caixas plásticas com os cachos colhidos têm de ser retiradas por meio de helicóptero ou através de um teleférico até o pé da encosta.

Comecei a me interessar pelos vinhos de ao degustar pela primeira vez, numa Vinitaly, há uns 15 anos, o Nino Negri Sfursat 5 Stelle, elaborado com uvas passerizadas, ao estilo dos Amarones, do Veneto, especialidade histórica da região com direito a uma DOCG específica, a Sforzato. Os tintos de Valtellina não tinham grande reconhecimento na época e só me dei conta deles ao passar por acaso em frente ao estande da vinícola, a Nino Negri, e ficar impressionado com uma fotografia de parede inteira retratando uma daquelas encostas íngremes que eu só viria a conhecer muito tempo depois.

Toda a gama da Nino Negri já estava sendo distribuída no Brasil (pela Casa do Vinho, de Belo Horizonte) - desde 2006 o Sfursat 5 Stelle está na minha lista dos melhores do ano, publicada aqui no Valor no fim de dezembro -, e a Decanter começou a trazer o ArPePe, meu xodó atual. A história e os notáveis vinhos da vinícola explicam meu apego.

Concretamente, a ArPePe começou em 1984, quando Arturo Pellizatti Perego decidiu retomar o negócio vinícola da família, iniciado pelo bisavô em 1860 e que teve de ser vendido pelo pai em 1973 devido à situação financeira na época. Com as iniciais de seu nome e a experiência adquirida da convivência com seus antepassados, ele montou a vinícola a partir de algumas das vinhas e da velha adega que detinham na parte mais baixa do vinhedo de Grumello, determinado a mostrar todo o potencial do terroir único de Valtellina e sua vocação para produzir nebbiolos refinados e longevos, condizentes com as tradições locais mais antigas. Com sua morte, em 2004, os três filhos assumiram o comando, em particular Isabella, locomotiva da empresa, e Emanuele, que já convivia com o pai nas vinhas e na adega (dividindo o tempo com sua guitarra e a banda de hardcore punk) e toca toda a parte técnica com incrível paixão e precisão. Os dois jovens irmãos permaneceram leais às tradições da região e mantiveram a linha seguida por Arturo, sem deixar de se abrir a posturas inovadoras, buscando atingir patamares qualitativos mais altos....

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/5788465/nocao-de-prazer-de-um-grande-vinho#>

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.

## “O MITO DA VINDIMA” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 01/09/2018

Herdei da minha mãe o gosto pela terra e do meu pai um pouco mais de melancolia, mas, em novo, também era dos que adiava o regresso às aulas para ir à “festa” das vindimas. “Antigamente é que era...”. Sim, antigamente a vindima é que era, homens subindo de sol a sol as escadas de xisto do Douro com cestos de sessenta quilos às costas e ainda com força para quatro horas de lagarada à noite, mulheres a sorrir por fora mas tristes de pobreza e de humilhação, crianças abandonados em casa, outros a faltar à escola para ajudar aos baldes e ganhar uns tostões, patrões que só davam sinal no fim do calvário para entregarem o sapatinho à escova dos descamisados e receberem o ramo em troca de uns doces e vinho à discrição.

Sim, antigamente é que era. Gostávamos da vindima porque no resto do ano ainda era pior. “Pais e filhos jogam naquela lotaria. Não que saia prémio que se veja. Todos o sabem. Os magros vinténs que ficam no fim da novena pouco ou nada adiantam. O que é, enche-se o peito doutros ares, sonha-se à ida, pena-se à volta, e muda-se, varia-se, passam-se quinze dias que não cheiram a tristeza nem a fuligem” (Vindima, de Miguel Torga).

Nunca entrei numa roga, mas via-a a passar por Alijó, vinda das aldeias da “montanha”, ainda no concelho mas já fora da região demarcada. Homens e mulheres amontoados nos camiões da Real Companhia Velha, uns acabrunhados pela condição, outros a fazer palhaçadas e a retribuir os piropos, radiantes por passarem umas semanas fora do seu pequeno mundo. Sempre que via o camião a aproximar-se, corria o olhar por todos aqueles rostos, em busca de um bem conhecido, o do meu tio José Augusto, “arrebanhado” em Francelos, uma das tais aldeias “da montanha” de Alijó. Trabalhador incansável, era o grande animador do grupo, sempre a cantar e a dançar, algo que fez até morrer.

Era irmão da minha mãe, com quem compartia o sorriso e o gosto pelo lado festivo da vida. Herdei dela o gosto pela terra e do meu pai um pouco mais de melancolia, mas, em novo, também era dos que adiava o regresso às aulas para ir à “festa” das vindimas. Sim, permitirem-me “dar uns dias” a cortar cachos ou despejar baldes era uma alegria. Mas aquilo moía as costas. Com 13, 14 ou 15 anos parecia que nos cansávamos mais do que qualquer mulher ou homem já derreados. Faltava-nos o calo do trabalho e a vergonha de enganar o patrão. O melhor era a hora da refeição, a meio da manhã, e as cantorias e as anedotas picantes com que as mulheres e os homens animavam o dia.

Não tinha ainda idade para perceber o significado da colheita, a importância de cada cacho e de cada bago, apesar de todos os anos nos repetirem a velha história de que “foi bago a bago que a Ferreirinha fez a sua fortuna”. Nada podia ficar na vinha. Era preciso meter a cabeça debaixo da videira e catar cada bago caído. As uvas tinham mesmo valor. Um hectare de vinha já era coisa de rico. O Douro vivia quase só de vinho do Porto e meia-dúzia de pipas de vinho generoso davam para colocar um filho a estudar na cidade.

Agora... Agora quem ganha dinheiro a sério no Douro é quem compra uvas, sem se preocupar com as doenças da vinha e os imprevistos climatéricos. E sem ir à vindima. Uvas muito abaixo do custo de produção e entregues na adega, contra pagamento pelo Natal ou pela Páscoa, se o comprador for sério. É o mercado. Quando a oferta supera a procura, dá nisto.

Este ano anda um rebuliço pelas aldeias durienses com a falta de uvas, apesar das generosas previsões enviadas pelo Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto ao Instituto da Vinha e do Vinho. Aconteceu de tudo: granizo, ataques severos de míldio, escaldão e, mais recentemente, granizo de novo. Muitos viticultores nem vindima vão ter. Mesmo assim, parece que a produção regional vai satisfazer as necessidades, porque as grandes empresas não dão sinais de querer subir muito ao preço das uvas. Quem vender a 60 cêntimos o quilo de uvas para DOC Douro já pode gabar-se de fazer um bom negócio, apesar de 60 cêntimos ser quase metade do que se paga em Monção por cada quilo de uvas de Alvarinho.

Fazendo bem as contas, há casos em que sai mais barato deixar as uvas na vinha. Há quem o faça, até porque, mais do que nunca, é difícil conseguir gente para a vindima. As famílias são mais pequenas e as aldeias estão a ficar desertas. Hoje, as rogas são cada vez mais multiétnicas e há vindimas em que a língua dominante é o romeno ou o búlgaro....

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/09/01/fugas/opiniao/o-mito-da-vindima-1842416>

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>).

## “O BAIÃO DE DOIS DO MARIA FARINHA E OUTRAS DICAS COM SABOR BRASILEIRO” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA/VINHOS - 31/08/2018

Cozinha nacional tem produtos, modos de fazer e gostos que variam em poucos quilômetros de estrada. O Brasil já gosta da comida do Brasil, não resisto a parafrasear Aldir Blanc. Começou timidamente, há clássicos como feijoada que todo mundo come, mas e o resto do repertório do país?

Devagar, alguns ingredientes foram aparecendo no D.O.M., de Alex Atala, no Maní, de Helena Rizzo, a pioneira presença de farinhas, pimentas e comidas regionais como barreado e tacacá no Tordesilhas, de Mara Salles.

Veio o Mocotó e começou a mostrar que aquela zona vasta que chamávamos Nordeste era mais que três receitas do litoral. O sertão se separou do mar e depois virou plural —há o pernambucano, o mineiro, o potiguar, o baiano... E o Norte que ainda está aparecendo.

Vieram os Ruedas, dona Onça, Jefferson. Não estou contando a história cronológica, mas lembrando como comecei a gostar da comida do Brasil profundo. O Tuju fecha o ciclo na alta gastronomia.

Tem também Ana Luiza Trajano com “Básico - Enciclopédia de Receitas do Brasil”, livro do qual não me separo mais.

Mas meu assunto na coluna não é este. É o da aparição, nestes dois últimos anos, das cozinhas regionais fora da alta gastronomia.

A comida brasileira era apresentada como uma unidade consensual. Hoje, não coincide com fronteiras estaduais, mas com receitas, produtos, modos de fazer e gostos que variam, às vezes, em poucos quilômetros de estrada.

Coisas que entraram para meu apetite, como o mexido baiano do Sotero e agora o baião de dois do Maria Farinha.

Já me confessei farofeiro. O que me faz farinheiro são pratos que misturam sabores e ganham unidade com farinha de mandioca. Em casa era semanal, um resto de carne, ovo, arroz, feijão que sobrava e farinha para amalgamar tudo.

O baião de dois do Maria Farinha é uma delícia, trouxeram uma porção extra de coentro quando pedi, em cima tem um ovo frito de gema bem laranja. O que mais se pode querer?

**MARIA FARINHA** - R. Padre Carvalho, 771, Pinheiros, tel. 3031-5496. De ter. a sex., das 12h às 15h; sáb., das 12h às 17h

**O VERDADEIRO RIESLING** - Riesling costuma ser a uva favorita dos especialistas e o terror dos bebedores de vinho, traumatizados pela garrafa azul de Liebfraumilch, que atrapalhou a reputação dos grandes vinhos alemães, austríacos e da região da Alsácia.

Para complicar ainda mais, existe a cepa welschriesling, que aqui se chama riesling itálico, que confunde todo mundo. O Brasil produz muito riesling itálico, que dá vinhos agradáveis e até entra no corte de alguns excelentes espumantes nacionais...

**VINHOS DA SEMANA:** 1. Estate Series Chardonnay Errazuriz R\$ 49,90 (Vinci). 2. Plaisir d’Eulalie. R\$ 86,90 (tastevin.com.br). 3. Regeneracion Bonarda. R\$ 89,90 (Sonoma). 4. Pedro Ximenez Amansado. R\$ 109,90 (Adega Tutoia).

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/luiz-horta/2018/08/o-baião-de-dois-do-maria-farinha-e-outras-dicas-com-sabor-brasileiro.shtml>

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.

## “PARA QUEM VOCÊ QUER VENDER O SEU VINHO?” - POR SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 17/08/2018

O consumo de vinho não passa de dois litros per capita no Brasil, incluindo os rótulos nacionais e os importados. É muito baixo se comparados com os de outros mercados. No vizinho Uruguai, por exemplo, o consumo de brancos e tintos por habitante por ano gira ao redor de 25 litros. Na tentativa de aumentar este consumo, a indústria começa a traçar outras estratégias e não pensar apenas nos amantes tradicionais da bebida.

Neste mês de agosto, o Ibravin lançou uma campanha publicitária com o hashtag #SeuVinhoSuasRegras. Em uma série de filmes, mostra que cada um bebe o vinho brasileiro como quer, na taça de cristal ou de plástico; com gelo ou quente; no gargalo; na piscina. Nesta mesma linha, o e-commerce Evino havia lançado no começo do ano o seu manifesto no YouTube, com as formas em que se pode beber os vinhos. Nos exemplos deste filme, pode-se beber vinho de todas as maneiras e em todas as ocasiões.

As duas campanhas focam na chamada Geração Millenium, cobiçada por todos que fazem bens de consumo. No caso do vinho, esta turma parece preferir os espumantes, os brancos e os rosados e, questiona-se, se terá poder aquisitivo para comprar vinhos aqui no Brasil.

As duas campanhas indicam um caminho, mas este não é o único. O consultor Rodrigo Lanari, da Winext, acaba de publicar um documento em que indica para a indústria procurar os “light buyers”, os consumidores eventuais de vinho, independente de serem milleniuns ou não, se quiserem aumentar as suas vendas...

Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2018/08/17/para-quem-voce-quer-vender-o-seu-vinho/>

Suzana Barelli é formada em Jornalismo pela Faculdade de Comunicação Social Casper Libero, Facasper/SP e é formada em Ciências sociais pela Universidade de São Paulo, USP/SP, em 1990. Jornalista especializada em vinhos e socióloga por formação, Suzana Barelli trabalhou em veículos como O Globo, Folha de S.Paulo, Valor Econômico, Carta Capital e Primeira Leitura.

## “SINE QUA NON!” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 25/08/2018

É preciso aguardar em uma lista de espera para obter umas poucas garrafas de Sine Qua Non (SQN), uma das vinícolas mais cultuadas da Califórnia. Seus vinhos têm alta demanda no mercado de leilões e podem alcançar US\$ 2 mil por uma única garrafa, especialmente depois de receber tantas notas 100 de críticos como Robert Parker.

Fundada em 1994 pelo austríaco Manfred Krankl, a SQN realizou uma rara prova de 18 de seus vinhos, confrontados às cegas, com cinco clássicos franceses. Eu estive presente.

Manfred Krankl se formou em enologia em seu país natal e mudou-se para os EUA em busca de emprego. Em 1989, após ter trabalhado em lojas e até em um hotel, abriu um restaurante e uma padaria. Somente em 1994 criou a SQN e pode, finalmente, usar seus conhecimentos de enologia para fazer vinhos para a carta de seu restaurante, o Campanile.

Seu primeiro vinho, um Syrah chamado Queen of Spades 1994, do qual fez apenas 1.200 garrafas, foi lançado a US\$ 31 e hoje é uma raridade avaliada em US\$ 2.750. Atualmente a SQN produz cerca de 40 mil garrafas/ano, usando principalmente castas do Rhône, como Syrah, Grenache, Viognier, Marsanne e Roussanne. A Pinot Noir foi utilizada em algumas safras e depois abandonada. Os brancos doces da SQN foram feitos com a consultoria de outro austríaco, o mestre Alois Kracher. Estes nectares, batizados de Mr K (em referência aos dois sobrenomes), foram produzidos só até 2006, ano do falecimento de Kracher.

**GÊNIO DA ENOLOGIA E DO MARKETING** - Krankl é sem dúvida um dos mais criativos e competentes enólogos do mundo. Porém, além disso, é também bom de marketing. Ele mesmo, com ajuda de sua esposa Elaine, cria nomes, rótulos e garrafas de seus vinhos. Aparentemente, cada um traz em seu packaging uma mensagem em código sobre seu o estilo ou inspiração. Com um pouco de imaginação podemos deduzir que Body & Soul é tão encantador e envolvente quanto esta canção e que The Boot tem a força de um chute, enquanto o Into the Dark, cuja garrafa lembra a de um Porto, de fato traz à memória um Vintage na taça.

**A PROVA** - Esta excepcional prova foi dividida em cinco flights, sempre às cegas, contendo um vinho francês de alta qualidade e com cepas semelhantes. O estilo geral dos SQN é de vinhos muito alcoólicos, de acidez baixa, extremamente expressivos, aromáticos e saborosos, de paladar denso e taninos muito doces. Um estilão bem americano, levado aos extremos da qualidade. Qualidade esta plenamente reconhecida pelo maior crítico daquele país. Dos vinhos provados, Parker deu nota 100 a seis deles (Incognito, The Inaugural, La Chapelle, Poker Face, Just for the love of it e Suey) e nota 99 a três deles (Into the dark, Clos de la Roche e The Straw Man).

Para conferir os FLIGHTS e ler o restante deste artigo acesse: <http://www.marcelocopello.com/post/sine-qua-non>

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

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

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

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

## 20 A 29 DE SETEMBRO – JORNADA ENOGASTRONÔMICA PELO PERU – VENHA CONHECER A LIMA COLONIAL E MODERNA E DESCOBRIR QUE O PERU É O MAIS ANTIGO PRODUTOR DE VINHOS DA AMÉRICA DO SUL.

. Uma jornada que cavalga entre os primórdios da chegada de Pizarro no Peru com a fundação em 1532 da “Ciudad de los Reyes”, hoje Lima, trazendo consigo a cultura das vinhas e vinhos, e vanguarda indiscutível nos dias de hoje que a torna referência e Capital Gastronômica da América. Não é a toa que entre os 50 Melhores Restaurantes da América Latina, o Peru tem 3 restaurantes reconhecidos, entre eles o MAIDO, o melhor da América latina. Para entender este caldeirão da culinária tradicional, chifa, Nikkei e cevicherias, nada melhor que uma Aula Magna num importante Instituto Gastronômico, visitando um de seus mercados e participar de uma Oficina de Chocolate. Hospedagem no fértil Vale do ICA, numa Fazenda centenária e na vinícola mais destacada do Peru, instalados dentro do próprio vinhedo. Tudo isto sem esquecer o “Espírito Nacional do Peru”, o Pisco, do qual conheceremos os seus segredos. VENHA E EXPERIMENTE! Sinta, perceba e deguste!

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



## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

### QUAL O SABOR QUE É FREQUENTEMENTE ATRIBUÍDO AO SAQUÊ JAPONÊS?

Há algum tempo, meus alunos da escola Inter Wine & Dine estão procurando por Umami. Este quinto sabor (com salgado, doce, azedo e amargo) combina com o sabor do monoglutamato de sódio. Identificada em 1908 pelo professor japonês Kikunae Ikeda, Umami fortalece todos os outros gostos básicos.

Alimentos fermentados, muito presentes nas cozinhas asiáticas, são naturalmente ricos em glutamatos. Isso explica a diferença qualitativa entre repolho e chucrute, leite e queijo, uvas e vinho (além do álcool). Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-umami-sake-japon-fabrication-asie-saveur-gout,4597789.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – 29/08/2018).

### VINHO COMO PASSAPORTE

Porque beber vinho excessivamente pode ser perigoso, aquele que o aprecia deve aprender cedo para não abusar dele. Isso é óbvio que às vezes merece ser lembrado: nosso país tem uma relação específica com o vinho. “O vinho é certamente parte das jóias que fazem imortal França”, lembrou Laurent Fabius, presidente do Conselho Constitucional, em um simpósio realizado em junho, nas margens do Garonne pela Academia do Vinho de Bordeaux.

E, no entanto, nosso país às vezes tem a arte de estragar seus ativos, especialmente os econômicos. “A França não trabalha o suficiente sobre seus pontos fortes”, diz o produtor Alain Graillot que, tendo sua vinha de Crozes-Hermitage reconhecida entre as mais famosas denominações de vale do Ródano, hoje é um sucesso mundial com o seu rótulo Tandem, um vinho marroquino, do qual ele vende um palete por mês em Nova York!

Entre os nossos pontos fortes está a vinha, que se tornou quase em toda parte o símbolo de uma terra abençoada. Olhar para a China, onde o governo incentiva o desenvolvimento de um Napa Valley chinês em Ningxia, a 1200 quilômetros de Pequim, na borda do deserto de Gobi. Lá, o vinho tornou-se o emblema da abertura ao mundo, numa feliz globalização. Mesma coisa no Oriente Médio, onde israelenses e libaneses fazem de tudo para restaurar a produção de vinhos de qualidade.

“O vinho é nosso patrimônio: devemos celebrá-lo livremente e sem ambiguidade”

Então, por favor, vamos tentar celebrar este vinho, que, como a aeronáutica, moda ou gastronomia, faz a reputação do nosso país e é um dos nossos principais ativos. E deixar que os viticultores franceses possam vender todos os anos milhares de milhões de euros de vinho do mundo, vamos liquidar a lei Evin que, a julgar vinho como veneno, surpreendeu os nossos clientes estrangeiros e fez rir nossos concorrentes.

O vinho não é apenas um sutil, o prazer civilizado é também uma bebida educacional que fortalece a responsabilidade, porque por beber em excesso pode ser perigoso, quem aprecia deve logo aprender a não abusar dela. Uma implementação de “conhecer a si mesmo” de alguma forma. Um aprendizado de sabedoria.

Na mesma linha, ao mesmo tempo em que a música apresentada na escola pelo Ministro da Educação, as autoridades públicas seriam inspiradas a encorajar as escolas primárias a oferecer aos seus alunos uma visita a um campo e ter a viticultura, como as lições de coisas do passado. Nada seria mais perigoso do que deixar setores inteiros da população em nossas cidades e subúrbios considerar o vinho como uma bebida ímpia. Nada seria menos francês. Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-loi-evin-france-economie-tourisme-education-consommation-alcool,4598103.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE - Denis Saverot – 22/08/2018).

### O QUE FAZER QUANDO SUA ADEGA PARA DE FUNCIONAR

- Não precisa entrar em pânico, a pequena variação de temperatura por um curto período de tempo não deve causar qualquer problema em seus vinhos. Você tem uma bela coleção de vinhos em casa. A adega é seu xodó. Você comprou com todo o cuidado. Colocou em um local arejado, longe do sol e outras fontes de calor. Está sempre de olho nela. Mantém a temperatura ajustada. Confere a umidade. Porém, um dia, de repente, ela dá um problema e para de funcionar. O que fazer?

Obviamente que a primeira providência é ligar para a assistência técnica especializada da marca do seu eletrodoméstico. Eles vão lhe orientar quanto ao mal funcionamento e possível conserto do aparelho. No entanto, enquanto o problema não é resolvido, o que fazer? Tirar os vinhos da adega e passar para a geladeira? Quanto tempo eles aguentam nessa situação sem estragar?

Acalme-se. Se sua adega climatizada quebrou, primeiramente, evite ficar abrindo e fechando a porta. Dessa forma, você minimiza a troca de calor entre o ambiente e a adega, e assim a temperatura mais baixa vai se manter por mais tempo, mesmo com o aparelho quebrado. Do mesmo modo, evite ainda ficar manuseando os vinhos.

Se o problema for resolvido em pouco tempo (as principais marcas têm assistências técnicas que dão prioridade para esses consertos), não há com que se preocupar.

Mesmo que a temperatura não se mantenha no mesmo patamar (as adegas funcionam com temperaturas de 6°C a 16°C geralmente), essa pequena variação por um curto período de tempo não deve causar qualquer problema em seus vinhos. Haveria problema se essa mudança fosse por períodos mais longos e com variações maiores de temperatura – como ADEGA já explicou em artigo publicado anteriormente (<http://revistaadega.uol.com.br/artigo/oscilacoes-perigosas9859.html>).

Ou seja, se sua adega quebrada está em local fresco e escuro, mantenha os vinhos dentro dela e aguarde o conserto. Uma preocupação, contudo, é com os rótulos. Se sua adega estiver bem regulada, mesmo quebrada, as garrafas não devem começar a suar dentro dela. Se isso ocorrer, seque com uma toalha. Uma dica para conservar melhor os rótulos: proteja-os com plástico filme em volta antes de colocar na adega. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-fazer-quando-sua-adega-para-de-funcionar\\_11275.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/o-que-fazer-quando-sua-adega-para-de-funcionar_11275.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 29/08/2018).

## BAROLO E A UNIFICAÇÃO DO REINO DA ITÁLIA

Como o “vinho dos reis” prosperou durante a unificação do reino italiano. No começo do século XIX, o território da Itália era composto por diversos pequenos estados, cada um deles controlado por um reino. Boa parte, porém, submissa ao Império Austríaco. Nessa época, os italianos estavam “atrasados” em relação a nações como Inglaterra e França e ainda não tinham uma unidade como país. Isso passou a incomodar o filho de um importante latifundiário do Piemonte.

Foi após voltar de suas viagens pela Europa, especialmente pela França, Inglaterra e Suíça, que Camillo Benso (que se tornaria famoso por seu título, Conde de Cavour) decidiu implementar o que havia aprendido em suas terras e em sua região. Uma de suas primeiras preocupações foi com a agricultura. Por volta de 1830, Cavour não estava muito contente com a uva Nebbiolo, típica do local.

Ele queria que os vinhos lá produzidos tivessem o sabor dos borgonheses que ele havia provado na corte de Savoia, que reinava sobre a Sardenha. Na época, o Piemonte pertencia ao Reino da Sardenha. Não à toa, Cavour decidiu plantar 5 hectares de Pinot Noir em suas propriedades. No entanto, passou a investir mesmo na Nebbiolo. Até então, Barolo não era considerado um grande vinho – aliás, acredita-se que era um vinho doce na época.

Além de Cavour, outro importante nome da região estava interessado em desenvolver os vinhos locais. A Marquesa de Barolo, a francesa Juliette Colbert di Maulévrier, casada com o importante Carlo Tancredi Falletti, tinha saboreado vinhos franceses em sua juventude e queria poder provar algo semelhante em suas terras. Assim, Cavour e ela dedicaram-se ao Barolo.

**FRANCÊS OU ITALIANO?** - Acredita-se que quem influenciou decisivamente na revolução da produção de Barolo foi o enólogo francês Louis Oudart, que foi contratado por Cavour para cuidar dos vinhos de sua propriedade. Oudart, veio de Champagne, mas diz-se que gostava dos vinhos de Bordeaux. Em 1843, a Marquesa também o contratou. Quando Oudart chegou em Barolo, a Nebbiolo era cultivada em grandes rendimentos e colhida muitas vezes precocemente, pois amadurecia apenas no final de outubro ou mesmo em novembro. Depois de colhidas, as uvas ainda iam para adegas muito sujas, onde ocorria uma fermentação errática que geralmente era interrompida pelo inverno, antes de todo o açúcar ser fermentado.

Diz-se que Oudart então diminuiu rendimentos, assegurou que suas uvas fossem colhidas maduras, as adegas limpas, e com novos equipamentos de fermentação para que se pudesse produzir um tinto mais equilibrado e seco. Sua ideia era produzir algo como Bordeaux.

No entanto, uma pesquisa recente de Kerin O’Keefe afirma que o mentor desse novo Barolo não teria sido Oudart, mas um enólogo italiano chamado Paolo Francesco Staglieno. Ele foi o autor de um manual de vinificação chamado “Istruzione intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte”, publicado em 1835. Teria sido ele o enólogo chamado por Cavour para trabalhar em sua propriedade em Grinzane entre 1836 e 1841. A tarefa de Staglieno era produzir vinhos de qualidade voltados para envelhecimento e estáveis o suficiente para serem exportados, algo que na época ficou conhecido como “o método Staglieno”. Segundo essa pesquisa, Oudart era um comerciante de vinho, não um enólogo, que no início do século XIX se mudou para Gênova e criou uma cantina, Maison Oudart et Bruché. Quando ele veio para Alba, Cavour já estaria seguindo as diretrizes de Staglieno e produzindo vinhos secos.

**REVOLUÇÃO NAS VINHAS E NO PAÍS** - Seja influência italiana ou francesa, a verdade é que, ao mesmo tempo que Barolo começou a ganhar a reputação que tem hoje, a Itália começou a ressurgir como nação unificada. E, assim como o vinho, graças a Cavour. Por suas habilidades políticas e econômicas, Camillo Benso foi escolhido por Vitor Emanuel II, então rei da Sardenha, para ser seu Primeiro Ministro. Antes disso, Cavour já havia fundado um diário chamado “Il Risorgimento”. Ele acreditava que a Itália só atingiria o seu completo potencial se fosse unida como país e passou a apoiar a unificação sob a Casa de Savoia e Vitor Emanuel.

Cavour foi um dos principais personagens da unificação italiana juntamente com Giuseppe Garibaldi e Giuseppe Mazzini. Ele incentivou Garibaldi na famosa “expedição dos mil”, que trouxe a Sicília e Nápoles para a união, assim como os estados pontifícios. Quando Vitor Emanuel II declarou o Reino da Itália independente em 17 de março de 1861, Cavour foi nomeado Primeiro Ministro. Ele porém não viveu muito para ver o restante da glória italiana e de Barolo, tendo morrido quatro meses depois.

Os vinhos de Barolo logo passaram a ser os favoritos da nobreza italiana, então localizada em Turim, e começaram a ser conhecidos como “o vinho dos reis e o rei dos vinhos”. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/barolo-e-unificacao-do-reino-da-italia\\_11261.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/barolo-e-unificacao-do-reino-da-italia_11261.html) (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 29/08/2018).

## “INDIANA JONES” DO VINHO REVELA ONDE A VITICULTURA SURTIU

Pesquisa mostra que o vinho surgiu pelo menos 500 anos antes do que se imaginava. Um homem e sua equipe parecem que não se cansam de buscar as origens da produção do vinho no mundo. Patrick McGovern (que já vem sendo chamado de Indiana Jones do vinho) e alguns colaboradores acabaram de divulgar uma pesquisa em que mostram que a produção de vinho no mundo é mais antiga do que se imaginava.

Até pouco tempo atrás, a primeira evidência de vitivinicultura no Oriente Médio era da aldeia neolítica de Hajji Firuz Tepe, no noroeste da região de Zagros, no Irã, datando de aproximadamente 5.400-5.000 a.C. Lá foram encontrados seis frascos, dois dos quais foram analisados e mostraram a presença de ácido tartárico e uma resina de árvore. Acredita-se que, para que essa produção tenha ocorrido, uvas selvagens foram intencionalmente cultivadas ou até mesmo domesticadas na época.

Quem havia feito essa descoberta? A equipe de McGovern em 2007. Agora, porém, o cientista encontrou indícios de atividade vitivinícola anteriores a esse período em uma região da Geórgia. O estudo, chamado de “Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus”, foi publicado na revista científica “Proceedings of the National Academy of Sciences” no início de novembro.

As escavações, com apoio do governo georgiano, ocorrem nos sítios arqueológicos de Gadachrili Gora e Shulaveris Gora, cujos resquícios de objetos remontam a 6.000-5.800 a.C. Lá, a equipe encontrou oito jarros que revelaram a presença de ácido tartárico, málico, cítrico e succínico, que estão relacionados à vitivinicultura. Além disso, os jarros encontrados possuem adornos que lembram cachos de uvas.

“Acreditamos estar na presença dos vestígios da mais antiga domesticação de videiras silvestres na Eurásia com o único propósito de produzir vinho”, afirmou Stephen Batiuk, um dos pesquisadores envolvidos no estudo. Segundo ele, “o potencial hortícola do Cáucaso do Sul deveria conduzir à domesticação de muitas espécies novas e diferentes, e inovadores produtos ‘secundários’ poderiam surgir”.

A descoberta deixou os cientistas georgianos excitados. “A Geórgia tem 525 variedades de uvas, e as cepas silvestres ainda crescem aqui. Esta descoberta, dando provas adicionais de que a Geórgia é um lugar onde a cultura da vinificação tenha começado, certamente é muito emocionante para literalmente todos os georgianos – não só os profissionais ligados ao vinho –, pois a cultura da uva e do vinho é algo sagrado para os georgianos”, afirmou Tina Kezeli, diretora executiva da Georgian Wine Association, que também participou da pesquisa.

Mas apesar do entusiasmo dos georgianos, McGovern acredita que as origens da vinificação podem estar ainda mais distantes no tempo. Ele crê que os primeiros indícios podem estar nas proximidades do Líbano, onde McGovern acha que mais pesquisa poderia ser feita. “Uvas selvagens teriam crescido no Líbano, no norte de Israel, na Palestina – é aí que você tem uvas selvagens crescendo hoje e presumivelmente desde a última era do gelo”, afirmou McGovern. Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/indiana-jones-do-vinho-revela-onde-viticultura-surgiu\\_11260.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/indiana-jones-do-vinho-revela-onde-viticultura-surgiu_11260.html) (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 28/08/2018).