



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



DICAS DE VINHOS PARA SEU DE FINAL DE ANO – AGORA OS RÓTULOS
POR MÁRCIO OLIVEIRA

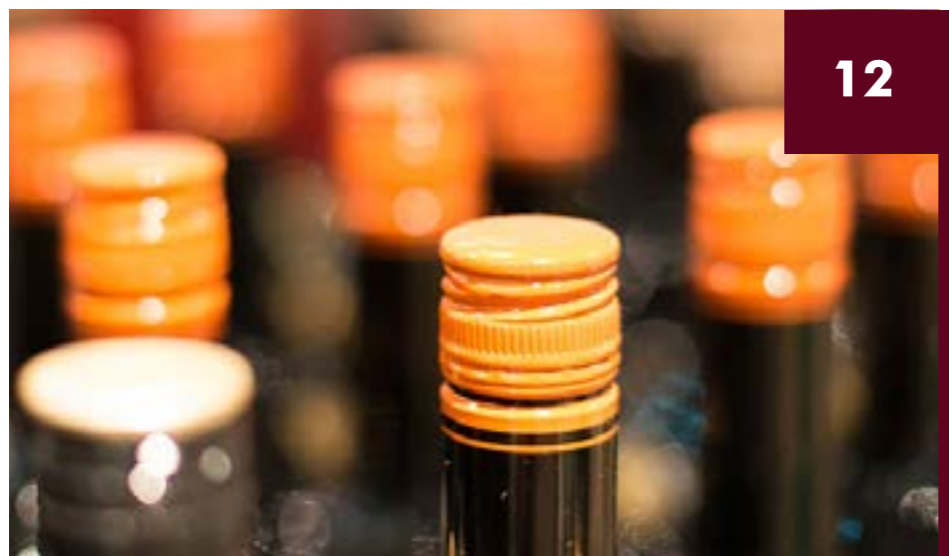
NESSA EDIÇÃO



09

DICAS DE VINHOS PARA SEU DE FINAL DE ANO – AGORA OS RÓTULOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“DEUS CRIOU A TAMPA DE ROSCA” - POR MARCELO COPELLO



12



12

“DIRCEU VIANNA JUNIOR, “O MESTRE DO VINHO” - POR ALESSANDRA KIANEK

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

13 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

13/01/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para a primeira turma do Curso Intensivo de Férias de 2020. Seu conteúdo contempla todos os conhecimentos do Curso de Vinho e sua Degustação e é planejado especialmente para quem não tem tempo a perder. São 8 encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 8 semanas do formato regular do curso inicial.

Valor: R\$1.315,00* (1.290,00 curso + R\$25,00 Taxa de inscrição), parcelamento em até 3x no cartão.

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

ABS-RIO-FLAMENGO MERLOT EM DISPUTA: NOVO MUNDO VERSUS VELHO MUNDO

24/01/2019 - 19:30

Algumas notas sobre a Merlot: É a uva mais plantada na França, seguida da Ugni Blanc (Cognac e Armagnac) – fonte: OIV 2017. O pai da Merlot é a Cabernet Franc e a mãe é Magdeleine Noire des Charentes – fonte: site Wine Folly. A Merlot já estava cadastrada como casta em 1784 – fonte: Guia de Castas, de Jancis Robinson. No encontro vamos conversar e degustar vinhos da uva Merlot divididos em dois grupos: Novo Mundo e Velho Mundo

Valor: R\$249,00 e R\$ 289,00 (não sócio)
Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640
abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO O VINHO E A SUA DEGUSTAÇÃO

30/01/2019 - 19:15

O curso O Vinho e sua Degustação está com inscrições abertas para aulas às 5as no Flamengo. Assim como os demais cursos regulares, este curso é indicado aos apreciadores da bebida, mas também pode ser o primeiro passo para quem está pensando em investir profissionalmente no vinho.

Valor: R\$1.375,00 (1.350,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), parcelado em até 3x no cartão.

Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / (21) 2421-9640
abs@abs-rio.com.br



ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

20 DE JANEIRO DE 2020 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 240,00

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras

O Participante do Curso recebe a apostila "ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS" e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

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

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

BLA BLA BLA 2015 ANIMA NEGRA, MALLORCA – ESPANHA – PRODUZIDO PELA VINÍCOLA TERRA DE FALANIS

Projeto de iniciativa de Miguel A. Sardá e Pere Obrador que decidiram produzir um vinho ligado aos microclimas mediterrâneos sob a ótica catalã tendo em vista a constante influência marítima.

As vinhas utilizadas para o empreendimento são de cerca de 50 a 90 anos de idade. Os vinhos possuem rótulos ilustrados pelo artista plástico Pere Joan e com títulos seus generis como Bla Bla Bla, Plic Plic Plic, etc.

O BLA BLA BLA é um vinho branco elaborado com uvas Prensal provenientes da região de Felantix. Fermentado em tanques de cimento onde estagia uma parte do vinho, sendo a outra porção estagiando em barricas de carvalho. Teor alcoólico de 12%.

Notas de Degustação: De cor clara, amarelo límpido e cristalino. Aromas de frutas de polpa branca (melão, pêra e lichia), com nota sutil de pêssego e damasco, evoluindo para notas florais. Paladar com leve toque mineral de sal, com boa acidez e equilíbrio. Sabor de maçã verde vem se mostra, com bom final de boca.

Estimativa de Guarda: Está num ponto excelente para ser bebido.

Reconhecimentos internacionais: 91 Pontos da Revista Adegas.

Notas de Harmonização: Um vinho mais encorpado, que combina componentes talvez exóticos para um Pinot (geleia de manga, maçã em calda), com outros clássicos (pão fresco), num paladar persistente.

Serviço: servir entre 09 a 10°C.

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



LOMA GORDA CERVERA DE LA CAÑADA 2015 – CALATAYUD – ESPANHA

A Bodega San Gregorio foi fundada em 1965 em Cervera de la Cañada e pertence à Denominação de Origen Calatayud. Neste território, localizado no sopé do Sistema Ibérico, é onde estão as melhores uvas dos vales de Ribota e Manubles, a área mais ocidental da denominação. A vinícola possui 700 hectares de vinhedos localizados nos arredores de Cervera, em torno da Serra de Armantes. Produz, em média, 2 milhões de quilos de uvas por ano. Entre as uvas tintas, destaque para a Garnacha, juntamente com Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Já entre as uvas brancas, brilha a Macabeo.

Notas de Degustação: Cor rubi ainda intenso. Aromas de frutas vermelhas maduras, quase confitadas (ameixa, cerejas). No paladar o sabor mostra frutas escuras quase em compota, com final de boca fresco. Um vinho para ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: Já pode ser bebido, mas imagino que irá bem por mais 2 anos.

Reconhecimentos internacionais: 93 Pontos James Suckling.

Notas de Harmonização: vai muito bem com Massa com ragu de carne, caças e queijos média cura.

Serviço: servir entre 15 e 16°C.

GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Belo Horizonte – MG. Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes- Belo Horizonte- MG - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



CASA FERREIRINHA PAPA FIGOS TINTO 2017 – DOURO – PORTUGAL

Histórica vinícola do Douro, a Casa Ferreirinha leva o apelido de sua mais notável proprietária, Dona Antónia Adelaide Ferreira - figura emblemática de Portugal do século XIX. Dona Antónia, carinhosamente chamada de Ferreirinha, herdou propriedades no Vale do Douro e com muito talento, visão e dedicação construiu um império vitivinícola numa época em que as condições no Douro eram desafiadoras e desbravar a região era uma verdadeira aventura.

Sua determinação acabou dando origem a alguns dos mais premiados vinhos portugueses. Desde 1987, a Casa Ferreirinha pertence à Sogrape, um dos maiores grupos de vinhos de Portugal e que também é reconhecido mundialmente pela qualidade de seus exemplares, desde as gamas de entrada até os rótulos mais premiados.

À frente da enologia está o famoso enólogo Luís Sottomayor – é ele o guardião de vinhos topo de gama, como Vinha Grande, Reserva Especial, Quinta da Leda, Callabriga, além do mítico Barca Velha. A Casa Ferreirinha também concebe um dos vinhos portugueses mais populares do mercado: o Esteva, que é uma excelente pedida para o dia a dia.

Notas de Degustação: Rubi escuro, profundo. Aromas intensos de frutas vermelhas (cerejas, ameixas), flores e uma discreta madeira vinda da passagem por carvalho francês durante 12 meses. Corte das Uvas: 40% Touriga Franca, 30% Tinta Roriz, 15% Touriga Nacional e 15% Tinta Barroca. Um vinho rico e elegante, de corpo médio, taninos finos, muito bem equilibrado.

Estimativa de Guarda: irá bem por 3 anos!.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas assadas ou grelhadas, massas com molho vermelho de tomate, bife de Wellington.

Serviço: servir entre 15 e 17°C.

ZAHIL – REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.



CHATEAU LABATUT GRANDE RESERVE BORDEAUX SUPERIEUR 2015

O Château Labatut é comandado pelo casal Sylvie e Vincent Levieux, que faz parte da nova geração de viticultores de Bordeaux. Segundo a filosofia do casal, o estilo de vinho do château encontra-se entre dois mundos: moderno e frutado, com a elegância e a tradição que sempre caracterizaram os melhores vinhos de Bordeaux.

Vinhedos localizados na extremidade oriental de Entre-Deux-Mers, o Château Labatut é uma das mais belas residências da região. A origem da propriedade data da Guerra dos Cem Anos (1337-1453). São 45 hectares de vinhedos em encostas suaves, com exposição sul. Os solos são calcários, ricos em material fóssil marinho, e argilosos, ricos em minério de ferro, com vinhas entre 20 e 30 anos de idade.

Notas de Degustação: Cor rubi de boa intensidade, com aromas de frutas vermelhas maduras (cerejas e amoras), que se mantêm no paladar. É um vinho com taninos densos e sedosos com boa acidez, com boa permanência no paladar. Corte das uvas: 50% Carbernet Franc, 40% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon.

Estimativa de Guarda: com toda esta estrutura aguanta fácil 10 anos.

Notas de Harmonização: vai muito bem com carnes vermelhas assadas e grelhadas, ótimo para acompanhar uma paleta de cordeiro.

Serviço: servir entre 16 e 18°C

Em BH: PREMIUM - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 30220-060 - Belo Horizonte - MG - 31 3282-1588

Em SP: PREMIUM - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 01258-000 - São Paulo - SP - 11 2574-8303.



DICAS DE VINHOS PARA SEU DE FINAL DE ANO – AGORA OS RÓTULOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Na semana passada falamos sobre os vinhos para o Final de Ano. Agora é chegada a hora de uma lista de sugestões de rótulos para você escolher o que servir dentro do seu orçamento. Tem vinho para todo gosto e bolso.

A Lista contempla 131 rótulos de diferentes países separados por estilos e faixas de preço.

O mais importante é aproveitar e servir vinhos que tragam toda a alegria destas Festas e que garantam toda a felicidade para você e sua família!

Até R\$ 50

ESPUMANTES:

Cava Jaume Serra Cristalino Brut, Jaume Serra - Penedes – Espanha (Verdemar)
 Veuve du Vernay Brut, Patriarche – Borgonha – França (Cantu)
 Ponto Nero Brut, Domno, Vale dos Vinhedos – Brasil (SuperNosso)
 Casa Valduga Arte, Casa Valduga - Vale dos Vinhedos – Brasil (SuperNosso)
 Casa Perini Brut, Casa Perini – Serra Gaúcha – Brasil (SuperNosso)

BRANCOS:

Quereu Chardonnay, Quereu&Fox Wines, Valle Central – Chile (Prem1um)
 Tatenhue Chardonnay 2018, Ventisquero, Valle Central-Chile (Cantu)
 Porta 6 Branco, Lisboa – Portugal (HipperFrios)
 Manz Platônico, Lisboa - Portugal (HipperFrios)
 Don Guerino Branco, Alto Feliz – RS/Brasil (HipperFrios)

ROSÉS:

Cava Jaume Serra Cristalino Rosé, Jaume Serra - Penedes – Espanha (Verdemar)
 BellaVista Aresti Reserva Rosé 2018, Chile (SuperNosso)

TINTOS:

Quereu Carmenere, Quereu&Fox Wines, Valle Central – Chile (Prem1um)
 Quereu Merlot, Quereu&Fox Wines, Valle Central – Chile (Prem1um)
 Rapariga da Ponte Select, Luis Duarte Vinhos - Alentejo – Portugal (Épice)
 Porta 6, Lisboa – Portugal (HipperFrios)
 Herdade dos Coteis Tinto, Alentejo – Portugal (Verdemar)

SOBREMESA:

Porto Tawny Insignia, Porto – Portugal (Verdemar)
 Aurora Colheita Tardia, Bento Gonçalves –RS/Brasil (SuperNosso)

De R\$ 51 a R\$ 100

ESPUMANTES:

Cave Geisse Extra Brut, Cave Geisse – Pinto Bandeira – RS/ Brasil
 Espumante Carvalho Branco Brut Nature, Murillo Regina, Minas Gerais/Brasil
 Guatambu Nature Champenoise 2018, Dom Pedrito – RS/Brasil (Hipper Frios)
 Lírica Crua, Hermann – Brasil (Decanter/ SuperNosso)

BRANCOS:

Saint Roch Cotes Roussillon Branco, França (Verdemar)
 Viños Sanz Clásico 2017, Rueda – Espanha (Prem1um)
 Dona Paterna Alvarinho Trajadura 2017, Minho – Portugal (Prem1Um)
 Bacalhoa Catarina Branco, Setubal – Portugal (Verdemar)
 Lenda Dona Maria Branco 2017, Julio Bastos – Alentejo – Portuga (Adega CB)
 Cabriz Colheita Seleccionada Banco 2018, Global Wines - Dão – Portugal (Adega CB)
 Monte da Cal Branco 2017, Herdade M. da Cal, Alentejo – Portugal (Adega CB)
 Primeira Estrada Chardonnay 2018, Minas Gerais – Brasil (Rex-Bibendi)
 De Lucca Marsanne Reserva 2017, De Lucca – Uruguai (Prem1um)
 Crios de Susana Balbo Torrontés 2018, S. Balbo, Mendoza-Argentina (Cantu)

ROSÉS:

Garzon Estate Pinot Noir Rosé 2019, Garzon – Uruguai (World Wine)

TINTOS:

Fonterutoli n.º10, Mazzei – Toscana – Itália (Grand Cru)
 Faustino VII, Rioja – Espanha (Verdemar)
 Lenda Dona Maria Tinto 2016, Julio Bastos – Alentejo – Portuga (Adega CB)
 EA 2017, Fund. Eugenio de Almeida, Alentejo-Portugal (Verdemar/Adega Alentejana)
 Esteva 2017, Casa Ferreirinha – Douro – Portugal (Rex-Bibendi / Zahil)
 Herdade dos Coteis Reserva Tinto, Alentejo-Portugal (Verdemar)
 Mar de Lisboa Tinto 2017, Qta de Chocapalha, Lisboa-Portugal (Adega Alentejana)
 Manz Contador de Estórias, Lisboa - Portugal (HipperFrios)
 Monte da Cal Tinto 2016, Herdade M. da Cal, Alentejo – Portugal (Adega CB)

R de Romaneira 2016, Qta. Romaneira – Douro – Portugal (SuperNosso)
 Cabriz Colheita Seleccionada Tinto 2017, Global Wines - Dão – Portugal (Adega CB)
 Marques de Casa Concha Cab. Sauvignon 2017, CyToro – Maipo - Chile(SuperNosso)
 Benmarco Malbec 2017, Susana balbo – Mendoza – Argentina (Cantu)
 Benmarco Caberner Franc 2017, Susana balbo – Mendoza – Argentina (Cantu)

SOBREMESA:

Monbazilac Reserva 2014, Monbazilac – França (Verdemar)
 Quinta do Tedo Rosé, Douro-Portugal (Casa do Vinho)
 Quinta do Tedo Tawny, Douro – Portugal (Casa do Vinho)
 Moscatel de Setubal Bacalhoa, Setubal – Portugal (Verdemar)

De R\$ 101 a R\$ 200

ESPUMANTES:

Prosecco Superiore Rustico Valdobiadene DOCG Brut, Vêneto – Itália (Inovini)
 Pizzato Nature Champenoise 2015, Pizzato, Vale dos Vinhedos – RS/Brasil
 Cave Geisse Terroir Nature, Cave Geisse – Pinto Bandeira – RS/Brasil

BRANCOS:

Assyrtico Athiri 2014, Sigalas – Grécia (Decanter)
 Quinta de Chocapalha 2017, Alenquer/Lisboa - Portugal (Adega Alentejana)
 Pizzato Charonnay Legno 2018, Pizzato – Vale dos Vinhedos – RS/ Brasil (Adega CB)
 Guaspari Chardonnay Vista do Lago 2016, Esp. Santo do Pinhal – SP/Brasil
 Maria Maria Bel Sauvignon Blanc 2015, Três Pontas – MG/Brasil (Rex-Bibendi)
 Leyda Single Vineyard F. Hill Chardonnay 2018, Leyda – Chile (Grand Cru/ Tutto Itália)
 Garzon Reserva Albariño 2018, Garzon - Uruguai (World Wine)
 Hunter´s Sauvignon Blanc 2016, Hunter´s – Nova Zelandia (Prem1um)

ROSÉS:

Vallado Touriga Nacional Rosé, Vallado - Douro – Portugal (Adega CB)
 Covela Rosé 2017, Covela – Minho – Portugal (Winebrands)
 Chateau de Porcieux 2017, Porvence – França (Cantu)
 De Martino Gallardia Cinsault Rosé 2017, De Martino – Itata – Chile (Decanter)

TINTOS:

Cotes du Rhone la Solitude 2018, CDR, França (Rex-Bibendi / Zahil)
 Tessela Cote du Roussillon 2015, França (Verdemar)
 Crasto 2017, Quinta do Crasto, Douro – Portugal ()
 Papa Figos 2017, Casa Ferreirinha – Douro – Portugal (Rex-Bibendi / Zahil)
 Primeira Estrada Syrah 20178, Minas Gerais – Brasil (Rex-Bibendi)
 Guaspari Syrah Vista da Serra 2016, Esp. Santo do Pinhal – SP/Brasil
 De Martino Cinsault Viejas Tinajas 2016, De Martino – Chile (Decanter)
 Boya Syrah 2015, Viña Garcez, Casablanca – Chile (Mistral)
 Falernia Syrah Gran Reserva 2015, Falernia, Vale de Elqui – Chile (Prem1um)

Ventisquero Grey Apalta GCM, Ventiquero – Apalta – Chile (Cantu)
 Erasmo 2016, Maule- Chile (Verdemar)
 Enamore (Milamore), Adega Renacer, Mendoza – Argentina (SuperNosso)
 Benmarco Caberner Franc 2017, Susana Balbo – Mendoza – Argentina (Cantu)
 Benmarco Expressivo 2017, Susana Balbo – Mendoza – Argentina (Cantu)
 Colomé Amalaya Gran Corte 2017, Colomé, Salta – Argentina (Decanter)
 Garzon Reserva Tannat 2017, Garzon - Uruguai (World Wine)
 Babylons Peak Shiraz Grenache 2014, Africa do Sul (Verdemar)

SOBREMESA:

Barbeiro 3 anos Doce, Ilha da Madeira – Portugal (Casa do Vinho)
 Porto Insignia LBV, Douro – Portugal (Verdemar)

Acima de R\$ 200

ESPUMANTES:

Champagne Lanson Extra Age, Lanson, Champagne – France (Cantu)
 Bollinger Grande Année Vintage 2007, Bollinger – Chapagne – França (Mistral)
 Champagne Barnaut Reserve, Barnaut, Champagne – France (Decanter)
 Ferrari Maximum, Ferrari, Lombardia – Itália (Decanter)
 Ferrari Perle Brut, Ferrari, Lombardia – Itália (Decanter)

BRANCOS:

Clemens Busch Gutswein Riesling Trocken 2016, Mosel – Alemanha (Prem1um)
 Terroir Limit Terra de Cuques 2013, Priorat- Espanha (Prem1um)
 Guru 2018, Wine&Soul, Douro – Portugal (Adega Alentejana)
 Sidecar Branco 2017, Susana Esteban, Alentejo – Portugal (Adega Alentejana)
 Pêra Manca Branco, Fund. Eugenio de Almeida, Alentejo/Portugal (Adega Alentejana)
 Casa da Passarela O Fugitivo Branco em Curtimenta 2015, Dão/Portugal (Prem1um)
 Sol de Sol Chardonnay, Viña Aquitania, Velle de Malleco – Chile (Zahil/ Rex-Bibendi)
 Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses 2017, Valle de Sto Antonio – Chile (Vinci)
 Amayna Sauvignon Blanc 2018, Viña Garcez, Casablanca-Chile (Mistral)
 Catena Adrianna Vineyards Chard. White Stones 2015, Mendoza – Argentina (Mistral)
 Chateau St. Michelle Chardonnay 2017, Califórnia – EUA (Winebrands)
 Neudorf Moutere Chardonnay 2013, Neudorf – Nova Zelandia (Prem1um)

ROSÉS:

Cotes de Provence M de Minuty 2018, Provence – França (Prem1um)

TINTOS:

Gigondas Domaine Raspail 2016, Dom. Raspail – Gigondas – França (Prem1um)
 Il Nebbio Langhe 2017, Pio Cesare – Piemonte – Itália (Decanter)
 Barolo Schianvenza Serralunga d´Alba 2008, Piemonte – Itália (Casa do Vinho)
 Nino Negri Sfursat Cinquestelle 2011, Lombardia – Itália (Casa do Vinho)
 Barolo Rivetto Serralunga d´Alba 2014, Piemonte – Itália (Cantu)

Domenico Clarico Arte Langhe DOC 2010, Dom. Clerico – Piemonte/Itália (Prem1um)
Barolo Pio Cesare Ornato 2007, Pio Cesare, Piemonte-Itália (Decanter)
Volpaia Chianti Classico 2016, Volpaia - Toscana – Itália (Prem1um)
Paololeo Passo del Cardinale Prim. Di Manduria 2017, Puglia – Itália (Prem1um)
Primitivo di Manduria Old Vines 2016, Lucarelli – Puglia – Itália (Casa Flora)
San Marzano SessantAnni Prim di Manduria 2015, Puglia/Itália (Grand Cru/Tutto
Itália)
Divoto 20019, Apolonio, Puglia – Itália (casa do Vinho)
Alion 2013, Bodegas Veja Sicilia, Ribera del Duero – Espanha (Mistral/ Grand Cru)
Dona Maria 2016, Julio Bastos – Alentejo - Portugal (Adega CB)
Quinta do Vallado 2016, Quinta do Vallado – Douro – Portugal (Adega CB)
Casa da Passarela O Enologo Vinhas Velhas 2015, Dão - Portugal (Prem1um)
Quinta de Leda 2016, Casa Ferreirinha, Douro – Portugal (Rex-Bibendi / Zahil)
Quinta do Crasto Reserva Vinhas Velhas 2017, Douro – Portugal (Qualimpor)
Mouchão 2013, Mouchão – Alentejo – Portugal (Adega Alentejana)
Vinha do Contador Paço dos Cunhas 2014, Global Wines – Dão / Portugal (Adega
CB)
Zuccardi Poligonos Malbec 2016, Mendoza – Argentina (Grand Cru/ Tutto Itália)
Artezin Zinfandel 2015, Artezin – Mendoncino – Califórnia (Decanter)
Chateau St Michelle Cabernet Sauvignon 2015, Califórnia – EUA (Winebrands)
Rippon Pinot Noir 2016, Rippon, Central Otago - Nova Zelândia (Prem1um)

SOBREMESA:

Porto Niepoort Tawny 10 Anos – Niepoort, Douro/Portugal (Vinci)
Quinta do Tedo Vintage 1999, Douro – Portugal (Casa do Vinho)
Porto Quevedo Colheita 1996, Douro – Portugal (Prem1um)

No mais, é desejar que todos tenhamos um Feliz Natal e 2020 melhor ainda!!!
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

“DEUS CRIOU A TAMPA DE ROSCA” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 19/12/2019

Pessoal, abaixo segue um texto que escrevi faz alguns anos enquanto estava longas horas insones dentro de um avião voltando da Austrália.

“A ambição me leva a ir não só mais longe do que qualquer outro homem antes de mim já foi, mas até tão longe quanto creio ser possível a um homem ir” - Do diário do capitão James Cook*.

A Austrália é um país distante imenso e pouco habitado. Produz ótimos vinhos e guarda muitos segredos. Fiz uma longa viagem por lá. Visitei todas as regiões importantes no cultivo da vinha, fui a lugares ermos e conversei com os personagens curiosos, além de provar centenas de vinhos.

O que me motivou a esta aventura foi a leitura do diário do Capitão Cook*, da marinha inglesa, que em 1770 descobriu a Austrália. Cook menciona o vinho em vários trechos de seu relato. Segundo ele o nobre fermentado já era produzido lá muitos séculos antes da chegada dos europeus. De seu convívio com os povos locais o inglês relatou várias lendas como a de que o aborígene Wino-Wino** teria inventado o vinho. Cook conta também ter provado um vinho quase mágico feito a partir da vinha mais velha do planeta, com 10 mil anos de idade.

Segundo ele “esta planta guarda em sua memória toda a história da humanidade. Seu caule é tão grosso que são necessários 10 homens para abraçá-lo. Suas raízes tão profundas que as ramificações chegam a todos os cantos do planeta, passando pelo centro da terra e trazendo na seiva uma síntese gustativa de todos os terroirs do mundo. Esta magnífica planta frutifica uma única vez a cada século e gera uvas suficientes para a produção de apenas 375ml de vinho, envasado e arrolhado em pequenas garrafas de vidro opaco.”É por isso que a versão australiana da Bíblia diz: “e no 8º dia Deus criou a screw cap***”.

*Esta obra é pura ficção. James Cook (27 de Outubro, 1728 - 14 de Fevereiro, 1779) realmente escreveu um diário, mas que eu jamais li.

** É comum a repetição de vocábulos nos idiomas aborígenes da Austrália. E também é comum que os australianos em geral, como gíria, encurtem as palavras colocando a terminação “o”, deste modo “president” vira “preso”. Bem que no Brasil poderia virar mesmo...

***tampa de rosca...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/deus-criou-a-tampa-de-rosca>

Mais em www.marcelocopello.com.br

“DIRCEU VIANNA JUNIOR, “O MESTRE DO VINHO” - CATARINA NUNES

REVISTA VEJA - 25/12/2019

Formado em Londres e o único Master of Wine brasileiro, Dirceu Vianna diz que os produtores nacionais ignoram os avanços da vitivinicultura no exterior e exageram suas margens de lucro.

UMA LEMBRANÇA que Dirceu Vianna Junior guarda da infância é a imagem de seu pai degustando vinho durante o inverno no interior do Paraná. Hoje, aos 51 anos, ele é parte de um seleto grupo de especialistas que detêm o título de Master of Wine, concedido pelo The Institute of Masters of Wine, do Reino Unido. Fundado em 1955, o instituto formou apenas 389 mestres do vinho em todo o mundo.

Vianna é o único brasileiro e representante da língua portuguesa detentor do título. Com passagens pelos cursos de engenharia florestal e direito em universidades brasileiras, decidiu morar em Londres em 1989 e nunca mais voltou para o Brasil. Sua carreira no setor de vinhos começou quando ele foi promovido de garçom a gerente de um restaurante londrino. No novo cargo, Vianna recebeu a missão de elaborar uma carta de vinhos. Como não conhecia o assunto, foi estudar.

Três décadas depois, desenvolve diferentes projetos em empresas de sete países, é consultor para a seleção de bebidas do clube Manchester United e embaixador dos vinhos de Portugal. Durante uma passagem pelo Brasil, para visitar a família, Vianna conversou com VEJA num restaurante do Aeroporto de Guarulhos (SP) antes de embarcar para Londres, onde vive com a mulher e a filha.....Leia mais na REVISTA VEJA desta semana de Natal.

13 A 28 DE ABRIL 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

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 "ellev" (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.

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

BELOS CHAMPAGNES INSPIRAM CHEFS

O filme é uma adaptação do livro de mesmo nome, escrito por Alexis Goujard. Thibaud Sombardier (restaurante Antoine, Paris XVI), Guy Savoy (Paris VI), Adeline Grattard (Yam'Tcha, Paris I), Philippe Mille (Les Crayères, Reims) e Frédéric Vardon (39V, Paris VIII) prestaram-se entusiasticamente ao jogo de comida e champanhe.

Longe de ficar confinado a um aperitivo, o champanhe pode ser servido com lucro durante toda a refeição. Todos os aficionados por belas bolhas, cinco grandes chefs contam como o rei dos espumantes os inspira na cozinha.

Ensopado de legumes com tofu, lata Landes picante, batata doce e groselha ... Que vinho servir nesses pratos distintos? Não necessariamente o que você pensa. A pedido de La RVF, cinco renomados chefs, Adeline Grattard (Yam'Tcha), Guy Savoy, Frédéric Vardon (39V), Thibault Sombardier (restaurante Antoine), em Paris, e Philippe Mille (Les Crayères), em Reims, concordaram com entusiasmo em casar sua culinária com um vinho que nem sempre pensamos em servir à mesa, champanhe.

Eles nos dizem aqui como essa bebida nobre os inspira na cozinha. Como a bolha, a acidez, a sensação de calcário, a estrutura, a vinosidade, a oxidação suave de um champanhe são parâmetros que revelam as sutilezas ocultas de um prato. Todos consideram um vinho por si só, que pode ser servido durante toda a refeição. "É claro que beber champanhe é bom no início de uma refeição, mas a abordagem fragmentada e alguns métodos recentes de vinificação geram materiais vínicos com um sabor próximo ao seu terroir. O suficiente para fazer combinações fantásticas à mesa", diz o chef – 3 Estrelas Guy Savoy, que agora atua no Monnaie de Paris.

HARMONIZAÇÕES ÚNICAS: Cada um se prestou ao jogo, entregando uma harmonização original entre um champanhe escolhido pelo La RVF e um prato à sua maneira. Nosso dossiê explora uma ampla variedade de campos, desde o clássico pregado de champanhe de Philippe Mille até o incrível ensopado de legumes de Adeline Grattard com tofu e fuyu, passando pela succulenta lata amadurecida de Guy Savoy ou pela dinâmica lagosta azul de Thibault Sombardier e as generosas pintadas de Frédéric Vardon. Uma variedade de pratos que nos levaram a testar diferentes perfis de champagnes: cinzelados com giz, blanc de blancs estruturados do Vale Marne, blanc de blancs orgânicos ou brilhantes de 2008, produzidos a partir de uma mistura de inúmeros terroirs de champanhe, nós escolhemos deliberadamente uma ampla paleta.

Depois dos pratos, chega a hora dos queijos. Para Olivier Poussier, é nesta hora da refeição que testemunhamos os casamentos mais bonitos, sempre com champanhe. "Vou me lembrar toda a minha vida que essa mimolette extragrande serviu com um Clos du Mesnil 1983", diz, motivado, o melhor sommelier do mundo. Sua vez, saboreie conosco as mais belas alianças entre belas bolhas e condado, parmesão, langres, camembert...

Para estimular o seu paladar, escolhemos nove queijos, denominações e massas diferentes de leite da família de queijos da família Quatrehomme (Paris VII), à qual o La RVF se associa cada vez com uma garrafa ideal de champanhe, o blanc de blancs da Côte de Blancs, um otário puro do vale de Marne ou uma safra de 2002 dominada por Pinot Noir. Conselho final ao servir: ventilação silenciosa por vários minutos ou até uma jarra irá melhorar os champagnes mais fechados, jovens e poderosos. Da mesma forma, um serviço um pouco mais frio que um aperitivo (em torno de 11 a 12°C) permitirá aprimorar melhor o champanhe na mesa. Tenha uma boa degustação!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-beaux-champagnes-inspirent-les-chefs,4654940.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Alexis Goujard, Olivier Poussier, Olivier Poels– 19/12/2019).

DICAS DE VINHOS PARA ACOMPANHAR AS SOBREMESAS DE NATAL

Separámos alguns rótulos para você não errar ao aproveitar a rabanada e o panetone. A variedade de sobremesas é talvez maior do que a de pratos salgados, mas optamos por duas muito representativas e tradicionais, a rabanada e o panetone. Este apresenta uma doçura frutada que pode ser acrescida de um toque de Grand Marnier, que tem sabor de cítricos cristalizados.

Uma excelente harmonização é o Vin Santo, um vinho doce de sabores complexos que se equilibra muito bem com as frutas secas do panetone.

A rabanada, por sua vez, é frita e recoberta de açúcar e canela. A harmonização necessita de um vinho doce, ácido e, de preferência, espumante, para cortar a gordura da fritura. A solução perfeita é o Moscato d'Asti, um vinho que preenche todos esses requisitos sem tomar o protagonismo.

É fácil depreender da leitura das harmonizações que, à exceção do Vin Santo, todos os vinhos sugeridos possuem corpo e teor alcoólico moderados ou médios... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/dicas-de-vinhos-para-acompanhar-sobremesas-de-natal_10507.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 22/12/2019).

QUAL A MANEIRA CORRETA DE ABRIR ESPUMANTES?

O passo a passo para evitar acidentes na hora de servir a bebida. Ao se abrir o espumante com elegância, a rolha não deve fazer barulho e nem voar longe. Isso faz com que uma das coisas mais importantes da bebida se mantenha por mais tempo, o gás

Vai soar mais estranho aos ouvidos do que estourar o espumante na Páscoa, mas uma pesquisa não oficial nos Estados Unidos afirma que ao menos três pessoas perdem a visão de um dos olhos a cada ano por conta de uma “rolha perdida”.

Mas, como espumante não tem nada a ver com acidentes e estatísticas, mas com celebração, alegria e bons momentos, o que conta realmente é desfrutar desses bons líquidos. Para ajudá-lo, damos algumas dicas para abrir suas garrafas de maneira segura, elegante e de forma a preservar tudo o que esses borbulhantes vinhos têm de bom. Acompanhe:

ANTES DE ABRIR:

- 1- Armazene suas garrafas em local escuro, com temperatura constante (e não alta) e deitado, para manter a rolha úmida.
- 2- Evite deixar o espumante na geladeira por mais de três ou quatro dias e nunca coloque-o para gelar no freezer, pois a rolha perde elasticidade e dificulta o manuseio.
- 3- Em um balde grande, coloque gelo e água em partes iguais e, para mais de uma garrafa, coloque uma concha de sal grosso para ajudar a conservar o gelo. Separe um guardanapo de pano limpo e coloque um prato sob o balde.
- 4- Coloque as garrafas no balde e deixe por 30 a 40 minutos. Se possível, durante esse tempo, pegue cada garrafa e segure na horizontal, fazendo pequenos movimentos de sobe e desce para que o líquido do gargalo – que normalmente fica fora da água gelada – se misture com o restante. Não deixe a garrafa mergulhada inteira na água gelada. A temperatura ideal para a maioria do espumantes fica entre 6°C e 8°C.

DURANTE:

- 1- Retire a garrafa do balde e seque ligeiramente com o pano. Incline-a para um lado em que não existam vidros e nem pessoas e retire a parte superior da cápsula. Normalmente ela tem uma fita ou um picotado que ajuda nesse processo.
- 2- Com a outra mão solte a gaiola de arame, girando no sentido horário e evitando que ela se quebre. Geralmente são cinco voltas. Nesse ponto, você pode escolher se quer deixar a gaiola sobre a rolha para maior segurança ou se prefere retirá-la e só depois tirar a rolha. Se o espumante parecer muito gelado, é aconselhável não tirar o dedo de cima da rolha e deixar a gaiola solta, mas sobre a rolha até o final da operação.
- 3- Com o pano na parte superior da garrafa, como que envolvendo o gargalo, segure firmemente com o dedo polegar sobre a parte superior da rolha, evitando que ela saia descontroladamente.
- 4- Mantendo a mão no gargalo e o polegar sobre a rolha com bastante firmeza, gire a garrafa lentamente (existem pessoas que preferem girar a rolha para um lado e a garrafa para o outro, mas isso ocasiona perda de controle quando a pressão for mais forte e algumas vezes a quebra da rolha) e perceba como a pressão interna começa a fazer força contra seu polegar. Continue o movimento com firmeza e devagar, permitindo que a rolha se desprenda lentamente. O som a ser ouvido deve ser como aquele sinal de hospital para não falar: “sshhhh”... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-maneira-correta-de-abrir-espumantes_1252.html (Fonte – Revista ADEGA – Sílvia Mascella Rosa – 20/12/2019).

AS MELHORES HARMONIZAÇÕES PARA A CEIA DE NATAL

Aproveitando o clima natalino, a ADEGA escolheu alguns vinhos para colocar ao lado de pratos típicos da época. Falar em harmonizações de Natal é sempre um desafio. Seja pela variedade à mesa, seja pela diversidade de comensais. Com os anos, algumas tradições se consolidam e novidades se incorporam às ceias dos lares brasileiros em função da ascendência da família ou da nova disponibilidade de ingredientes. Sendo assim, optamos por algumas receitas mais comumente utilizadas, cientes de que ausências serão sentidas.

O bacalhau pode ser considerado um participante “novato” nas ceias brasileiras. Apesar da herança portuguesa de boa parte da população, esse peixe ganhou lugar na mesa de Natal há pouco tempo. Até por essa razão, aparece em formatos variados, desde o bolinho de bacalhau, passando pelo tradicional, com batatas e couve, o Gomes de Sá, até um bacalhau com natas ou um escondidinho.

Dessa maneira, o importante é estar atento à forma de cozimento e ao acompanhamento do bacalhau. Preparações mais simples e leves devem ser acompanhadas por brancos de corpo médio. Conforme aumenta a complexidade da preparação, o vinho deve crescer em corpo, passando para um branco encorpado, como um Chardonnay amadeirado, chegando até um tinto leve, como um Bairrada, por exemplo.

Outro prato que tem ganhado cada vez mais adeptos na ceia é o tender – um pernil de porco, usualmente magro, defumado. As preparações natalinas invariavelmente envolvem especiarias como cravo da Índia e frutas, como laranja, abacaxi e cerejas. A harmonização perfeita para essa riqueza de sabores é um Riesling alemão, com aquela sensação de doçura, pouco álcool e muita acidez. Os Riesling da Alsácia tendem a ser levemente mais encorpados e mais ricos em boca e, dependendo da preparação do tender, continuam sendo boas opções. Outra alternativa entre os brancos é o Gewürztraminer da Alsácia.

Entre os tintos, o Beaujolais é... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/melhores-harmonizacoes-para-ceia-de-natal_10500.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 19/12/2019).