



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO A ESPANHA ENCONTRA ELEGÂNCIA ROMPENDO COM A TRADIÇÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

COMO A ESPANHA ENCONTRA ELEGÂNCIA ROMPENDO COM A TRADIÇÃO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"COMO A ALTITUDE INFLUENCIA OS VINHEDOS DO BRASIL?" - POR ALEXANDRE LALAS



09



08

"QUANDO AS GARRAFAS TE SURPRENDEM" - POR HUGH JOHNSON

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS DA ALSÁCIA

19/02/2020 - 19:30

A Alsácia é uma das mais icônicas regiões vinícolas da França. Produtora principalmente de vinhos brancos, é o principal destaque francês das uvas Gewürztraminer, Riesling e Pinot Gris. Estes são apenas alguns aspectos desta região que Ricardo Farias vai compartilhar com vocês numa excepcional degustação.

Valor: R\$211,00

Sócios em dia com a ABS-Rio pagam R\$ 176,00 (3x no cartão)

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

SÃO PAULO

ABS-SP OS VINHOS DO PROFETA

12/02/2020 - 20:00

Quem gosta de futebol, principalmente se for torcedor do São Paulo, não precisa ser apresentado a Anderson Hernanes de Carvalho Viana Lima, ou simplesmente "Hernanes".

Valor Individual: R\$ 40,00 (associados)

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

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO ORIENTADA "VINHOS ESLOVENOS"

18/02/2019 - 20:00

Você conhece os vinhos da Eslovênia? A SBAV-SP receberá o representante da vinícola Puklavec, Edson Fracaro Filho, para degustação orientada. A Puklavec Family Wines é a maior vinícola de propriedade familiar da eslovênia e produz vinhos desde 1934.

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

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

13 DE FEVEREIRO 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. 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.

FALERNIA RESERVA SYRAH 2015 – VALLE DE ELQUI – CHILE

O italiano Aldo Olivier, residente no vale do Elqui desde 1951 e produtor de frutas e uvas para a produção de pisco, fundou a Viña Falernia em 1998, com seu primo Giorgio Flessati, enólogo italiano. Nessa região semidesértica implantaram vinhedos em vários locais para aproveitar os diferentes climas, solos e altitudes, que fossem os mais favoráveis para cada variedade. Seus Syrahs, ao estilo do Rhône, são famosos e premiados e os Carménères são best-sellers. A vinícola está localizada no limite sul do deserto de Atacama, no místico Vale do rio Elqui, situado nas regiões dos vales transversais do Chile. Mar e Cordilheira moldam essa singular região, oferecendo um mosaico de climas e solos para o cultivo de uvas e para a produção de vinhos. Aproveitando essa diversidade climática e geográfica, a Viña Falernia tem vinhedos em distintos terroirs do vale, em diferentes altitudes ao longo do Vale do Elqui, com distintos tipos de clima.

Notas de Degustação: De linda cor rubi escuro. No nariz mostra aromas de frutas vermelhas e escuras (ameixas e cerejas), pimenta negra, defumado e especiarias. Elegante na boca, é meio encorpado e tem taninos macios, muito gostoso e fácil de beber. Realmente lembra um belo Syrah do Rhône. 30% do vinho estagiou em barricas de carvalho francês e americano durante 4 meses e o restante, em tanques de aço inox. Depois do corte final, o vinho foi clarificado, suavemente filtrado e engarrafado.

Estimativa de Guarda: Creio que está num grande momento e pode ser guardado por mais 2 ou 3 anos.

Notas de Harmonização: Um vinho excelente para acompanhar carnes vermelhas, grelhados, carnes de caças.

Serviço: servir entre 16 e 17°C

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



COMO A ESPANHA ENCONTRA ELEGÂNCIA ROMPENDO COM A TRADIÇÃO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Arqueólogos especializados sobre vinhos dizem que a origem das variedades de uvas na região espanhola remonta aos anos de 3000 a.C. Mas, seguramente, foram os povos fenícios que, por volta de 1100 a.C., começaram na província de Cádiz a cultura das vinhas, que depois foi desenvolvida pelos cartagineses.

Como todas as regiões da Europa, os romanos foram os responsáveis pelo desenvolvimento da produção e comercialização dos vinhos. Nos séculos seguintes, os povos que dominaram esta região, deram continuidade. Na dominação dos mulçumanos, o vinho era usado como remédio. Com a retomada da região pelos cristãos, o vinho voltou a ser consumido como bebida.

Do século XI ao XVIII a produção de vinhos na Espanha estava concentrada na cidade medieval de La Guardia, no Reino de Navarra. Em 1865, a Filoxera atacou os vinhedos da França. Os franceses decidiram então arrancar todos os vinhedos, e plantar "cavalos" de videiras americanas com os enxertos das suas principais castas de uvas. Como iria levar um tempo para voltar a produzir, os produtores de Bordeaux decidiram investir em vinhedos na Espanha, onde a Filoxera não havia ainda chegado.

Levaram consigo toda a tecnologia e, principalmente, os recursos financeiros, e de certa forma a Espanha foi beneficiada, pois muitos dos vinicultores franceses migraram para algumas de suas regiões, como Pirineus, La Rioja, Navarra e Catalunha, levando consigo variedades de uvas e tecnologia a ser implantada na produção espanhola, que então se consolidaria. Na Rioja, por exemplo, a cidade escolhida para o desenvolvimento da produção do vinho foi Haro, e no fim do século XIX, toda a região floresceu. Haro foi a primeira cidade da Espanha a ter eletricidade, antes mesmo de Madri e Barcelona. A economia cresceu e circulava tanto dinheiro na época, que o governo espanhol abriu uma agência do Banco de Espanha, na cidade de Haro.

Alguns anos depois, com os vinhedos na região de Bordeaux voltando a produzir, os franceses abandonaram Rioja. Em 1899, a Filoxera finalmente chegou em Rioja. 70% dos vinhedos foram perdidos. Os espanhóis, no entanto, já estavam preparados. Como precaução, haviam feito uma grande reserva de vinhos, que os ajudou a se manter enquanto recuperavam os vinhedos. Mas a Espanha acabou sofrendo alguns problemas em sua produção, entre eles, a Guerra Civil Espanhola e também a Segunda Guerra Mundial.

Na segunda metade do século XX, o vinho espanhol conheceu um novo progresso. Desde a década de 1990 a indústria vinícola espanhola, tem passado por profundas transformações. O processo de modernização não se limitou apenas aos vinhedos, incluindo também a regulamentação do setor, o que fez com que o país se tornasse o berço de alguns dos melhores vinhos do mundo.

Hoje a Espanha detém a maior área de vinhedos do mundo e é o terceiro maior produtor, ocupando maior parte da Península Ibérica. E o mundo dos vinhos espanhóis nunca foi tão cativante como agora, pois as ofertas de rótulos do país continuam melhorando e se destacando. Regiões como Ribera del Duero, Rioja, Bierzo e Priorat se destacam nas recentes safras e degustações de vinhos de toda a Espanha. Outras partes do país, como o Levante (sudeste da Espanha), Málaga, Ilhas Canárias e Galiza no noroeste, também mostraram sua força e potencial.

Uma das tendências mais importantes que estão acontecendo agora é o afastamento dos vinhos tintos altamente extraídos, encorpados e muito marcados pela madeira. Os produtores de vinho em toda a Espanha estão mudando para tintos mais frescos, leves e elegantes, mesmo em áreas conhecidas pelo estilo de vinho tradicional. Por exemplo, na região de Priorat, na Catalunha, vários vinhos mostram mais elegância e rapidez para estarem prontos e serem bebidos. Rioja também mostra elegância, enquanto em todos os cantos da Espanha, o mantra do "primeiro frescor" está criando valor.

Em suma, mais do que nunca, agora é o momento certo para desfrutar desta generosa evolução do vinho da Espanha.

Cinco coisas que você não sabia sobre Tempranillo

Cultivado na Península Ibérica desde 1100 a.C., Tempranillo não é apenas a espinha dorsal de muitos vinhos tintos notáveis da Espanha, mas uma das uvas mais famosas do país. Seu nome vem da palavra espanhola temprano, que significa cedo, o que é adequado, porque essa uva geralmente amadurece antes de outras. Normalmente de corpo médio a pleno e estruturados por taninos firmes, essas garrafas geralmente envelhecem bem. Com sabores que podem variar de frutado a herbáceo, há um Tempranillo para todos os amantes de vinho.

Não há dúvida, Tempranillo é a uva de vinho da Espanha. De Rioja a Navarra e de Ribera del Duero a Toro, La Mancha e Penedès, é a uva que define o vinho tinto espanhol. Por conta de sua adaptabilidade a outras regiões e climas, o Tempranillo também pode ser encontrado em países como Portugal, Argentina e Estados Unidos, entre outros.

No dia 8 de novembro passado, o mundo celebrou o Dia Internacional do Tempranillo e, à luz dessa convocação global, oferecemos cinco coisas que todo amante de

vinhos deve saber (mas talvez não saiba) sobre essa sensacional uva espanhola.

- **É muito, muito velho.** Tempranillo é nativo da Península Ibérica e remonta a antes da época de Cristo. É cultivada na Espanha desde que os fenícios se estabeleceram em 1100 a.C.
- **É uma uva de amadurecimento precoce.** Tempranillo é derivado da palavra temprano, que em espanhol significa “cedo”. Entre as variedades tintas da Espanha, é considerado uma uva que amadurece antes das outras tintas.
- **Tem muitos apelidos.** Tempranillo tem cerca de 74 sinónimas diferentes em todo o mundo, dependendo de onde é cultivado. Chama-se Tinto Fino na Ribera del Duero, Tinta de Toro em Toro, Ull de Llebre na Catalunha, Cencibel em La Mancha e Tinto Roriz em Portugal no Douro e Aragones no Alentejo, só para citar alguns dos seus nomes.
- **É um varietal muito clonado.** Existem cerca de 500 clones de Tempranillo somente na Espanha. Tinto Fino e Tinta de Toro são os mais conhecidos.
- **Tem um mutante branco.** Embora raro, o albino Tempranillo existe em Rioja. É uma uva para vinho branco aprovada nesta região e produz um vinho cítrico, relativamente simples, semelhante a Viognier em peso, sabor e estilo geral.

Se você ainda não tem maior relacionamento com os vinhos da Espanha, está mais que na hora de prová-los !!! 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

“QUANDO AS GARRAFAS TE SURPRENDEM” - HUGH JOHNSON

REVISTA DECANTER - 18/05/2018

Hugh Johnson considera aqueles momentos em que suas garrafas altamente antecipadas acabam sendo uma decepção “Dois Borgonha de prestígio não conseguiram acender o fogo.”

Oenogenius Len Evans (que deu o pontapé inicial no vinho australiano moderno) estava tão convencido da importância de grandes vinhos que deu um curso para jovens profissionais, que incluía degustações dos Premiers Crus, vinhos Domaine de la Romanée-Conti e os melhores ícones de cada um “estilo”, como os australianos os chamam. Os Tutoriais de Len Evans ainda estão fortes 17 anos depois.

Às vezes, os escritores sentem o dever de se orientar na direção dos “grandes”. Talvez Andrew Jefford expresse melhor suas realizações: “Vinhos de extraordinária beleza e ressonância, deixando o bebedor com uma sensação de admiração”. Esses são nossos modelos aspiracionais; ou são eles? Não tenho mais tanta certeza. A existência de Rembrandt não desvaloriza os pintores menos exaltados, nem diminui o prazer deles, nem nos desestimula a ter um pouco de insatisfação.

Você pode ter tanto medo de um Premier Cru, esperando uma revelação milagrosa, que deixa de pensar nela como uma bebida. E a desvantagem, é claro, é tão precipitante quanto suas esperanças são altas. É por isso que evito restaurantes com várias estrelas: se eles são menos que perfeitos, sinto-me enganado.

Na outra noite, abri o que esperava que fosse uma formação bastante exigente para Steven Spurrier, entre outros. Ele foi educado demais para dizer isso, mas dois Borgonhas de prestígio não conseguiram acender o fogo.

Ambos eram os Premiers Crus de Chambolle-Musigny; Les Fremières 2007 de Leroy e Les Amoureuses 1999 de Jacques-Frédéric Mugnier. O primeiro teve a nota cara e dispendiosa que torna os vinhos Domaine Leroy os mais empolgantes da Borgonha - mas isso estava estalando em sua gaiola e perdendo energia no processo. Os Amoureuses, meu vinhedo favorito de todos - e não apenas pelo nome -, tinham um gosto abafado, com foco suave. Uma safra de topo, 19 anos, não tem nada a ver com isso.

“Não há ótimos vinhos; apenas ótimas garrafas” sempre são verdadeiras. O corolário é que também existem ótimas garrafas de vinho não ótimo, e essas são as que dobram seu prazer acrescentando surpresa. Tínhamos provas naquela noite: um vinho de campo esquerdo que ninguém jamais identificaria. “Yquem?” Foi a primeira sugestão.

A resposta? Château Lion, Noble d’Or 1985 de ... espere ... Suntory do Japão. A região de Yamanashi vence. Para total satisfação, sua mente deve estar tão aberta quanto sua boca...

Leia a reportagem completa em: <https://www.decanter.com/wine-news/opinion/guest-blog/comment-when-bottles-surprise-you-392185/>

HUGH JOHNSON - é um autor britânico e especialista em vinho. Ele é considerado o escritor de vinhos mais vendido no mundo. Um vinho que ele provou em 1964, um Steinwein de 1540 da vinha alemã Würzburger Stein, é considerado um dos mais antigos que já foram provados.

“COMO A ALTITUDE INFLUENCIA OS VINHEDOS DO BRASIL?” - ALEXANDRE LALAS

REVISTA ADEGA - 09/09/2017

O Brasil tem alguns exemplos de viticultura em altitude. Em Santa Catarina, o número de produtores que subiram a serra para plantar uvas aumentou consideravelmente nos últimos anos. Assim como a qualidade do que tem sido produzido. Até o nome “Vinhos de Altitude” vem sendo usado para determinar, de forma genérica, os vinhos que saem das montanhas catarinenses. Olavo Gaioli, da vinícola Abreu Garcia, explica as vantagens desse tipo de viticultura.

“A radiação solar para essas regiões de latitudes médias, 25° Sul, é influenciada por camadas atmosféricas com menor espessura em relação às regiões de maiores latitudes e tropicais. O sol posiciona-se também, durante o verão, em posição mais elevada nos meses de maturação das uvas. Essa situação proporciona aos vinhedos uma radiação solar com maior intensidade e com uma qualidade de raios, considerada importante à maturação das uvas. A diminuição da espessura da camada atmosférica proporciona um aumento da incidência da radiação solar, com um comprimento de onda menor que a da luz visível e maior que a dos raios-X, de 380 até 1,0 nanômetros. Essa faixa de radiação solar de ondas curtas possui alta energia e provoca reação nas plantas, induzindo a videira a criar mecanismos próprios de defesa fazendo com que ela aumente a intensidade da cor de seus tecidos, principalmente, na coloração da casca da uva. Nesse caso, as bagas das uvas acumulam maior quantidade de antocianinas e taninos, resultando em vinhos de cor mais intensa e com altos teores de polifenóis, com destaque ao resveratrol e as proantocianidinas, compostos que apresentam efeitos benéficos à saúde humana na proteção de doenças coronárias, propriedades anti-inflamatórias e anticancerígenas”, afirma.

“A temperatura é influenciada indiretamente pela altitude local, reduzindo-a 0,6 °C para cada 100 metros. A 1.000 metros de altitude em relação ao nível do mar, a redução da temperatura será de aproximadamente 6°C. Essa redução da temperatura provoca um aumento dos ciclos vegetativo e reprodutivo da videira, proporcionando um maior acúmulo de energia pelo maior tempo de exposição à radiação solar. O resultado é um aumento no período de maturação das uvas. Esse efeito proporciona um acúmulo de sólidos solúveis totais em ótimos níveis, o que permite obter vinhos de teor alcoólico desejáveis, ao gosto da maioria dos enólogos e enófilos e, adequadamente, sem o uso da chaptalização”, garante Gaioli.

Sobre a serra catarinense de uma forma específica, Gaioli vende bem o peixe da região. “Aqui o clima sofre a influência indireta do relevo e das altitudes ao leste. As massas de ar úmido provenientes do oceano Atlântico são forçadas para as altitudes de até 1.800 metros pela cadeia de montanhas da Serra Geral, disposta no sentido norte-sul, provocando a precipitação dessa umidade antes de atingir as regiões localizadas no contraforte ao oeste da cadeia de montanhas. Essa dinâmica provoca indiretamente menos dias com precipitação pluviométrica, e menor disponibilidade hídrica, favorecendo a concentração de sólidos solúveis, gerando uvas mais saudáveis e, conseqüentemente, vinhos de melhor qualidade”, ensina.

..... Portanto, onde houver uma montanha mais alta e mínimas condições de cultivo da uva, mais dia, menos dia poderá aparecer alguém com meia dúzia de castas na bagagem, algum dinheiro para investir e muita vontade para fazer. Se o vinho vai prestar, aí é outra conversa. Mas pode ter certeza: vai haver quem goste. E se a moda pegar, os monges himalaios que se cuidem... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-altitude-influencia-os-vinhedos-do-brasil_11989.html

Alexandre Lalas: jornalista, escreve para a Revista de Vinhos - de Portugal. Além de artigos para a Revista Adega e reproduzidos em blogs de vinho.

“COMO A ALTITUDE INFLUENCIA OS VINHEDOS DO BRASIL?” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – 07/02/2020

O vinho rosado ‘pegou’, de um jeito diferente dos seus irmãos de outra cor. Já tive oportunidade de falar em artigo anterior sobre o vinho rosé e o seu crescimento estupendo, reforçado por um marketing muito bem feito em torno de sua estética – belas cores, garrafas e rótulos design. O “patinho feio” virou o vinho da moda e teve como boa contribuição o trabalho promocional da região de Provence. O vinho rosado “pegou”, de um jeito diferente dos seus irmãos de outra cor, isto é, aparecendo mais como uma categoria de vinho do que como um vinho portador de certa tipicidade, seja ela identificada com a uva ou com a origem. Mais ou menos como acontece com o espumante – as pessoas vão criando o hábito de bebê-lo, sem fazer muita distinção dos produtos entre si e, aos poucos, esse conhecimento virá, e as preferências serão estabelecidas. No caso dos demais vinhos, o referencial de uvas e tipos de vinhos já está mais difundido, e o consumidor já busca a uva – o Malbec ou o Chardonnay – ou a região – o Rioja ou o Bordeaux, por exemplo.

A identificação dos vinhos brancos e tintos pelas cepas torna o entendimento e escolha dos vinhos mais acessíveis aos consumidores, por mais reducionista que isso às vezes pareça ser, já que há outros fatores em jogo. Por outro lado, embora muitos vinhos sejam de corte de várias uvas, temos no universo mais tradicional do vinho, como nos países europeus, tipos de vinhos já consagrados e associados às suas origens. Assim, quando eu falo de Bordeaux, eu já consigo imaginar um perfil para vinhos brancos e tintos, da mesma forma com vinhos do Douro, Alentejo, Chianti, Rioja, entre outros. Eu não penso apenas na categoria branco ou tinto, mas em certas características que “devem” pretensamente acompanhar o vinho feito daquela uva ou naquela região.

Me parece que isso ainda é algo complicado no vinho rosé, pois o fato dele ser feito, em sua grande maioria, com uvas utilizadas para a elaboração de vinhos tintos, este dado pode não ser suficiente para provocar uma clara antecipação de sua qualidade na mente do consumidor, pois, além dessa tipicidade estar meio diluída devido à menor concentração de extratos, ele pode estar entre o que caracterizaria um vinho branco ou um vinho tinto da mesma uva. O vinho fica no meio do caminho, ele tem parte do perfil de um vinho tinto da mesma uva (do qual temos referências) e parte do perfil do branco dessa uva, que normalmente desconhecemos. Mas você pode argumentar que os vinhos de cortes também não nos antecipam muita coisa – concordo, mas, como disse acima, os mais consagrados já têm estilos associados às suas origens. Isso acontece com alguns rosés também, mas é menos conhecido e difundido.

Em função disso, neste artigo, vou indicar algumas regiões mais associadas a vinhos rosés e, se possível, estilos mais afins a cada uma delas, mesmo que em alguns casos isso ainda esteja em construção. Desse modo, pretendo facilitar a exploração desse universo para quem tem curiosidade e aprecia um vinho rosé. A distinção de vinhos rosados começa pela coloração – que tem nuances bem encantadoras: rosa palha, cebola, salmão, pêssego, laranja, framboesa, cereja, groselha etc.

A cor rosada se origina dos pigmentos presentes nas cascas das uvas tintas, assim como a cor rubi nos vinhos tintos, só que em menor quantidade. Para a extração desses pigmentos, existem dois métodos mais utilizados: a prensagem leve e direta das uvas para a extração de cor de forma mais delicada (até 2 horas de contato com as cascas), que normalmente gera vinhos de cor mais clara, e a maceração curta das uvas, normalmente feita por sangria: quando a pigmentação alcança o extrato desejado, separa-se parte do suco rosado de sua parte sólida para a fermentação alcoólica do vinho rosé nos moldes dos vinhos brancos. Em parte, ele é vinificado como tinto, e em parte, como branco.... Leia mais em: <https://monitordigital.com.br/conhecendo-melhor-os-roses-e-algumas-dicas>

Alexandre Lalas: jornalista, escreve para a Revista de Vinhos - de Portugal. Além de artigos para a Revista Adega e reproduzidos em blogs de vinho.

“WINES BY HEART, UMA GARRAFEIRA ONDE SE BEBE E COME BEM, COMO NÃO HAVIA EM LISBOA” - MIGUEL PIRES

MESA MARCADA – 03/09/2019

Conheci o Guilherme Corrêa em Outubro de 2017 num jantar do Restaurante Vista, onde Chefe João Oliveira e a Amuse Bouche organizavam o evento Mar Adentro. Nesse repasto, em que se pretendia divulgar peixes e mariscos menos valorizados, mas de grande qualidade, o Guilherme estava ali como escanção convidado para dar vida aos vinhos de culto apresentados nessa noite, do seu amigo importador e “seleccionador de raridades”, Jô Mendes.

Entre umas boas garfadas e uns goles de Buisson Renard, (Avé Daguena!), Guilherme Corrêa, duas vezes o “melhor sommelier do Brasil” pela ABS/ASI, contou-me que se tinha instalado há poucos meses em Portugal e que preparava, junto com uns amigos, uma loja de vinhos com uma forte componente experiencial, em Lisboa.

Nestes últimos dois anos fomo-nos encontrando por aí, em eventos ligados à nossa bebida preferida, sobretudo nos da Revista de Vinhos, onde ambos colaboramos. Desde logo, apreciei a sua abertura e conhecimento sobre vinhos de intervenção mínima de pequenos produtores. Neste período, acabei também por conhecer o Igor Beron, também escanção, seu amigo, e agora sócio, frequentador de tudo o que mexe à volta dos vinhos naturais – ainda que seja um eclético que não se fecha em capelinhas.

Previsto para começar no final desse ano de 2017, o tal projecto, que além de Guilherme e Igor, junta igualmente o empresário e apaixonado por vinho Rômulo Mignoni, arrancou finalmente neste mês de Agosto. Chama-se Wines by Heart, um nome que já era conhecido entre enófilos e profissionais da restauração – uma vez que o atraso do projecto relacionado com obras e licenças, levou-os a dedicarem-se à importação e distribuição de vinhos, algo que só estava previsto mais para a frente.

O que tem o Wines by Heart de diferente e o que é que é isso de “componente experiencial”?

Bom, em primeiro lugar trata-se de uma garrafeira com uma óptima curadoria. Sim, estão lá muitos dos vinhos troféu que se encontram em outros lados, mas também dezenas de joias de pequenos produtores, nacionais e estrangeiros, importados ou distribuídos por eles e por terceiros. Segundo Guilherme Corrêa, “são 800 referências e vamos chegar a 1000: 50% portuguesas e os outros 50% estrangeiras. Não são só vinhos nossos. Somos abertos a todos os que trabalham bem”.

Dentro da ideia de “wine experience”, ou de “experiência de consumo na loja”, como lhe chama o Guilherme Corrêa, a Wines by Heart engloba ainda uma vertente gastronómica que vai muito além do que é comum num wine bar. Na verdade, não deixa de ser um restaurante só que com mais regras e restrições. É que aqui vive-se em função do vinho. Por exemplo, não há pratos com ovo cru, avinagrados ou temperos tipo vinha de alhos ou criatividades mirabolantes. “Como wine bar não precisamos de uma cozinha de autor, onde depois fica difícil de encaixar o vinho”, explica Guilherme Corrêa. “O que queremos é ter produtos de grande qualidade transformados de forma simples, de modo a que cada vinho se possa enquadrar aqui”..... Leia mais em: <https://mesamarcada.blogs.sapo.pt/wines-by-heart-uma-garrafeira-onde-se-775609>

13 A 28 DE ABRIL 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 "Melles" (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

PARIS SERÁ A VITRINE MUNDIAL DO VINHO DE 10 A 12 DE FEVEREIRO

Os vinhos franceses e estrangeiros serão exibidos de segunda a quarta-feira, 12 de fevereiro, na maior feira profissional de vinhos já realizada na França, a Wine Paris-Vinexpo.

Pela primeira vez, o show apresenta em um só lugar todas as interprofissões francesas de produção de vinho, na tentativa de aumentar as exportações enquanto o consumo interno de vinhos está diminuindo e as exportações estão ameaçadas em três dos principais mercados, China, Estados Unidos e Reino Unido.

Após a fusão, no início de janeiro de 2020, dos dois principais organizadores de feiras de vinhos na França, Comexposium e Vinexpo, cada terroir será destacado. “É uma visão coletiva, a primeira vez que o vinho francês fala com uma só voz para reafirmar a liderança da França”, disse Pascale Ferranti, diretor do programa Wine Paris. A operação de reunir os salões, preparada com o codinome “the village”, levou dois anos.

UMA NOVA PORTA NO ESTRANGEIRO? - “A França é o principal exportador em valor e, mesmo que haja uma queda no consumo na França, também há um aumento na qualidade, bebemos um pouco menos, mas bebemos melhor e esse show é um momento importante para descobrir os viticultores que fazem o seu vinho com amor”, sublinha Laurent Noël, diretor administrativo da Wines and Spirits da Comexposium.

No exterior, os melhores clientes para vinhos franceses em volume são a Alemanha, os Estados Unidos e o Reino Unido, para um número total de exportações de vinhos e bebidas espirituosas que totalizaram 12,2 bilhões de dólares em 2018 (14,1 milhões de hectolitros). Muitos produtores estabelecerão contatos com importadores estrangeiros durante a feira. Como Bruno Verret, produtor de Saint-bris, Irancy e Chablis, e presidente da organização de produtores da Borgonha. “É a primeira vez que esperamos desta feira uma pequena abertura para o estrangeiro, porque, no momento em que vendemos toda a nossa produção na França, é necessário que possamos nos projetar um pouco mais.”

ENCONTRAR SOLUÇÕES PARA CLIENTES AMERICANOS - O show será usado em particular por produtores franceses, comerciantes e importadores americanos para encontrar acordos para tentar compensar os impostos de 25% impostos pelo governo Trump sobre vinhos franceses, alemães e espanhóis de menos de 14 graus.

Neste mercado crucial, há preocupação. As vendas de vinhos de Bordeaux caíram 46% em valor nos Estados Unidos em novembro, mês após a imposição de impostos americanos, em 18 de outubro. “Todos fazem concessões para tentar compensar a sobretaxa aduaneira, produtor, comerciante e importador reduzem suas respectivas margens para que o consumidor final americano não sofra um aumento de mais de 5%”, explica o Sr. Fèvre.

COMPETIÇÃO MAIS E MAIS IMPORTANTE - No mercado britânico e chinês, a atmosfera é de esperar para ver. A China continua sendo o terceiro maior importador de vinhos franceses DOP, apesar de uma queda de 2% no período de agosto a novembro em comparação com o mesmo período do ano anterior (últimos números conhecidos).

De acordo com a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), a desaceleração do crescimento econômico na China está pesando no consumo de vinho nesse país, bem como a crescente concorrência dos vinhos chilenos a granel, isentos de direitos aduaneiros. Ninguém ainda estimou o impacto do coronavírus no consumo de vinho. No Reino Unido, a duração das negociações do Brexit permitiu que os traders antecipassem aumentando seus estoques: as exportações aumentaram 6% em volume e 11% em valor no período de agosto a novembro.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/paris-sera-la-vitrine-mondiale-du-vin-du-10-au-12-fevrier,4664888.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – 07/02/2020).

A VINHA DE BORDEAUX MUDA DE LINHA

Em cinco anos, várias vinhas no vale de Sonoma foram completamente devastadas pelos incêndios. Algo nunca visto antes! Enquadiante da concorrência intensificada e de uma mudança nos padrões de consumo, Bordeaux precisa enfrentar novos desafios, econômicos, sociais, ambientais e em termos de imagem. Bordeaux duvida. Bordeaux duvida de sua imagem. De seu lugar em um mundo em rápida mudança de vinho. Bordeaux duvida de suas escolhas estratégicas

nos últimos anos. Bordeaux duvida do estilo de seus vinhos. Como se o mundo em que foi construído estivesse gradualmente se rompendo. Além da crise econômica pela qual a vinha de Bordeaux está passando atualmente, é um desconforto muito mais profundo que a afeta, desde os viticultores cooperativos de Entre-deux-Mers até os proprietários de Grand Crus.

Por mais surpreendente que possa parecer uma região vinícola rica em sua história, que domina, apesar de tudo, o mundo do vinho por seu poder há décadas, Bordeaux está sofrendo de uma forma de crise de identidade. Ele não sabe mais a qual santo se dedicar. E quando o presidente do Conselho Interprofissional dos vinhos de Bordeaux, Bernard Farges, na primavera passada proclamou que "Bordeaux está sofrendo", era sobre esse mal profundo que ele estava falando. Desta dor que parece afetar um vinhedo inteiro.

CIFRAS RUINS - Como se Bordeaux parecesse repentinamente perceber, depois de anos, que estava realmente caindo. "Dá a impressão de que os planetas não podem mais se alinhar", admite um trader. Como se o Bordeaux fosse forçado a navegar com o vento oposto.

Desde o ano passado, os números ruins se acumulam, na França e no exterior. Como chegou a vinha?

O BACKUP CHINÊS - No mercado mundial, a queda foi particularmente grave na Ásia. A China, este Eldorado tão cobiçado pelos residentes de Bordeaux desde 2009, tornou-se em menos de dez anos o país líder na importação de vinhos de Bordeaux. Mas no último trimestre de 2018, as vendas literalmente entraram em colapso. Como resultado, Bordeaux registrou uma queda de 22% em valor (311 milhões de euros) e 31% em volume (58 milhões de garrafas, em comparação com 85 milhões em 2017). Mesmo que os volumes caiam, a queda é menor nos outros principais mercados: nos Estados Unidos (-1%), em Hong Kong (-4%), na Alemanha (-9%), na Bélgica (-10%)... Leia mais em: <https://www.larvf.com/les-mille-tourments-du-vignoble-californien,4663927.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Ange Salerno – 14/01/2020).

MELHOR CARTA DE VINHOS 2020 NA FRANÇA É DO RESTAURANTE GARE EM GUEWENHEIM

Michel Seidel e a sommelier Marie Chantereau oferecem uma coleção excepcional de vinhos antigos (maduros) a preços excelentes. Quatro décadas se passaram desde que o restaurante foi ocupado por Annick e Michel Seidel. E há mais de 2.000 rótulos de vinho em sua Carta de Vinhos no templo da Alsácia para o vinho.

Instituição vinícola da Alsácia, foi o que aconteceu com este restaurante criado em 1874. Localizado longe da rota do vinho, entre Thann e Mulhouse, é um templo de vinho que se oferece ao apreciador da bebida. Tudo começou em 1978, com a esposa, Annick, Michel Seidel assumiu o restaurante dos sogros. "Não havia muito o que beber na época", lembra ele.

Pouco atraente para o vinho em seus primeiros anos como cozinheiro, uma garrafa muito especial muda tudo: "Provei um gewurztraminer Vendanges tardives Schlumberger 1964, uma revelação!" A partir desse dia, ele investe todas as semanas em uma garrafa; "estabelecemos 100 francos por semana para aprender"... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-vignoble-de-bordeaux-change-de-ligne,4658208.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Jérôme Baudouin – 06/02/2020).

A DEGUSTAÇÃO INTUITIVA DE ACORDO COM FRANCK THOMAS

Em seu livro "Vinho e degustação intuitiva depois de Franck Thomas", publicado pela Féret, Christelle Zamora decifra os segredos dessa abordagem original.

Qual é a relação entre degustação de vinhos e música, pintura, caligrafia japonesa ou yoga? Eles podem ser usados como uma preparação para a degustação do trabalho "deixar ir, imaginação e espontaneidade", escreve Christelle Zamora em "Degustação de vinhos e intuitiva, de acordo com o melhor sommelier da Europa, de Franck Thomas" (Edições Féret).

ABORDAGEM PEDAGÓGICA - Essa abordagem educacional diferente complementa, segundo eles, as práticas tradicionais de degustação. Sentado, pés apoiados no chão, coluna reta, olhos vendados "para mergulhar no vinho em consciência": estas são as condições para "ouvir suas percepções interiores" e permitir, depois de um longo degustação na boca, que "a mensagem do vinho é revelada".

A degustação intuitiva faz parte, juntamente com a degustação geo-sensorial, das abordagens usadas pela Academia La RVF... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-degustation-intuitive-d-apres-franck-thomas,4664737.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial com AFP – 07/02/2020).

UMA NOVA MANEIRA DE APRENDER SOBRE O VINHO NA ACADEMIA DA REVUE DU VIN DE FRANCE (RVF)

A RVF Academy implementará as técnicas mais recentes, por exemplo, degustação intuitiva e degustação geo-sensorial, uma nova abordagem particularmente adequada para quem descobre o vinho.

A Revue du Vin de France tem o orgulho de anunciar a criação de sua escola de vinhos, a La RVF Academy. Oferecemos três tipos de treinamento, para amantes e profissionais de vinho. Saber sobre o vinho aumenta o prazer. Quem já caminhou de Pernand-Vergelesses até Ladoix-Serrigny nunca mais experimentará um vinho Corton da mesma maneira. É esse prazer delicado, essa alma extra trazida pelo domínio dos segredos do vinho que motiva tantos amantes ao redor do mundo.

Transmitir essa cultura de vinhos finos, esse know-how francês, é essencial. A Revue du Vin de France orgulha-se de anunciar a criação de sua escola de vinhos, a Academia La RVF. Degustação, combinações de alimentos e vinhos, castas, terroirs, denominações, homens e mulheres de vinho, grands crus, profissões e carreiras de vinho: a idéia é permitir que todos descubram, mas também ampliem seus conhecimentos sobre vinho, por prazer ou por motivos profissionais.

TRÊS ROTAS MARCADAS - Para isso, a RVF Academy implementará as técnicas mais recentes, por exemplo, degustação intuitiva e degustação geo-sensorial, uma nova abordagem particularmente adequada para quem descobre o vinho. Em Paris e depois nas grandes cidades da França, nossa escola também se baseará na experiência adquirida desde 1927 pela Revue du Vin de France e seus especialistas.

A RVF Academy oferecerá três rotas marcadas: treinamento de “prazer” para quem já ama vinho; cursos de treinamento certificados reconhecidos pelo Estado, que podem ser financiados pela sua Conta de Treinamento Pessoal (CPF); reciclagem através de cursos de treinamento mais longos para aqueles que planejam “mudar suas vidas”. Não esqueça que a reforma de treinamento implementada desde o início de 2019 amplia consideravelmente as possibilidades de financiamento e a autonomia de cada um na escolha de seu treinamento.

A GARANTIA DE QUALIDADE DA RVF - Naturalmente, a RVF Academy será distinguida pela escolha dos vinhos provados, que serão validados pelos especialistas da La RVF: uma garantia de qualidade. Os programas também serão apoiados por pesquisas, relatórios, arquivos e degustações realizadas por especialistas e jornalistas da Revue du vin de France, a primeira e mais antiga das revistas dedicadas ao vinho na Europa.

Há 93 anos, nossa revista promove vinhos de qualidade e defende o interesse dos consumidores. É emocionante compartilhar nossa paixão de uma nova maneira, transmitindo nosso amor pelo vinho dentro de uma escola. “Descubra, sinta e saboreie... Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-rvf-academy-une-nouvelle-facon-d-apprendre-le-vin,4658681.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Denis Saverot – 17/12/2019).

108 ANOS COM CHAMPAGNE E CHOCOLATE

Mulher credita vida longa às taças e aos bombons. Segundo Dorothy Flowers, uma moradora de 108 anos em Yorkshire, na Inglaterra, o segredo para sua longevidade está no Champagne, chocolate e ... corridas de cavalo. A mulher, que completou 108 anos recentemente comemorou seu aniversário recebendo 670 cartões após uma campanha da casa de repouso.

Helene Ballinger, gerente da casa, diz que o segredo de Dorothy deve ser mesmo o Champagne, pois é a única bebida que ela termina a taça. O chocolate não fica atrás, já que a idosa mantém um garrafa com alguns bombons, além de ser fã das corridas de cavalo (tendo trabalhado como coletora de apostas).

Dorothy nasceu em Leeds, West Yorkshire, em 22 de outubro de 1911. De acordo com o Southlands Care Home, ela é a mulher mais velha da cidade de Harrogate e a 68ª pessoa mais velha do Reino Unido... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/108-anos-com-champagne-e-chocolate_12136.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 21/01/2020).

VOCÊ SABIA QUE O VINHO TE FAZ RESPIRAR MELHOR?

Há poucos estudos que fazem a ligação entre o consumo de álcool e a saúde pulmonar. No entanto, pesquisas da Suécia focaram nesse campo e seus resultados sugerem que o consumo moderado de álcool pode diminuir o risco de doença pulmonar nos homens.

A Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC) é uma doença respiratória que restringe o fluxo de ar dos pulmões, dificultando a respiração. Ela avança com o tempo, diminuindo cada vez mais o desempenho pulmonar, geralmente com resultados fatais. Sua principal causa é o tabagismo, seguido por asma e fatores ambientais. “De acordo com os pesquisadores do Global Burden of Disease Study, a DPOC foi a terceira principal causa de perda de vidas nos Estados Unidos e a quarta principal causa no Reino Unido em 2016”, escrevem os autores do estudo.

A pesquisa, conduzida por uma equipe do Instituto Karolinska da Suécia e da Universidade de West of England, Bristol, envolveu mais de 44.000 homens com idades entre 45 e 79 anos desde 1998, até o momento em que foram diagnosticados com DPOC ou até o final de 2014. O estudo levou em consideração a saúde, idade, peso, índice de massa corporal, escolaridade, classe econômica e vários outros fatores.

A idade média foi de 60 anos. Desses, 24,4% eram fumantes, 38,5% eram ex-fumantes e 35,8% nunca fumaram. Também foi perguntado quanto bebiam por semana. Os pesquisadores definiram uma dose padrão como 12 gramas de etanol, aproximadamente 150 ml de vinho.

Os bebedores moderados tiveram uma menor incidência de DPOC do que os abstêmios e os bebedores pesados. Os indivíduos que não consumiram álcool tiveram incidência 21% maior da doença do que aqueles que bebiam moderadamente, ou seja, cerca de 7 a 14 doses por semana. Bebedores pesados (que consomem mais de 20 doses por semana) tiveram incidência 34% maior do que bebedores moderados.

Os dados revelaram ainda que os bebedores de vinho são mais propensos a ter rendas mais altas. Além disso, aqueles que consumiam uma ou mais taças de vinho por semana tendem a ter educação superior. Renda e tabagismo são fatores que afetam os resultados e a incidência de DPOC. No entanto, mesmo após o ajuste para esses fatores, os pesquisadores ainda descobriram que os bebedores moderados tinham fatores de risco mais baixos para DPOC do que os que não bebiam e bebiam muito... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/saude_12139.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 24/01/2020)