



# VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**O VINHO DE COMMANDARIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

# NESSA EDIÇÃO



05

**O VINHO DE COMMANDARIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"AO HARMONIZAR VINHO E COMIDA, A EXPERIÊNCIA É A MELHOR PROFESSORA"  
- POR ERIC ASIMOV**



06

**"GRAND CRU FAZ NOVOS AJUSTES, DEMITE E APOSTA EM VENDAS ON LINE" - POR SUZANA BARELLI**



07

- 03 VINHO DA SEMANA
- 05 ARTIGO
- 06 SELEÇÃO DE ARTIGOS
- 08 VIAGENS
- 11 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.

## KAVALIEROS ASSYRTIKO SINGLE VINEYARD 2009 – DOMAINE SIGALAS – SANTORINI - GRÉCIA

Situada na pequena e pitoresca vila de Imerovigli, a vinha Kavalieros tem vista para a dramática caldeira de Santorini, a partir de uma das maiores altitudes da ilha. A primeira vinícola a produzir um único vinhedo Assyrtiko, Sigalas envelhece esse vinho em tanque, mexendo intensamente as borras durante um período impressionante de 18 meses. O resultado é um Assyrtiko concentrado, complexo e poderoso, com uma persistência longa no final. As videiras são classificadas como velhas (já que não foram destruídas durante a epidemia de Phylloxera) e têm mais de 50 anos de idade. O rejuvenescimento das vinhas emprega a mesma técnica desde a antiguidade até os dias atuais, a do “kataboladi”. Esta é a técnica na qual no lugar da videira morta, um ramo de uma videira adjacente é plantado no solo (a uma profundidade aproximada de 30 cm). O solo de Santorini e a técnica de poda das vinhas tornam as uvas e as vinhas únicas em todo o mundo. O solo é arenoso e é uma mistura de cinzas vulcânicas e pedra-pomes. Existem várias técnicas de poda empregadas; o “girsti” e “koulouri” ou “klada”. A técnica de poda é antiga e única. Foi criada levando em consideração as condições de solo e clima da ilha, bem como as ferramentas e técnicas agrícolas disponíveis na época. O solo arenoso, os fortes ventos da primavera, a época do ano em que as vinhas crescem e o sol escaldante do verão levaram à criação desse tipo peculiar e único de poda.

**Corte de uvas:** 100% Assyrtiko.

**Notas de Degustação:** cor amarela com leves reflexos dourados, que em nada mostram os 11 anos de guarda. Aroma mineral (o solo da ilha é de cinzas vulcânicas), com toques cítricos e herbáceos, fruta seca e floral. Corpo médio para encorpado, untuoso, acidez refrescante e sabor prolongado, onde a mineralidade domina

**Estimativa de Guarda:** é um vinho de guarda, mas já está num ponto excelente para ser bebido. Creio que aguenta fácil mais 3 a 4 anos.

**Reconhecimentos Internacionais:** 93WE (safra 2016).

**Notas de Harmonização:** Vai bem com saladas, carnes brancas e molhos e queijos leves.

**Serviço:** servir entre 09 e 10°C

**ROYAL VINHOS - Loja Cruzeiro - Uma tradicional adega, localizada no Mercado do Cruzeiro. End.: Rua Ouro Fino, 452 - Lojas 22 e 23 / Bairro Cruzeiro - Mercado Distrital - Tel.: (31) 3281-3539 - Belo Horizonte | MG**



## ROSSO IL PUMO 2018 IGT SALENTO – SAN MARZANO – PUGLIA - ITÁLIA

A vinícola San Marzano nasceu na região da Puglia, no sul da Itália, a partir de um grupo de 19 viticultores que se juntaram para produzir vinhos em 1962. Todos os integrantes vieram de famílias que há gerações trabalhavam com vinhedos, mantendo vivas na nova organização as tradições locais. A vinícola está no coração do Primitivo di Manduria, uma faixa de terra suspensa entre dois mares, onde vinhas e floreas nascem lado a lado em um manto de terras vermelhas.

**Corte de uvas:** Sangiovese, Malvasia Nera, Aglianico.

**Notas de Degustação:** cor rubi violáceo. O nariz intenso mostra frutas vermelhas e escuras (ameixas e cerejas) e na evolução da taça, vem floral e herbáceo (alecrim, baunilha). Um vinho fácil de beber e gostar, com taninos macios e doces. O paladar mostra frutas secas como tâmara, figo turco, ameixa e chocolate.

**Estimativa de Guarda:** já um vinho para ser bebido jovem segundo orientação da vinícola.

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

**Notas de Harmonização:** Vai bem com carnes vermelhas, pizzas, massas, arancini (bolinho de risoto como na imagem), queijos médios a maduros.

**Serviço:** servir entre 16 e 17°C

**Em BH: GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion. Tel.: (31) 3286-2796.**

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

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



# O VINHO DE COMMANDARIA

## POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nesta semana falei sobre o Primeiro Concurso de Vinhos e o assunto despertou o interesse de muita gente! E por conta das perguntas, resolvi escrever um pouco mais sobre o tema.

O “primeiro concurso internacional de vinhos” de que se tem notícia foi organizado pelo rei Filipe Augusto, da França, por volta de 1220. Na ocasião, ele queria saber qual era o melhor vinho do mundo e mandou seus mensageiros buscarem bebidas por todas as partes do globo.

Pensaríamos rapidamente em vinhos célebres da atualidade, mas naquela época, o estilo e os vinhos eram outros.

A prova foi eternizada num longo poema de Henry d’Andeli e pela descrição nesta obra, os emissários retornaram com mais de 70 amostras desde regiões clássicas francesas como Chablis, Beaune, Sancerre, Saint-Émilion, Alsácia e Provence, até lugares mais distantes como a Espanha e Itália ou até mesmo menos conhecidos como a ilha de Chipre.

O ganhador da prova foi o vinho de Commandaria, originário da ilha de Chipre, no mar Mediterrâneo, que talvez seja o vinho mais antigo, ainda produzido!

O vinho já era conhecido e reputado na Grécia Antiga na era de 800 A.C., e sua origem data por volta de quatro mil anos, tendo grande prestígio no tempo das Cruzadas e reverenciado nas cortes europeias. O nome tem origem na área onde os Cavaleiros Templários construíram o castelo Kolossi, “Grande Commandaria”, no século XII, quando foram os guardiões de uma área delimitada da ilha, onde eram cultivadas as uvas deste vinho. O vinho era tão relevante na região que podemos encontrar esta lenda num poema de 800 A.C. do poeta grego Hesíodo.

Quando provado por Ricardo Coração de Leão (Ricardo I – Rei da Inglaterra), entusiasmado com seu sabor, falou que ele era “O Rei dos Vinhos e o Vinho dos Reis”, ditado que costuma ser repetido atualmente quando degustamos um Barolo ou um Tokaji.

Elaborado com as uvas locais Mavro (uva tinta) e Xynisteri (uva branca), num processo que além serem colhidas bem maduras, passam ainda por um processo de soleamento durante duas semanas, aumentando ainda mais a concentração de açúcares. O mosto é extraído lentamente através de prensas verticais, e então submetido a uma demorada fermentação. Como a maioria dos vinhos fortificados, a fermentação é interrompida para adição de álcool vínico e é posteriormente envelhecido em barricas durante pelo menos 2 anos. É obtido no final um teor alcoólico em torno de 15° e um vinho bastante intenso, com açúcar residual bastante elevado (cerca de quatro vezes em relação ao vinho do Porto). Sua doçura e viscosidade lembram um Pedro Ximenez (o típico Jerez doce), mas olfativamente está mais inclinado ao Porto, pelos aromas de chocolate e torrefação.

No processo atual de produção, o vinho permanece em barricas pelo menos por dois anos antes da comercialização, embora nos tempos áureos, sua permanência fosse condicionada ao perfeito equilíbrio de seus componentes.

Segundo o Guinness World Records, Commandaria é o vinho mais antigo do mundo em produção, é vinificado há mais de 4000 anos.

O Commandaria é considerado um vinho doce de sobremesa, com textura densa e cor de âmbar. Encontramos notas de caramelo, baunilha, mel, ervas e frutas secas.

Ao contrário do vinho do Porto, à medida que envelhece vai escurecendo. Para muito, é um vinho ideal para degustar com um chocolate. Há quem sugira degustá-lo sozinho, sem nenhum acompanhamento após uma boa refeição, como um belo vinho de meditação!

Sirva-o entre 6° a 9° C, num copo pequeno para vinhos fortificados como o vinho do Porto. Uma experiência recomendável, ainda mais se tiver a chance de estar na Ilha de Chipre!!! 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

## “AO HARMONIZAR VINHO E COMIDA, A EXPERIÊNCIA É A MELHOR PROFESSORA” - ERIC ASIMOV

THE NEW YORK TIMES - WINES – 23/04/2020

Combinar vinho com comida passou a simbolizar grande parte da intimidação, apreensão e pretensão que, para muitas pessoas, interferem no desfrute elementar de uma boa garrafa.

Porque? Como a noção de que você precisa de livros, aplicativos e tabelas e gráficos misteriosos para determinar que tipo de vinho combina com as características de um prato específico sugere que, sem um método, você pode cometer um erro. Você pode estar errado. Você pode estar envergonhado.

Todos nós sabemos como isso acontece: Dúvida. Ansiedade. Que vergonha. Por que arriscar?

Aqui na Wine School acreditamos - sabemos - que o vinho é um prazer para ser apreciado sem medo. Lamentamos os verdadeiros sentimentos de desconforto que as pessoas sentem em relação ao vinho. Procuramos determinar as causas e eliminar os problemas.

Uma das principais razões para essa ansiedade é o sentimento entre muitas pessoas de que, para desfrutar do vinho, é preciso entender tudo sobre ele primeiro. Isso requer estudo de longo prazo.

Essa sensação de que o vinho deve ser examinado como um livro de cálculo é desanimadora. Algumas pessoas desistem imediatamente. Outros se aproximam com um senso de obrigação.

Na Wine School, não oferecemos estudos intensivos. Nosso currículo exige apenas duas coisas: beber vinho e lembrar como você se sentiu. Acreditamos que a melhor base para aprender sobre o vinho é a experiência - ou seja, puxar rolhas e beber.

Consumir uma grande variedade de vinhos e considerar sua própria reação a eles é a melhor maneira de se sentir mais confortável com seu próprio gosto.

Se o vinho o excitar o suficiente para abrir um livro, isso é ótimo. O estudo acadêmico do vinho pode aumentar muito o seu prazer. Mas somente se você estiver motivado por dentro a fazê-lo.

Todos os meses, geralmente focamos em um gênero específico de vinho. Sugiro três garrafas e você as bebe ao longo de várias semanas. Em seguida, revisamos e discutimos os vinhos.

No mês passado, mudamos. Em vez de sugerir um vinho específico, pedi a todos para assar um frango (ou cozinhar uma receita vegetariana) e escolher vinhos que eles achavam que combinariam bem com o prato.

Uma das muitas coisas maravilhosas sobre um frango assado é que ele combina perfeitamente com uma grande variedade de vinhos. Tinto, branco, rosé, espumante - você escolhe.

A idéia era oferecer um exercício praticamente infalível para combinar vinho com comida, tanto para o prazer da combinação quanto simplesmente como uma maneira de ganhar confiança.

A verdade é que você pode escolher combinações insatisfatórias de vinho e comida. Tais experiências podem ser desencorajadoras, mas são, no entanto, essenciais. É difícil entender o que você gosta se não consegue descobrir o que não gosta. Isso está entre as virtudes da experiência.

Enquanto combinações confiáveis satisfazem infinitamente, o gosto individual é subjetivo. E quase nunca existe apenas um vinho correto para servir com qualquer prato.

Frango assado é um exemplo perfeito. Fiquei emocionado com a ampla variedade de vinhos que os leitores adoravam com os pratos de frango que preparavam.

Combinações comprovadas e abundantes - frango assado com Borgonha, com Beaujolais, com Oregon pinot noir, com Côtes-du-Rhône, com norte do Ródano syrah e com vinhos chenin blanc do Vale do Loire.

Outras idéias surgiram. Tintos Loire, cabernet-francos dos Finger Lakes, vinhos nebbiolo da região Langhe do norte da Itália, trousseaus do Jura, rieslings da Alsácia, Chiantis, grüner veltliners, champanhes, vinhos de laranja, brancos do Ródano, até o grande branco idiossincrático do Chateau Musar no vale de Bekaa, no Líbano.... Leia a reportagem completa em: <https://www.nytimes.com/2020/04/23/dining/drinks/wine-school-food-pairing.html>

## “GRAND CRU FAZ NOVOS AJUSTES, DEMITE E APOSTA EM VENDAS ON LINE” - SUZANA BARELLI

NEOFEEED - 19/04/2020

Grand Cru faz novos ajustes, demite e aposta nas vendas online. Depois de comunicar suspensão de pagamentos, a Grand Cru, maior distribuidora de vinhos do Brasil, demite 30 funcionários e investe nas vendas virtuais e em supermercados. No começo de abril, a Grand Cru, maior distribuidora de vinhos do Brasil, enviou uma carta que causou grande apreensão no setor.

No comunicado, a Grand Cru informava que, por conta da pandemia, iria suspender temporariamente os pagamentos de seus fornecedores e solicitava que novas faturas não fossem emitidas.

Na ocasião, Agustín Blanco, CEO da Grand Cru, disse ao NeoFeed que a medida era pontual e que a companhia estava sólida econômica e financeiramente.

Mas uma semana depois de suspender pagamentos, a Grand Cru começou uma outra série de ajustes. A distribuidora demitiu 30 funcionários, aproximadamente 10% de sua força de trabalho.

Blanco confirmou as demissões ao NeoFeed, que define também como “pontuais”. “Tínhamos um plano de negócios para 2020. Como todos, fomos surpreendidos com o coronavírus e estamos nos adaptando ao novo cenário”, diz o CEO da Grand Cru.

A Grand Cru, acrescenta ele, está revendo custos, negociando aluguéis de suas lojas – são 78 lojas, entre franquias e próprias, muitas delas em shoppings centers – e monitorando o caixa diariamente.

As demissões foram feitas pelos chefes diretos dos funcionários. Depois, em e-mail, Blanco agradeceu o trabalho de cada um dos empregados e dizia que esperava que a crise passasse rápido. “A empresa diz que está sólida, mas demite. Isso causa estranheza”, diz o vendedor de vinhos Davi Ferreira, que trabalhava há dez anos na empresa e foi um dos desligados.

A afirmação de Ferreira faz coro com a de outro demitido, Joaslei Marques Dourado, que era sommelier da loja da Grand Cru em Moema, bairro nobre de São Paulo.

“Disseram que era um corte de salário, um ajuste da companhia. Acho que eles aproveitaram a crise para se capitalizarem. Sei que sou um bom funcionário, com vendas entre R\$ 140 mil e R\$ 150 mil por mês. No Natal, vendi R\$ 330 mil em vinhos”, conta Dourado, que já foi contratado por uma outra importadora.

**APOSTA ONLINE** - No meio desta crise, a Grand Cru está também remanejando investimentos para os canais de venda, que estão se mostrando mais eficientes neste período de quarentena

Neste momento, as vendas online têm tido um bom desempenho. A distribuidora está fazendo também vendas por telefone. Os pedidos são feitos para os funcionários das lojas e o frete é grátis.

Restaurantes e bares estão parados. Antes da pandemia, os restaurantes respondiam por 30% das vendas da Grand Cru. Este espaço está sendo ocupado pelos supermercados.

Mas a diferença, lamenta Blanco, está no tíquete médio da compra. Sem citar os números, o executivo conta que os vinhos vendidos no varejo são de valores muito mais baixo do que os comercializados nos restaurantes.

Por isso, Blanco prevê também um remanejamento de linhas de produtos nos próximos pedidos para as vinícolas. “O portfólio está mudando..... Leia a reportagem completa em: <https://neofeed.com.br/blog/home/como-a-concha-y-toro-se-organizou-para-colher-e-vinificar-ugas-com-as-limitacoes-da-quarentena/>



## “QUAL A DIFERENÇA ENTRE DEGUSTAR E ENGOLIR?” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 25/04/2020

Neste momento, em que não podemos experimentar o mundo lá fora, o vinho é uma forma de viajar sem sair da taça” Marcelo Copello

Degustar é bem mais que engolir. Eduque os sentidos e mergulhe nos prazeres do vinho. Você sabe qual a diferença entre DEGUSTAR e ENGOLIR? Você se lembra do último vinho que bebeu? Lembra do seu gosto, e aroma? Seria capaz de descrevê-lo? Será que você degustou ou engoliu?

Engolir é muito fácil, basta transferir o vinho da taça para a boca e o estômago.

Na degustação o caminho entre a taça e o estômago passa pelo cérebro e pelo coração. Degustar faz você pensar e se emocionar. Vinho é ao mesmo tempo Apolo e Dionísio. Vinho exige concentração, alguma técnica e experiência, imaginação, memória e paixão.

Para isso é preciso educar os sentidos, já que as sensações são subjetivas, mas percepção é objetiva. Pode parecer difícil, mas não é:

Vou dar um exemplo. Para quem gosta de pintura não é difícil diferenciar um Salvador Dali de um Renoir. Para quem gosta de música clássica o mesmo se daria entre obras de Bach e Chopin, por exemplo. Porque não ser óbvia também a diferença entre um Cabernet Sauvignon, um Malbec ou um Pinot Noir? Qualquer adolescente distingue, ouvindo rock, em meio a vários instrumentos, o timbre da guitarra. Porque então, dentre tantos aromas de um vinho, não reconhecer, por exemplo, aromas de carvalho ou de uma fruta?.. Leia a reportagem completa em: <https://vejario.abril.com.br/blog/vinoteca/qual-a-diferenca-entre-degustar-e-engolir/>

## “A DRAMÁTICA SITUAÇÃO DOS PRODUTORES DE VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 24/04/2020

Situação com falta de mão de obra por causa da pandemia do coronavírus vai se agravar... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e-coluna/jorge-lucki-a-dramatica-situacao-dos-produtores-de-vinho.ghtml>

## “ANALOGIAS ENTRE COVID-19, FILOXERA E OS INIMIGOS INVISÍVEIS” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL - 17/04/2020

Seguimos com o tema do coronavírus, já que todos estão de algum modo atravessados pela pandemia, em sua severidade e rápida difusão mundial. A sociedade global rapidamente espalha produtos, informação, modas, personagens, experiências, mas também doenças, boatos, patologias e preconceitos.

Se fizermos uma analogia entre uvas e pessoas, a Covid-19 nos remete a um fenômeno importante na história do vinho: a praga da Filoxera, uma doença que acometeu vinhedos do mundo inteiro nas últimas décadas do século XIX, provocando muitos prejuízos ao setor vitivinícola. A Phylloxera vastatrix é um pulgão minúsculo (quase invisível a olho nu) que depende das uvas para estabelecer seu ciclo de reprodução, podendo se manifestar sob formas galícolas (pelos galhos), radícolas (raízes) e aladas.

As Vitis viníferas são especialmente sensíveis às manifestações radícolas (fase adulta), cujos insetos sugam as raízes em milhares de pontos, causando rachaduras e deterioração da planta. Descobriu-se que ela veio à tona porque famílias de uvas norte-americanas eram portadoras resistentes às ações do inseto e o transmitiram às nobres uvas viníferas quando plantadas em território europeu.

A praga se espalhou pouco a pouco por diferentes países e só depois de alguns anos é que o problema foi contornado pela enxertia de ramos de Vitis viníferas em raízes de uvas americanas, método denominado “cavalo”. Antes disso, muito se especulou a respeito da origem do problema, além da tentativa de uso de métodos de combate ortodoxos e inusitados. A primeira identificação da Filoxera ocorreu na Europa em 1863 e, a partir desta década, ela começou sua infestação na França, Portugal, Suíça, Ilha da Madeira, Califórnia, Alemanha, Áustria, Espanha, Itália e, no final do século XIX, ela já havia atingido países da África, América do Sul, Ásia e Oceania. Até que se prove o contrário, só o Chile – que conta com um perfil geográfico que ajuda na imunização do seu território contra pragas agrícolas – teria resistido à sua ação, além de regiões com solos arenosos, como Colares, em Portugal, bem como alguns vinhedos com terrenos vulcânicos da Sicília.

A praga da Phylloxera vastatrix é um marco na história do vinho (que já convive com doenças significativas), pelo estrago que fez e pela rápida proliferação do inseto, sem dar tempo para reações num período em que a vitivinicultura estava próspera e tinha enorme peso econômico para alguns países. Vinhedos devastados por um inimigo desconhecido comprometeram a produção de muitos anos, inibiram o mercado de vinhos de qualidade e abriram campo para falsificações. O mundo do vinho custou a se recuperar do evento, e algumas variedades de uva simplesmente desapareceram do mapa.

Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/analogias-entre-covid-19-filoxera-e-os-inimigos-invisiveis>



## 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](mailto:fit1@zenithe.tur.br) | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

## NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

**AUSTRÁLIA LIMITA COMPRA DE VINHO A 12 GARRAFAS POR VEZ**

Um cliente australiano não pode sair de uma loja com, por exemplo, mais de dois pacotes de 24 cervejas ou mais de 12 garrafas de vinho. Embora as vendas nas lojas de bebidas tenham aumentado 86% na semana passada, devido aos temores de uma escassez ligada à epidemia de Covid-19, foram tomadas medidas de contenção.

Máximo de 12 garrafas de vinho e dois pacotes de 24 cervejas. Estas são as restrições de vendas decididas terça-feira, 31 de março pela associação australiana de lojas de bebidas para remediar uma invasão nas prateleiras devido ao medo de escassez devido à epidemia de Covid-19.

Os australianos correram para as lojas de bebidas após o anúncio do fechamento dos chamados negócios “não essenciais”, incluindo bares, para combater a propagação do novo coronavírus. “É óbvio que as incertezas sobre os suprimentos (...) levaram alguns a comprar de maneira diferente”, disse em comunicado à imprensa anunciando as restrições Julie Ryan, gerente geral da Retail Drinks, a associação profissional de vendedores de álcool. .

Essas “restrições” estabelecem que um cliente não pode sair de uma loja com, por exemplo, mais de 12 garrafas de vinho e dois pacotes de 24 cervejas, ou mais de 10 litros de vinho em cubis e dois litros de álcool. As mídias sociais na Austrália foram inundadas com vídeos de clientes empurrando carrinhos cheios de álcool. “Queremos enviar a mensagem clara de que as lojas de garrafas continuam sendo um serviço essencial e que não haverá problemas de fornecimento”.

**AUMENTO DE 86% EM GASTOS DE ÁLCOOL** - Os números divulgados pelo Commonwealth Bank, uma das maiores instituições financeiras do país, mostraram que os gastos com álcool em lojas de bebidas aumentaram 86% na semana passada. “Essas medidas temporárias permitirão que todos os clientes tenham acesso a suas bebidas favoritas quando quiserem”, disse Ryan.

Os australianos estão longe de ser os primeiros consumidores de álcool do mundo. Em um relatório de 2018 sobre o consumo global de álcool e suas consequências negativas para a saúde, a Organização Mundial da Saúde (OMS) informou.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/australie-pas-plus-de-12-bouteilles-de-vin-a-la-fois,4669838.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – com AFP – 01/04/2020).

**ANTONIO AMORIM: “ A CORTIÇA FAZ BEM AO VINHO E AO ECOSSISTEMA”**

“Em uma floresta de sobreiro, tudo o que sai é transformado em valor social ou econômico”, elogia esse graduado em enologia da Universidade de Bordeaux. O principal produtor mundial de cortiça, Antonio Amorim, um português multilíngue e apaixonado por vinho, anuncia o fim do “sabor da cortiça” e defende as virtudes da cortiça em termos ecológicos.

**RVF:** O grupo Amorim que você lidera está muito ligado ao vinho, o que ele representa?

**Antonio Amorim:** O grupo Amorim completa 150 anos neste ano. Embora listado na bolsa de valores, é controlado pela família Amorim, que detém 72% do capital. Eu represento a quarta geração. Hoje, a atividade de cortiça movimenta 800 milhões de euros. Está dividido em cinco departamentos: matérias-primas, ou seja, fornecimentos e compras de cortiça em Portugal e Espanha e um pouco no norte da África, Córsega, Sardenha e Sicília. Portugal e Espanha representam 92% das nossas compras de cortiça. O segundo ramo é a atividade de cortiça, que representa 72% da atividade da Amorim. Produzimos 5,5 bilhões de rolhas em 2019. As outras três atividades são revestimentos para pisos, cortiça composta e, finalmente, cortiça expandida de isolamento, para a qual a França é o maior mercado.

**RVF:** A rolha foi severamente atacada: havia a rolha sintética, as tampas de rosca. Onde estamos hoje?

**Antonio Amorim:** Tivemos dez anos difíceis. Entre 2000 e 2009, a cortiça perdeu um terço da sua participação no mercado, inicialmente contra tampas de plástico, depois contra tampas de rosca. Mas a partir de 2010, a cortiça recuperou todos os anos uma quota de mercado dos seus concorrentes, em especial tampas de plástico.

**RVF:** Como o mercado de cortiça está evoluindo?

**Antonio Amorim:** Todos os anos, entre 26 e 27 bilhões de litros de vinho são produzidos em todo o mundo. 30% desse volume é embalado em Bag-in-Box

e Tetra Pak. Portanto, existem 20 bilhões de garrafas de vidro, tampadas da seguinte forma: 1,75 bilhões em plástico, 5 bilhões em tampas de rosca e 13,25 bilhões em cortiça... Leia mais em: [https://www.larvf.com/antonio-amorim-le-liege-est-bon-pour-le-vin-et-pour-l-ecosysteme\\_4669016.asp](https://www.larvf.com/antonio-amorim-le-liege-est-bon-pour-le-vin-et-pour-l-ecosysteme_4669016.asp) (Fonte - Revue du Vin de France – Denis Saverot – 30/03/2020).

### CONO SUR PEDALA PARA FAZER O MELHOR PINOT NOIR DO NOVO MUNDO

Nascida em 1993 como uma pequena filial de Concha y Toro, esta vinícola hoje é uma das grandes do cenário chileno. Cono Sur é reconhecida por várias coisas. Pelos vinhos frutados e confiáveis de sua linha varietal La Bicicleta, que além das cepas típicas tem Gewürztraminer, Riesling e outras que usualmente não se vê em linhas de entrada.

Foi das primeiras no Chile em apostar em Pinot Noir (que representa um quinto de sua produção e está em todos os níveis de seu portfólio) e, atualmente, é o maior produtor da variedade no mundo. E em produzir ambiciosos vinhos com senso de origem, como os de sua linha 20 Barrels, como seu ícone de Pinot Noir, Ocio, ou como Silencio, um Cabernet Sauvignon que ganhou prontamente um lugar entre os melhores do país... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cono-sur-pedala-para-fazer-o-melhor-pinot-noir-do-novo-mundo\\_12261.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/cono-sur-pedala-para-fazer-o-melhor-pinot-noir-do-novo-mundo_12261.html) (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 25/04/2020).

### MATIAS RICCITELLI FAZ VINHOS SINGULARES E VIBRANTES NA SUA VINÍCOLA-BOUTIQUE

A vinícola boutique fica em Las Compuertas, na região mais alta do tradicional Luján De Cuyo e trabalha com pequenos produtores situados nos melhores terroirs aos pés da Cordilheira Dos Andes, tais como Gualtallary, Chacayes, Altamira e La Carrera.

Matías Riccitelli, enólogo desde 2003 da vinícola Fabre Montmayou e filho do lendário produtor de vinhos da Norton Jorge Riccitelli, começou a engarrafar sua própria linha de vinhos em 2009. Depois de alguns anos, seu projeto foi transformado em uma vinícola em Las Compuertas, na Argentina, onde produz atualmente cerca de 400 mil garrafas. Produz vinhos de diferentes terroirs de Mendoza, especialmente de vinhedos antigos que administra em La Consulta, Perdriel e Vistalba, bem como de vinhedos mais jovens em Uco.

“Vinificação”, diz Matías Riccitelli, “não é para covardes”. Desde jovem, Riccitelli foi criado em uma família e região rica em vinificação. Ele nasceu em Cafayate, Salta, uma pequena vila no norte da Argentina, onde a produção de vinho é tudo... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/matias-riccitelli-faz-vinhos-singulares-e-vibrantes-na-sua-vinicola-boutique\\_12259.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/matias-riccitelli-faz-vinhos-singulares-e-vibrantes-na-sua-vinicola-boutique_12259.html) (Fonte – Revista ADEGA - Redação – 24/04/2020).

### TAYLOR'S INVENTA UM NOVO ESTILO DE VINHO DO PORTO

Até meados do século 20, o vinho era transportado desde as vinhas pelo rio Douro em barcos especiais conhecidos por barcos rabelos. O vinho era então descarregado nas caves das casas de vinho do Porto, que estão alinhadas nas ruas estreitas de Vila Nova de Gaia em frente ao centro histórico da cidade do Porto. Aí o vinho era envelhecido, loteado, engarrafado e finalmente expedido.

Fundada em 1692 pelo comerciante de lãs inglês Job Bearsley, a Taylor's só ganhou sua identidade atual com a entrada na sociedade de Joseph Taylor, John Fladgate e Morgan Yeatman, no início do século 19. Desde então, mantém-se como empresa familiar dedicada exclusivamente à produção de Vinho do Porto, hoje quase uma raridade no setor, já que a maioria das firmas optou por também produzir vinhos Douro DOC, ou seja, não-fortificados.

Hoje, ela integra o The Fladgate Partnership, que abriga ainda a Fonseca, cujo controle foi adquirido em 1949, a Croft, incorporada em 2001, e a Krohn, integrada no grupo em 2013, as três marcas igualmente tradicionais e respeitadas de Vinho do Porto.

Ao longo desses mais de 300 anos de vida, a Taylor's foi responsável por pelo menos duas importantes inovações no aparentemente conservador universo do Vinho do Porto: o lançamento do “Chip Dry”, primeiro Porto branco seco; e a introdução do estilo LBV (Late Bottled Vintage), hoje um dos mais populares do mercado.

As uvas, principalmente de variedades específicas como a Touriga Nacional, a Touriga Francesa ou a Tinta Barroca, são cultivadas nas encostas íngremes e rochosas que bordeiam o rio Douro e os seus afluentes. Muitas das vinhas mais antigas, agora classificadas como Patrimônio Mundial, estão plantadas em socacos estreitos apoiados por muros de pedra construídos à mão.

O vinho do Porto é produzido na... Leia mais em: [https://revistaadega.uol.com.br/artigo/taylors-inventa-um-novo-estilo-de-vinho-do-porto\\_12254.html](https://revistaadega.uol.com.br/artigo/taylors-inventa-um-novo-estilo-de-vinho-do-porto_12254.html) (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 17/04/2020).