



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



HARMONIZANDO VINHOS ESPUMANTES COM COMIDAS NO NATAL E FINAL DE ANO- POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



08 **HARMONIZANDO VINHOS ESPUMANTES COM COMIDAS NO NATAL E FINAL DE ANO - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"MELHORES DO ANO - NOVO MUNDO"-
POR JORGE LUCKI**



09



14

**"VINHO & TERROIR - A HISTÓRIA DA
FILOXERA" - POR MARCELO COPELLO**

**03 AGENDA: EVENTOS,
CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

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

06 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

16 VIAGENS

17 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS

14 A 25 DE JANEIRO - 19:15

São dez encontros em duas semanas, de 2ª a 6ª feira. Ótimo para quem tem pressa ou, simplesmente, não quer esperar pelas 10 semanas do formato regular do curso inicial. O curso é aberto a profissionais, amadores e aos apaixonados por vinho que desejam ampliar seus conhecimentos sobre a bebida, conhecer sua história, produção, aromas e sabores. É uma excelente oportunidade para os associados que desejam fazer uma reciclagem, assim como para os que já não estão mais na ABS.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

4 DE FEVEREIRO A 15 DE ABRIL- 19:15

O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana, nas quais serão abordados*: zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas. A colheita, a elaboração do vinho, como se produz o champagne. Elementos constituintes do vinho. O vinho e a saúde. Noções práticas do serviço de vinhos. O vinho na cozinha, combinação entre vinhos e comidas. Métodos de avaliação sensorial. Ficha analítico-descritiva (método Giancarlo Bossi). Avaliação dos caracteres organolépticos do vinho (visual, olfativo e gustativo). Amadurecimento e envelhecimento do vinho. Evolução dos vários componentes dos vinhos.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$1.215,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

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

SÃO PAULO

ABS-SP INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

28/01/2019 - 20:00

Introdução ao Mundo do Vinho, porta de entrada nesse fascinante mundo, é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Objetivo, levar informações e curiosidades gerais sobre este universo tão vasto, porém de forma muito leve e descontraída. 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. Ressalta-se que em todas as aulas são degustados vinhos, de diferentes tipos e origem, para ilustrar de forma prática os pontos mais importantes abordados em cada uma. Da mesma forma, a aula dedicada à enogastronomia é acompanhada por exemplos concretos de como funciona esta maravilhosa (ou desastrosa) relação. As aulas são ministradas por profissionais da própria ABS-SP, com grande experiência na análise e degustação de vinhos e muitos anos de prática didática nos vários cursos oferecidos regularmente pela ABS-SP.

Valor Individual: R\$1.800,00 à vista ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)

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

BELO HORIZONTE

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

*Evento
Confirmado!*

20/12/2018 - 20:00

DEGUSTAÇÃO VINOTICIAS DE VINHOS TOP'S

Nada melhor do que uma degustação única! Pelos seus vinhos, pelas regiões degustadas e pelas comparações propostas. A degustação será desenvolvida em 4 tempos: Recepção com Grandes Espumantes e Champagnes, Comparando Grandes Tintos Velho Mundo, Comparando Grandes Tintos Novo Mundo e para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa!

UM EVENTO IMPERDÍVEL PARA QUEM GOSTA DE GRANDES VINHOS.

LIMITADO A 10 VAGAS

Informações: (31) 98839-3341 Márcio Oliveira



CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

22 E 29 DE JANEIRO DE 2019 - 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 curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas 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. No Curso Básico de Informações de Vinhos 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 Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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 **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro).**

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



CERASUOLO DI VITTORIA 1999 AZIENDA AGRICOLA COS – SICILIA – ITÁLIA

A vinícola COS é um projeto criado por 3 amigos de infância, em volta da cidade de Vittoria, no sudeste da Sicília, um dos produtores mais interessantes da Itália, praticando uma viticultura orgânica e vinificando de maneira a enaltecer seus terroirs. Corte das uvas: 60% Nero d 'Avola e 40% Frappato.

Notas de Degustação: Um vinho mais que macio por conta dos 19 anos de guarda. O bouquet é rico e complexo, com acidez viva, e todos os seus componentes estão em harmonia admirável, resultando num vinho muito elegante. Os aromas e sabores evocam defumados, especiarias, geléia de cereja e cassis. Fim de boca longo, mineral e deliciosamente persistente.

Guarda: Creio que foi bebido na hora certa, estava muito bem guardado na adega. A guarda recomendada é por até 10 anos.

Reconhecimentos Internacionais: O Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG 2014 recebeu 95/100 pontos na revista de Antonio Galloni. 50º no Top 100 Wine Spectator 2013. Sempre relacionado entre os melhores tintos da Itália.

Notas de Harmonização: Foi harmonizado com buchecha de porco em molho de vinho, com um maravilhoso soufflé de alho poró e de queijo da Serra do Salitre no restaurante Taste Vin em Belo Horizonte. Vai muito bem com aves - como frango grelhado, massas com molho a base de carne e risotos.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Degustado numa Comemoração da Família.



HEARTLAND SPICE TRADER SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON 2014 – LANGHORNE CREEK – AUSTRÁLIA

Ben Glaetzer, um dos maiores nomes das enologia australiana, se uniu a Grant Tillbrook e Scott Collet em 1999 para a criação da vinícola Heartland Wines, localizada em Langhorne Creek. Duas vezes indicado pela Wine Enthusiast como Enólogo do Ano – em 2008 e 2009 -, Ben Glaetzer também foi reconhecido como uma das personalidades do vinho pela Robert Parker em 2005. Corte das uvas: 52% Shiraz e 48% Cabernet Sauvignon

Notas de Degustação: Cor púrpura profunda. No nariz mostra grande intensidade de frutas como groselha, amora e geléia de mirtilo, além de camadas de especiarias. O paladar confirma a notas de frutas, com final de boca vivo persistente de corpo, muito bem equilibrado e macio. O frescor lembra hortelã, menta e outras ervas secas. Surpreendente para um vinho de entrada da vinícola!

Guarda: Já pode ser bebido, a guarda pode ir fácil a mais 10 anos.

Notas de Harmonização: ótimo para harmonizar carne suína com molhosagridoces, como o barbecue -, que encontra perfeito equilíbrio no frescor das folhas de hortelã.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

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

HARMONIZANDO VINHOS ESPUMANTES COM COMIDAS NO NATAL E FINAL DE ANO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Os espumantes podem ser bebidos durante todo o ano, uma vez que são vinhos de celebrações, mas ficam em evidência nas Festas de Natal e Ano Novo. E já que falamos sobre eles, agora é hora de sugerir que tipos de vinhos espumantes irão melhor com que tipo de comida.

Há vários estilos de espumantes, face as uvas diferentes com que são feitos, os métodos de produção, o nível de açúcar residual, e a grande variedade de rótulos disponíveis no mercado, mas um traço comum a todos eles é seu frescor e elegância, criando uma fácil combinação com vários tipos de comidas mais leves e sutis.

Harmonizando com as Entradas – espumantes são excelentes para receber amigos e abrir o apetite. O frescor de um brut irá muito bem como aperitivo ou com saladas de frutos do mar como camarões ou um carpaccio de polvo. Podemos combinar um espumante rosé com salmão ou um carpaccio de carne bovina. Para um espumante mais suave como um prosecco, podemos combinar com frutas secas como damasco, figos, amêndoas, castanha do Pará.

Harmonizando com Pratos Principais – Espumantes irão muito bem com frutos do mar e peixes mesmo em molhos mais encorpados, em especial os Blanc de Noir (ou seja espumantes brancos feitos a partir de uvas tintas vinificadas sem contato com as cascas).

Para as carnes brancas como aves, carnes de porco, em preparações assadas ou em molhos prefira os espumantes secos e ácidos. Uma boa opção poderá ser os Blanc de Blanc (neste caso espumantes brancos feitos a partir de uvas brancas apenas, como a Chardonnay).

Quanto a carnes vermelhas em preparações com sabor forte, ou molhos mais encorpados, o melhor será evitar espumantes, mas é famosa a harmonização do leitão pururucado da Bairrada com espumante tinto.

Harmonizando com Sobremesas - Um bom vinho espumante doce ou mesmo demi-sec acompanhando uma sobremesa cremosa ou com base em frutas será muito bom. Já o espumante Asti será ideal com panetone ou com uma colomba pascal.

Mas não se arrisque procurando harmonizar espumantes com os panetones trufados ou com muito chocolate, porque neste caso será mais interessante um vinho do Porto.

E se você quiser criar um menu diferenciado e sofisticado neste Natal, que tal experimentar:

Espumante Brut e Salada Verde com Milho - O espumante irá muito bem com salada verde com milho que é doce e combina com o frescor do vinho. Há um bom equilíbrio entre o doce e o frescor. E a acidez do espumante irá muito bem com os aromas, sabores e a própria acidez da salada.

Espumante Brut e Lentilhas – Que tal experimentar esta dica no Ano Novo? O espumante irá muito bem com receitas de lentilhas gordurosas e com o frescor do prato.

Espumante Rosé com Carnes e Arroz de Pato – Os espumantes rosés podem ser muito bem harmonizados com pratos onde o doce convive com o salgado, como pato com laranja, carnes com molhos doces, de abacaxi ou maracujá, como o pernil ou o tender nas Festas de Natal e Ano Novo.

Espumante Rosé com Sobremesa – O espumante rosé vai muito bem com sobremesas em geral, especialmente com as feitas à base de frutas (como uma Tarte Tatin) ou um Sgroppino e também com chocolate (desde que mais leve), porque o amargo do chocolate realça a fruta do champanhe rosé.

Receita de Sgroppino - Super fresco e saboroso, o Sgroppino é também chamado de sorvete alcoólico já que é feito com sorvete de limão e espumante Prosecco, que é floral e cítrico, bem fresco e delicioso com notas de pêra.

Ingredientes para 5 pessoas: 400g de sorvete de limão + 1 taça de Prosecco + ½ copo de Vodka.

Modo de preparo: Bata o sorvete de limão no liquidificador até que ele fique cremoso. Adicione o Prosecco e a Vodka e misture tudo até que se torne um creme homogêneo e espumoso. Coloque o creme na geladeira por 2 horas e sirva! Fica lindo decorar com raspinhas de limão ou folhinhas de hortelã. 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

“MELHORES DO ANO – NOVO MUNDO” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 14/12/2018

Quando Christian Moueix, que comandava o celebrado Château Petrus, investiu no Napa Valley, no Estado da Califórnia, sudoeste dos Estados Unidos, e lançou o vinho Dominus no início da década de 1980, os americanos, radiantes, alardearam que iriam ter o seu Petrus. Moueix logo corrigiu, afirmando que sua proposta era produzir um vinho que tivesse a elegância dos bordeaux, mas que exprimisse, acima de tudo, o terroir local. Isso se chama identidade, um conceito fundamental, sobretudo nos dias atuais, em que o processo de globalização que vivemos tem levado cada vez mais a vinhos estereotipados. De nada adianta elaborar um vinho sem qualquer diferencial, para ser apenas mais um num mercado já saturado.

Quanto mais a globalização e o universalismo progridem, mais a uniformidade é onipresente, maior a importância da originalidade, do local e, especialmente, da capacidade de se distinguir. As grandes marcas - seja a Nike, a Coca-Cola ou a BMW - contam com o pré-requisito da reprodutibilidade técnica de seus produtos. No campo dos vinhos, as grandes casas comerciais e grandes negociantes também perseguem o objetivo de um produto reproduzível ao infinito. Mas os produtores de vinho não podem e não devem querer isso.

É preciso reconhecer a importância que essas garrafas mais acessíveis e despretensiosas têm mundo afora e no mercado brasileiro na atualidade. É por meio desses vinhos que o consumidor começa e até vale para o dia a dia, mas nenhum deles merece entrar numa lista dos melhores vinhos do ano como esta, que, desde dezembro de 2000, compõe meu espaço semanal no Valor.

Vinho apenas “bonzinho” não é mérito, é obrigação. Em outras palavras, vinho bom custa (um pouco) mais caro. Na categoria média e superior, deixando de lado as “grifes”, há achados que merecem atenção.

Seguindo o formato dos anos anteriores, a lista está dividida por regiões, gêneros e categorias de preço, dentro do princípio de comparar o que é comparável. Não consigo imaginar formato diferente. Seria desprezar a individualidade de cada um, e ignorar preferências do consumidor. A relação de hoje contempla os vinhos do Novo Mundo. Na da semana que vem, será a vez dos rótulos europeus... Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6025343/melhores-do-ano-novo-mundo#>

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.

“2018, O ANO EM QUE O VINHO ROMPEU BARREIRAS” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA/VINHOS - 15/12/2018

Colunista da Folha, Luiz Horta traça um panorama da bebida neste ano e faz previsões para 2019. Confira.

2018: ano de relaxar - O ano foi ótimo para vinhos, não sei do lado comercial, mas vi a bebida sair do seu pedestal. O vinho deixou de ser símbolo de status, resumido naquela cena acabrunhante do sujeito que chega ao restaurante com sua imponente magnum (a garrafa de 1,5 litro) de um Bordeaux caro e a coloca no centro da mesa, cuidando para que todos vejam bem o que ele tem.

Bares de vinho - Este ridículo foi substituído pelo vinho em taça, bebido por prazer, sem esnobismo, em bares relaxados, em que as pessoas estão se divertindo com a uva fermentada assim como fazem com a cerveja. Os vinhos orgânicos e naturais ganharam grande espaço. E as cartas de vinhos apareceram em todos os lugares, não só nos de luxo. Uma leva de jovens sommelières (sim, no feminino) deu o arranque nesse consumo -vinho agora é festa, não ostentação. Que continue!

2019: verão com vinho - No próximo ano, espero que os fatos de 2018 aumentem. Prevejo um crescimento no consumo de vinhos que podem ser bebidos gelados — finalmente vamos ter verões com vinho. Vinho de verão é besteira, o que existe é a temperatura certa; há ótimos tintos para beber frios também. Brancos matadores de sede, como os sauvignons blancs aqui da região (brasileiros, argentinos, chilenos), serão o frescor do calor.

Também tende a aumentar o número de drinques à base de vinho, como mimosas, sangrias, porto tonic, e criações de mixologistas com xerez. Aliás, os fortificados como xerez, Porto, Marsala e Madeiras podem ser redescobertos e entrar no gosto do novo bebedor. Basta que os provem com queijos e vai se abrir um mundo novo de gostos...

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/cenarios/2018/12/1985269-2019-promete-ter-o-verao-do-vinho-em-2018-bebida-se-tornou-mais-democratica.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.

“VINHO ROSÉ: GOSTOSO DE BEBER, COM COMIDA E LINDO DE SE VER” - POR BETO GEROSA

BLOG DO VINHO - 20/11/2018

Se fosse uma estatística do IBGE o rosé seria classificado como um vinho “nem-nem”: não é nem tinto nem branco. Assim como a população que não trabalha nem estuda também é jovem, alegre e descompromissado. Vinho de piscina, vinho de praia, vinho de verão (apesar de ser lançado na primavera). O rosé é um vinho que deixa a vida me levar, vida leva eu. Estas definições, meio manjadas e quase impossíveis de evitar, porém carregam preconceito e injustiça com a categoria. O vinho rosé é um curinga na harmonização, uma delícia no aperitivo e apresenta variações de cores e sabores que encantam o paladar de quem busca algo mais num gole de vinho.

Combina com...

Na harmonização é eclético. É sempre recomendado para acompanhar pratos leves, saladas, entradas, embutidos, risotos, massas, cozinha japonesa (pra quem aprecia). Diante de um suculento medalhão de filé mignon grelhado no ponto exato, uma salada e um quiche de queijo num dia de muito calor. Qual vinho pode aportar frescor e ainda acompanhar a comida? Um branco vai ser esmagado pelo grelhado. Um tinto seria muito pesado. Um rosé, nessas horas, pode ter o efeito de uma miragem no deserto. Resolve, pode acreditar

Cinco diferenciais do rosé

- É um vinho para beber jovem, nada de ficar guardando na adega e esperando evolução. O melhor momento é aqui e agora. Quanto antes consumir, melhor;
- Não tem como fugir, é ideal para o verão. É um vinho que deve ser bebido bem fresco, quase gelado, em temperaturas que variam de 7° a 11°. Tira da geladeira abre e toma, sem complicações;
- Não costuma ser caro. Claro, há diferenças de preços, dependem da região, produtor etc. Mas no geral são vinhos acessíveis;
- O teor alcoólico é baixo, em torno de 12,5%, o que convida e permite encher mais taças sem culpa;
- E tem a cor, ou melhor as cores, que vão de um rosa pálido, passando por tons de casaca de cebola, salmão até um rosa mais intenso. Me repetindo aqui, o rosé tem a cor do por-do-sol, ou do nascer.

Como é feito um rosé - A maioria dos vinhos rosés é elaborada com uvas tintas. O que dá cor pantone final de cada vinho rosé é o tempo de permanência que a casca da uva fica em contato com o líquido. Há dois métodos de elaboração:

Maceração - Como é: depois de ser prensada, a uva é mantida em contato com o líquido por um tempo que varia de seis a 24 horas. Depois dessa etapa, chamada de maceração, as demais fases da produção são semelhantes às do vinho branco, fermentado em temperaturas mais baixas. Características: de cores mais claras e sabor suave

Sangria - Como é: depois de espremidas, as uvas são colocadas num tanque para fermentação. Quando o líquido começa a fermentar, transformando o açúcar em álcool, uma parte é retirada para a elaboração do rosé. O restante se torna vinho tinto. Características: de cores e gostos mais fortes.

Um rosé da Provence e dois brasileiros - Os termômetros marcam 32 graus e com viés de alta. Você está com os pés na areia, em volta da piscina, à sombra de uma árvore no campo, em um restaurante ao ar livre, no teu apartamento com o ventilador no máximo. Nós e nossas circunstâncias, né não? Abrir um rosé numa hora dessas, na temperatura correta, despejar seu líquido na taça e acompanhar suas paredes suaves tem efeito de propaganda de pasta de dente. Ahhhhh!!!! É refrescante até de olhar. Há vários rótulos de rosés disponíveis nas lojas, sites de e-commerce, supermercados e importadoras nesta época do ano. São produtores de vários países: Brasil, Chile, Argentina, Portugal (quem não se lembra do Mateus Rosé?) Itália e, claro, da França. Provei três rosés neste feriadão, dois brasileiros. Então é deles que vou falar abaixo.

Voilà, um francês - Voilà Rosé I Região: Provence, França I Produtor: A.O.P. Côtes De Provence I Uvas: grenache (60%), cinsault (30%), carignan (10%) - R\$ 90,00 I Onde comprar: on line no site Voilà Rosé Se a escolha é um rosé, a Provence, no sul da França, é a opção mais clássica e acertada. E pega bem, vamos combinar. Produzindo caldos rosados há mais de 2.500 anos, é a única região do mundo onde este tipo de vinho é a esmagadora maioria: 80% da produção é composta de rosés. É um A.O.P (Appellation d'Origine de Provence) da Côtes de Provence. A vinha – propriedade da mesma família há mais de três séculos -, possui 20 hectares e se encontra na cidade de Correns.

Este simpático rótulo da raposa de óculos escuros (e fácil de guardar, o pessoal do marketing manda bem), além de bem humorado tem a tipicidade da região e é fácil de beber: uma cor rosa pálido, bem clarinho, aromas gostosos de frutas, e a confirmação do sabor dos aromas na boca e acidez que dá frescura do começo ao fim. Disponível em alguns restaurantes mais descolados de São Paulo, já tem seu público cativo. Recomenda-se beber gelado. Eu tomei com pizza de muçarela feita em casa. Deu match.

A aurora é rosé - Aurora Reserva Rosé 2017 I Região: Serra Gaúcha I Produtor: Vinícola Aurora I Uva: Merlot - R\$ 43,00 I Onde comprar: principais supermercados e sites de e-commerce. Sabe aquele jargão do vinho com frutas vermelhas frescas, morango bem evidente? Taí, os jargões existem por que traduzem uma realidade. A cor é mais para casca de cebola. Um rosé que é puro frescor, um toquezinho adocicado e que desce redondo com muito prazer. Leve, despretensioso mas bem

elaborado, entrega o que se espera de uma bebida refrescante e de sabor. Esta uma certa característica da linha de vinhos da Aurora que unem qualidade e preço acessível (no mesmo conceito se encontra o sempre agradável Aurora Varietal Pinot Noir, mas isso é outra história. Foi parceiro de uma burrata com presunto de parma e berinjelas grelhadas. Show, o rosé abrindo espaço para mais uma garfada da comida e que fechava o ciclo com nove gole de frescor.

No meio do Caminho de Pedra, tinha um rosé - Vallontano Tempranillo Rosé 2018 | Produtor: Vallontano | Região: Caminhos de Pedra, Vale dos Vinhedos, Brasil | Uva: tempranillo | R\$ 57,00 | Onde comprar: Mistral importadora - O cuidadoso enólogo Luis Zanini está sempre em busca de um estilo que une identidade e tipicidade: acidez é uma peça-chave dos seus vinhos. Para elaborar o rosé de sua casa selecionou a uva tempranillo, pouco comum em vinhos nacionais, de uma safra considerada de excelência. O mais escuro dos rosés numa escala comparativa de cores, algo como um salmão escuro. Garrafa lindona, que valoriza a cor do caldo. Vinho mais estruturado, mais fechado no início mas com uma acidez vibrante que se traduz num frescor gostoso combinado com as frutas frescas esperadas. Acompanhou um saltimboca a la romana com couve-flor gratinada num dia de calor, vento fresco e janelas abertas para um céu de tom, vamos apelar, meio rosado.

Um rosé numa ilha deserta? Sabe aquela velha pergunta: qual vinho você levaria para uma ilha deserta? Normalmente os conhecedores escolhem algum tinto excepcional, de safra antiga, um porto vintage, algo que tenha marcado uma existência, transformado um momento. Na vida real, sob um sol escaldante, aposto que uma garrafa refrescante, saborosa, frutada e leve de um rosé deixaria qualquer um mais feliz na tal ilha imaginária. Ok, ia ser difícil refrescar a garrafa, mas o vinho, na teoria, seria mais apropriado ao local, não é?...

Leia mais em: <http://vinho.ig.com.br/2018/11/20/vinho-rose-gostoso-de-beber-bom-com-comida-e-lindo-de-se-ver.html>

Beto Gerosa - escreve sobre vinhos e o prazer de bebê-los. Opinião independente e bem humorada. Dicas de vinhos nacionais e de todo o mundo. As histórias dos vinhos e de seus criadores. Degustações, harmonizações e serviços. betogerosa63@gmail.com.

“A TERRA ESTÁ A FICAR DIFÍCIL PARA A CULTURA DO VINHO” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 15/12/2018

As alterações climáticas estão a obrigar os viticultores das zonas mais áridas a procurar zonas mais frescas e húmidas e, ao fazê-lo, estão a empurrá-los de lugares onde o recurso a produtos químicos podia ser residual para sítios onde, por haver mais pressão de doenças como o oídio e o mildio, é necessário usar mais químicos. Quem disse que a Terra é um lugar fácil?

As alterações climáticas estão a empurrar os viticultores para novas latitudes. Em regiões históricas, a fuga é em direcção às cotas mais altas, em busca da frescura e da acidez que compensem a subida do álcool dos vinhos. É um movimento planetário que, mais depressa do que se pensa, vai transfigurar o mapa vitícola mundial. Regiões demarcadas com longa tradição poderão desaparecer ou encolher de forma drástica e outras, até agora inviáveis para a cultura da vinha, irão ter a sua oportunidade.

Os fenómenos meteorológicos extremos, como inundações, vagas de calor, secas severas, quedas de granizo e geadas violentas, são cada vez mais frequentes e têm provocado enormes prejuízos um pouco por todo o mundo. Em 2016, a colheita mundial de vinho foi a mais baixa das últimas duas décadas. Por outro lado, a tipicidade dos vinhos também se encontra ameaçada, uma vez que os tempos de colheita têm vindo a ser antecipados. Em Portugal, a vindima de 2017, por exemplo, ocorreu quase um mês antes do normal. A durabilidade dos vinhos pode igualmente ser afectada, porque, com a subida do volume alcoólico, subirá o pH do vinho e diminuirá a sua acidez natural.

A indústria do vinho já está a sofrer com as alterações climáticas, mas os cientistas garantem que o pior ainda está para vir. A temperatura na Terra aumentou cerca de 1,1 graus Celsius desde o final do século XIX, segundo a NASA, com efeitos notórios nos padrões de precipitação e de seca, e há estudos que apontam para uma subida de mais 2,6 graus nos próximos 50 anos, se nada for feito entretanto.

Embora seja uma planta resistente, a videira reage imediatamente às oscilações do termómetro. Se faz muito calor, fecha os estomas, para não perder água. Ao fechar-se, impede, no entanto, a correcta maturação das uvas. E, quando a água é pouca, protege-se na fertilidade, passando a produzir menos. Isso já acontece no Douro, em especial na sub-região do Douro Superior, em vinhas não regadas, e onde a produtividade por hectare é muito baixa. O crescente stress hídrico das videiras levou, de resto, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto a autorizar o uso da rega, mesmo nas vinhas para vinho do Porto.

Esta autorização, justificada do ponto de vista agrário, levanta, porém, outras questões ambientais, que têm a ver com a crescente escassez de água para consumo humano. Até custa a acreditar, mas ao longo de todo o seu ciclo, desde a vinha até ao engarrafamento, cada litro de vinho necessita de mais de 100 litros de água (sim, o vinho é uma bebida fantástica, mas é também muito pouco amigo do ambiente). Por esse motivo, a prazo, a rega nunca poderá fazer parte da solução na viabilidade da viticultura. É apenas um remédio passageiro.

A abordagem mais consensual ao aumento das temperaturas passa por apostar em videiras de ciclo longo e mais resistentes à seca e pelo recurso a fertilizações orgânicas que permitam preservar mais a humidade dos solos. A França, por exemplo, já criou castas novas com esse fim. Mas há quem defenda uma opção mais radical: fazer viticultura apenas onde a natureza o permite. Saber “ouvir” a Terra é uma atitude prudente e sábia. Se temos vinhas no lugar errado, o mais avisado é desistir e procurar um lugar melhor.

Por cá, já temos empresas a pensar assim. Não foi por acaso que a Adega da Cartuxa, da Fundação Eugénio de Almeida, sediada em Évora, comprou a Tapada do Chaves, na envolvente da serra de São Mamede, o lugar mais alto do Alentejo. E que a Sogrape e os Symington tenham também feito aquisições naquela zona (a empresa da família Guedes comprou os activos da empresa Sonho Lusitano e os Symington adquiriram as Altas Quintas, uma herdade com mais de 200 hectares). Com o mesmo objectivo de procurar mais frescura, outras empresas começaram a deslocar-se para junto da costa, como foi o caso de Cortes de Cima.

No Douro, foge-se do rio em direcção aos planaltos e às zonas altas, já quase na fronteira da demarcação. As cotas mais baixas estão a ser reservadas cada vez mais para o vinho do Porto e o turismo. Com o crescimento do vinho DOC Douro, as vinhas das aldeias mais altas e que antes tinham pouca procura e valor começam a ser alvo de cobiça.

Não deixa de ser irónico o que está a acontecer. Nas últimas duas décadas, com os generosos incentivos à reestruturação e à plantação de novas vinhas, os viticultores das zonas mais baixas e com terra apta à produção de vinho do Porto compraram milhares de direitos de plantação nessas aldeias dos altos. Com as vendas de vinho do Porto a baixar, o Instituto dos Vinhos do Douro e do Porto foi penalizando essas vinhas de altitude em detrimento das vinhas situadas mais perto do rio Douro e dos seus afluentes. Atirados para fora do negócio do vinho do Porto, os viticultores das aldeias periféricas, na sua maioria idosos, perderam o pouco incentivo que tinham para continuar. Uma boa parte arrancou as vinhas e vendeu os direitos de plantação, fazendo algum pé-de-meia.

Este fenómeno teve duas consequências nefastas para a região: acelerou a desertificação de muitas aldeias do Douro, o que levou a uma drástica redução da mão-de-obra disponível; e fez diminuir o rendimento dos viticultores com vinhas aptas à produção de vinho do Porto...Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/12/15/fugas/opiniao/terra-ficar-dificil-cultura-vinho-1854306>

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>).

“VINHO & TERROR – A HISTÓRIA DA FILOXERA” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 15/12/2018

“Vou fazer cair o dilúvio sobre a terra, uma inundação que exterminará todo ser que tenha sopro de vida debaixo do céu. Tudo que está sobre a terra morrerá.” Bíblia, Gênesis (6, 17).

Uma música de suspense toca e subitamente mortes misteriosas começam a acontecer, sem causas aparentes. O terror se espalha por todo o planeta. As mortes seguem, inexplicáveis, e pavorosas, causando devastações irreversíveis. Fala-se em cólera divina ou maldição demoníaca e religiosos são convocados para exorcizar o mal. Enquanto isso um cientista em seu laboratório, entre tubos de ensaio e microscópios, desvenda o mistério e salva o planeta!

A “sinopse” acima não é de uma obra de ficção, mas aconteceu de verdade (com exceção possivelmente da música de suspense). As mortes foram de videiras, o pavor foi bem real e alcançou os 4 cantos do planeta.

No universo de Baco, se a Filoxera fosse um filme certamente seria uma película de terror dos mais pavorosos. Mas porque falar de um fato ocorrido há um século e meio e do qual pouco se fala hoje? Porque o ataque da Filoxera foi simplesmente o capítulo mais marcante de toda a história do vinho, que deixou cicatrizes profundas e ainda sentidas em todo o planeta. Além disso, porque esta praga ainda existe e ataca e, principalmente, porque foi sobre os destroços deste cataclisma que se ergueu o mundo do vinho como o conhecemos hoje. Assim, para melhor entender cada taça que degustamos é fundamental ler como aconteceu, passo a passo, a eno-catástrofe causada no século XIX por este um minúsculo ser.

Hoje, mais de um século depois do fenômeno é difícil acreditar que esta catástrofe, de proporções bíblicas, realmente tenha acontecido. A “ficha caiu” na primeira vez que visitei o Douro e me deparei com um “mortório” (vinhedos do Douro atacados pela Filoxera final do século XIX e abandonados desde então, que podem ser vistos ainda hoje, espalhados pela região). Desde então pude notar, em absolutamente todas as regiões vinícolas que visitei em vários continentes, que a Filoxera foi um divisor de águas em suas histórias. A história do vinho se escreve “a.F.” e “d.F.”.

Mas o que é Filoxera? Como vive este inseto e como ataca a vinha? Como aconteceu passo a passo o eno-cataclisma causado por este um minúsculo ser no século XIX?

O que é a Filoxera? - O vocábulo filoxera é usado indistintamente para designar o inseto e a praga causada pela infestação deste em vinhedos. *Phylloxera vastatrix*, *Dactylospira vitifoliae*, *Viteus vitifolii* ou simplesmente Filoxera é um tipo de pulgão, cujo tamanho varia de 0,3mm a 3mm de comprimento conforme a fase de seu complexo ciclo de vida. A Filoxera ataca várias partes da videira em diversos momentos do ano.

A praga destrói as folhas da planta (que ficam amareladas prematuramente e caem), diminuindo sua capacidade de fazer fotossíntese, mas o que geralmente mata a planta é o ataque do inseto às suas raízes. O pulgão suga às raízes e as “feridas” abertas sofrem a ação de fungos que acabam causando o apodrecimento das raízes – a verdadeira causa mortis da videira

A Vitis Vinifera e a Filoxera - A *Vitis Vinifera* é apenas uma das 60 espécies de uva no planeta, mas é a única que gera os vinhos finos. Todas às centenas de castas que conhecemos (Cabernet Sauvignon, Chardonnay etc), vêm de apenas uma espécie, o que tem seu lado ruim, já que a variedade genética é limitada aumentando a vulnerabilidade a doenças. A *Vitis Vinifera* é também conhecida como vinha europeia, pois é a mais comum no continente europeu e teria vindo do oriente médio.

Em contraste a América do Norte possui uma grande diversidade de espécies autóctonas, de uvas não viníferas, que geram vinhos inferiores, que no Brasil designamos comumente de “vinhos de garrafão”.

Para entender como se deu o ataque desta praga em vinhedos de todo o mundo é importante saber que, primeiro, os danos provocados pela Filoxera nas vinhas dependem da susceptibilidade da espécie de videira aos ataques do pulgão. Segundo, a Filoxera existe há séculos na América do Norte, mas só chegou à Europa (e de lá para outros continentes), no século XIX, como veremos adiante. Ou seja, enquanto a *Vitis Vinifera* nunca havia tido contato com o pulgão e era (e ainda é) totalmente vulnerável, as espécies de uvas norte americanas co-evoluíram com o pulgão por séculos adquirindo grande resistência ao mesmo, tornando-se quase imunes.

A História de uma calamidade de proporções mundiais - O ataque da praga na Europa aconteceu de forma semelhante às epidemias levadas por navegadores espanhóis às suas colônias americanas. Povos aborígenes foram dizimados por vírus inofensivos aos europeus.

É fundamental entender o contexto em que se deu a Filoxera. No final do século XIX a economia europeia era movida a vinho: nada menos que 80% da população da Itália vivia direta ou indiretamente do vinho. Na França cerca de 20% da receita do estado vinha do vinho e 30% das pessoas trabalhavam diretamente com vinho. Em Portugal o vinho do Porto era o item número 1 na balança comercial do país.

Com a colonização da América os europeus tentaram cultivar a *Vitis Vinifera* no mundo novo para lá fazer vinhos. Todas as tentativas fracassaram, pois as vinhas morriam sem explicação. Não se sabiam as causas, mas provavelmente tratava-se da Filoxera e do Oídio (outra praga terrível que também viria a atacar a Europa). Tentaram então fazer vinho com as vinhas locais, mas o resultado era intragável. Os vinhos elaborados a partir de vinhas não viníferas possuem um típico gosto animal desagradável chamado de “foxy” (derivado da palavra “fox” – raposa). Como caminho natural para resolver este problema levaram mudas de vinhas americanas para a Europa para

estudá-las, levando junto a praga...

Conta à história que um certo Monsieur Borty recebeu vinhas americanas, vindas Nova York, e cheio de boas intenções plantou-as em seu quintal, no Languedoc - sul da França, em 1862. Este marchand de vinhos, que hoje deve arder no inferno, notou que as demais vinhas de sua plantação (de *Vitis Vinifera*) começaram a morrer. Cerca de cinco anos depois todo o sul da França estava devastado. Em uma década a produção de vinhos da França havia caído a um terço e a calamidade já era global.

Em poucos anos a Filoxera atingiu toda a França, a última região a ser atacada foi Champagne, em 1890. O Douro foi a primeira região portuguesa com registros de Filoxera, em 1865. Em 1875 já havia Filoxera na Austrália, em 1880 na África do Sul e em 1885 a praga chegou ao norte da África, na Argélia e de lá atacaria vinhedos na Tunísia e Marrocos. O século XIX chegou ao fim com o mundo de Baco destruído e a produção mundial seriamente comprometida. Muitos vinhedos foram extintos para sempre, muitas castas desapareceram, dando lugar a outras. A geografia do vinho estava mudada para sempre.

Pânico e tentativas curiosas - No início a morte das vinhas era um mistério e o pânico se instalou. Mesmo depois que um botânico de Montpellier, no sul da França, Jules Émile Planchon identificou o problema como sendo um inseto quase invisível a olho nú, não se sabia como conter a praga e métodos curiosos foram utilizados, alguns entrando para o folclore da bebida. Métodos curiosos foram utilizados para tentar conter a praga. Quais? Este será o tema de amanhã neste site!

Alguns viticultores começaram a plantar vinhas americanas, que não morriam, mas o vinho era resultante, como já sabemos, era de qualidade inferior.

A Cura - Em Montpellier desenvolveram um processo que não chega a ser a cura propriamente dita da praga, mas um paliativo. Após muitas experiências descobriram em 1874, que ao enxertar a *Vitis Vinifera* sobre uma vinha americana era possível produzir vinhos finos em uma planta resistente a praga. Apenas a raiz da planta é da vinha americana e sobre ela cresce uma *Vitis Vinifera*.

No início havia muita resistência em usar este método, primeiro pois temia-se pela qualidade do vinho e depois havia grande dificuldade de conseguir vinhas americanas, já que era proibido importá-las. Este método foi e é "a cura" adotada em todo o mundo até hoje.

A situação atual, as exceções e casos raros - Não se descobriu até hoje um controle eficaz da praga em si. A Filoxera ainda existe e ataca. Os cientistas não sabem todos os pormenores das diferenças entre a *Vitis Vinifera* e as espécies americanas, para determinar com os motivos que levam uma resistir a praga e a outra não. Sabe-se que a praga não ataca em terrenos arenosos, motivo pelo qual alguns vinhedos resistiram, como por exemplo na região de Colares, em Portugal, próxima a Lisboa. O Chile é também um caso sempre citado, pois a Filoxera não chegou até lá. Os motivos são as proteções naturais, já que o Chile é uma "ilha" entre a Cordilheira dos Andes, o deserto de Atacama, a Antártida e o oceano Pacífico. Além disso atribui-se ao solo chileno rico em cobre e outros minerais, uma proteção natural. A Sicília, com seus terrenos vulcânicos, de consistência muito fofa, também abriga alguns vinhedos "virgens", intocados pelo maligno inseto.

As vinhas enxertadas são chamadas de "cavalo", já que uma vinha é plantada sobre a outra. As vinhas com raízes originais europeias, sem o artifício da enxertia, são chamadas de vinhas de "pé franco". Além dos citados acima existem espalhados pelo mundo alguns exemplos isolados de vinhedos "pé-franco". É o caso do notório vinhedo "Nacional" da Quinta do Noval, no Douro, ou o a Herdade do Mouchão, no Alentejo. O fabuloso Thermantia 2005 é outro exemplo, elaborado na região espanhola de Toro a partir de um vinhedo pré-filoxérico de 140 anos de idade... Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/vinho-terror-a-historia-da-filoxera>

Mais em www.marcelocopello.com / contato@marcelocopello.com

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

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

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

26.ABR A 10.MAI.2019. ENOGASTRO GRÉCIA & TURQUIA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA.

2019 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da Grécia e Turquia. Segundo a História, as vinhas e o vinho apareceram pela primeira vez na Grécia, por volta de 4000 A.C., quando Dionísio, filho de Zeus, era o deus da vegetação e do vinho e era adorado com festas e eventos em várias ocasiões. Existem descrições detalhadas dos processos de produção de vinho em inscrições que datam de 2500 a.C.. A mais antiga prensa de vinho do mundo foi conservada na ilha de Creta onde foram encontradas gravetos de parreira em túmulos muito antigos. Na Ilíada, Homero também descreve muitas cidades e regiões da Grécia como produtoras de vinho e elogia as suas tradições na produção desta bebida.

Cultivado ao longo da costa do Mediterrâneo, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego. A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras em outras regiões européias. O vinho surgiu então na Itália, seguindo à península ibérica. Os gregos fundaram Marsella e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contato entre a bebida e a futura França. Segundo historiadores, o vinho da antiguidade era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente.

No país são cultivadas cerca de 250 variedades de uvas, sendo para vinhos e frutas secas. O vinho grego é de boa qualidade, sendo uma bebida refrescante. Venha conhecer em detalhe esta história e degustar vinhos que retratam os aromas e sabores da Grécia e depois os da Turquia.

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

UVA NAZISTA GERA POLÊMICA NA AUSTRIA

O mundo vitícola da Áustria debate se deve mudar o nome da uva mais utilizada na produção de vinhos locais. A tinta Zweigelt nasce do cruzamento da Saint Laurent, antigamente cultivada no Sudoeste e na Alsácia, e da Blaufränkisch, uva tinta com origem nos países do leste europeu. Criada entre as duas Guerras Mundiais pelo botânico austríaco Fritz Zweigelt (1888-1964) ela é hoje objeto de grande polêmica. Afinal, Fritz era nazista de primeira hora e antissemita convicto.

Inicialmente batizada "rotburger" a uva desde 1975 usa o nome do seu criador. É com este nome que o vinho desta cepa é hoje comercializado em restaurantes e lojas. A Áustria que nunca assumiu sua culpa pela colaboração com o nazismo convive com este debate. Dois vinhateiros e um restaurante de Viena passaram a chamar o vinho "Blauer Montag" (Segunda Azul) uma alusão a um início de semana difícil depois de ter enchido a cara no final de semana.

A uva austríaca é também cultivada na Alemanha e Inglaterra. O organismo de promoção do vinho austríaco Österreich Wein Marketing, se disse aberto a discussão caso o tema seja aprofundado e tudo comprovado. Há um precedente na Alemanha onde uma uva chamada Dr.Wagnerrebe, o que era uma homenagem a um dirigente agrícola do III Reich, foi renomeada "scheurebe" depois da II Guerra, nome de seu inventor. Já na Áustria é chamada "sämpling 88", isto é, semente 88. Durma-se com um barulho desse. Já demorou demais a mudar de nome. Santé... (Fonte – CONEXÃO FRANCESA por Rogério Rebouças – 15/12/2018).

QUAIS VINHOS E CHAMPANHES BEBER NO NATAL E FINAL DO ANO

Natal, ano novo, as férias são sinônimo de refeições elaboradas e vinhos de prazer. Quais vinhos escolher? O champanhe é essencial? Vinho branco ou vinho tinto? Busca por originalidade, novidade, economia ... larvf.com ajuda você a preparar as férias.

A árvore de Natal, presentes, família, amigos ... Todos esses elementos são atributos essenciais da temporada de férias. Mas a lista está incompleta se esquecermos de mencionar a refeição e, claro, os vinhos que a acompanham.

Durante estes momentos de celebração, parênteses em que a busca do prazer e da partilha muitas vezes tem precedência sobre a disciplina orçamental, o vinho e o champanhe, em particular, têm um local de escolha para garantir um bom ambiente e valorizar a comida.

O CHAMPANHE É O VINHO MESTRE DA CERIMÔNIA - Entre a véspera de Natal e a de Ano Novo, é a trégua das dietas! É hora de delícia, pratos cuidadosamente elaborados, vinhos e champagnes cuidadosamente selecionados. Aperitivo estendido, petits fours, aperitivos, pratos, queijos, sobremesas ... As horas gastas na mesa não são contadas e as calorias consumidas ainda menos.

O cardápio costuma ser gigantesco: frutos do mar, salmão, foie gras, peru com castanhas, capão, torta de natal são alguns dos padrões deste farandole gastronômico. Muitas vezes, o champanhe é o mestre de cerimônias, abrindo a grande seleção de vinhos que acompanharão os pratos.

Para ajudá-lo a selecionar os vinhos que agradarão seus convidados e combinar com seus pratos, a Revue du vin de France (lrvf), com fornece regularmente dicas e seleções. Excelente época de férias e boa degustação! Leia mais em: <https://www.larvf.com/fetes-de-fin-d-annees-vin-champagne-accords-mets-vins.2001121,4249350.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – REDAÇÃO - 12/12/2018).

COMO ESCOLHER UM VINHO PARA PRESENTE DE NATAL?

- Um dos momentos de maior insegurança é escolher um vinho para uma pessoa especial - mais complicado ainda se ela aprecia a bebida e entende do assunto. Entretanto, no decorrer desses anos da ADEGA, tivemos a oportunidade de conviver com centenas de enófilos, presenteá-los, aconselhá-los e discutir seus presentes com eles. Isso acabou por gerar um modelo mental para escolher vinhos para presente que transformamos em dicas para ajudar você a escolher o presente engarrafado ideal neste fim de ano.

GOSTO PESSOAL DO PRESENTEADO - Você reparou ou sabe (por seus encontros ou conversas) que a pessoa a ser presenteada tem uma predileção por um determinado tipo de vinho. Pode ser uma denominação de origem, um varietal (tipo de uva), uma vinícola, ou até mesmo um enólogo específico. Sendo assim, você pode:

Escolher um vinho que impacte por sua escala de importância na categoria - poderia ser pelo preço, safra especial, nota elevada de críticos etc

Ou por ser, ao mesmo tempo, bom e inusitado, como presentear um amante de Pinot Noir da Nova Zelândia com um Pinot Noir de uma região recentemente descoberta, como o Oregon, nos Estados Unidos, por exemplo.

Ao escrever o bilhete, cite o fato de o vinho ser de uma categoria de gosto do presenteado, sobretudo se seu objetivo for o segundo (proporcionar uma experiência

diversa e curiosa sobre novas regiões). Mas, se seu objetivo for valorizar seu presenteado pelo preço do vinho, nunca faça menção a isso, obviamente.

GOSTO GASTRONÔMICO - Se você conhece o prato predileto de seu presenteado, ou aquele que ele melhor prepara na cozinha, pode escolher um vinho que harmonize perfeitamente com este prato específico. Para ter mais certeza, uma consulta em Melhor Vinho com o nome do prato pode ajudá-lo, assim como a conversa com um bom sommelier.

CULTURA REGIONAL - O vinho, com seu conceito único de terroir, está intimamente ligado ao local onde suas uvas frutificaram. Nesse caso, as possibilidades são imensas, sendo a mais imediata a origem da família. Mas cuidado para não cair no óbvio de presentear com um vinho da região onde a pessoa vive. Nesse caso, opte por outro fator de escolha.

Além da descendência, você pode optar por dar um vinho de uma determinada região produtora por outros fatores. Se o presente é profissional, veja a origem da empresa onde o presenteado trabalha. Se for pessoal, você pode optar por presentear pela nacionalidade de um ídolo do presenteado. Que tal um vinho espanhol para um fã do tenista Rafael Nadal, ou da França se ele for fã de um ciclista vencedor do Tour de France? Outra forma interessante é presentear para lembrar de uma viagem inesquecível que presenteado fez.

TEMA - Este padrão de escolha também é extremamente “personalizável”. Alguns vinhos estão relacionados a certos temas quer por sua opção de nome e rótulo, por uma característica de seu produtor, ou até por homenagear alguém. Se o presenteado gosta de cinema, que tal um vinho da vinícola de Francis Ford Coppola? Que aliás, também serviria de presente a um fã de tubarões ou mergulho. Se o gosto for por golfe, que tal uma garrafa da vinícola de Greg Norman? Perceba que vários vinhos carregam associação à astronomia (ou até astrologia) como o Centauri da O’Fournier, por exemplo. Também há vinícolas de colecionadores de arte como The Hess Collection, ou vinhos com temas de música clássica como o Barolo Contrabbasso DOCG da Bava.

SAFRAS - Este fator é mesmo uma festa, e uma das maiores das personalizações. Você pode escolher presentear com um bom vinho (pois mesmo sem ser um grande vinho, sempre agrada) de uma safra que seja relevante para aquela pessoa. O ano do nascimento dos filhos, do casamento, do ingresso na empresa, ou o ano em que venceu um torneio de golfe, uma eleição, se formou ou foi promovido etc são bons motivos. O potencial desse padrão de escolha só não é infinito, pois as safras vão ficando cada vez mais antigas, raras e caras. Mas, você sempre pode trabalhar com fatos relevantes e recentes da vida do presenteado.

E O PREÇO? É ótimo e mais fácil presentear alguém com um vinho muito caro. Será certamente um sinal do quanto você valoriza a pessoa, mas isso está longe de tocar o coração de quem você presenteia... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-escolher-vinho-para-presente_2544.html (Fonte – Revista ADEGA - Christian Burgos – 14/12/2018).

QUANTO TEMPO DURA CADA TIPO DE VINHO DEPOIS DE ABERTO?

Branco, tintos, rosés, espumantes... Quanto tempo cada vinho dura na geladeira. Qual a duração do vinho depois de aberto? A resposta para todas as questões relacionadas à “duração” de um vinho está sempre ligada à oxidação. Assim que a bebida entra em contato com o oxigênio, ela passa a se transformar. E essa transformação, lentamente, leva à degradação.

No entanto, segundo alguns especialistas, o grande problema não é a quantidade de ar que fica entre o líquido e a boca do gargalo após a garrafa ser aberta, mas sim o montante de oxigênio que o vinho absorve no momento em que a garrafa é aberta. Daí muitos afirmam que essa questão de “quanto o vinho dura após aberto” está mais ligada à qualidade da bebida em si e nem tanto à posterior forma de armazenamento, seja criando um vácuo, seja inserindo um gás inerte sobre o líquido.

Em linhas gerais, diz-se que garrafas abertas e mantidas sem qualquer tipo de intervenção para limitar o contato com o oxigênio vão durar, no máximo, até dois dias na geladeira, não importando o tipo de vinho. Se houver maior cuidado, com retirada do ar por meio de aparelhos que criam vácuo, por exemplo, esse prazo pode ser estender por até uma semana. Mas é bom lembrar que, se no período indicado o vinho for aberto e fechado várias vezes, ele vai decair mais rapidamente.

BRANCOS E ROSÉS - A maioria pode suportar dois dias abertos na geladeira. No entanto, alguns mais robustos podem ser apreciados por até quatro ou cinco dias após abertos. No caso dos rosés, como o perfil aromático é sempre um atrativo, o ideal é não esperar muito, porque os aromas se perdem mais rapidamente.

ESPUMANTES - O dióxido de carbono ajuda a proteger os espumantes, mas, se você quiser manter o perlage, precisa de tampas adequadas. Garrafas abertas, mas “cheias” podem aguentar bem por três ou quatro dias – desde que a pressão seja mantida 100% do tempo (lembre-se que cada vez que se abre, perde-se um pouco de pressão). Garrafas pela metade podem durar dois dias. Depois disso, vale lembrar, o vinho ainda estará bom por um tempo, mas você não terá perlage.

VINHOS FORTIFICADOS - Xerez Fino e Manzanilla devem ser consumidos em uma semana. Amontillado e Oloroso podem suportar até oito semanas após a abertura. Vinhos do Porto Ruby e LBV ficam bem por até uma semana. Porto Tawny de 10 ou 20 anos permanecerá em boas condições por duas a três semanas. Para o Vinho Madeira há quem diga que, devido ao seu estilo, ele pode durar até um ano...

TINTOS - Grande parte dos tintos mais simples consegue se sustentar de três a quatro dias na geladeira. No entanto, se o vinho for mais robusto, com mais taninos, pode-se pensar em cinco ou seis dias... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/quanto-tempo-dura-cada-tipo-de-vinho-depois-de-aberto_11471.html (Fonte – Revista ADEGA - Redação - 12/12/2018)