



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



O VINSANTO DE SANTORINI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

O VINSANTO DE SANTORINI - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"A PRÓ-VINHO, SERÁ LANÇADA AMANHÃ EM SÃO PAULO" - POR MARCELO COPELLO

08

**pró-
vinho**

11

"VINHO, UM BOM ANESTÉSICO PARA AS DESGRAÇAS DO PAÍS" - POR PEDRO GARCIAS

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

14 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

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

ESPUMANTES DE TODO MUNDO

06/02/2019 - 20:00

Pensou em espumante, pensou champagne. Não há nada de errado nesse raciocínio. Afinal, champagne é o padrão de referência quando se fala nesse tipo de vinho. Infelizmente, nem todos os enófilos podem se dar ao luxo de só beber borbullhas francesas dessa região mágica. Mas, nem tudo está perdido. Hoje, espumantes de altíssima qualidade são produzidos em diferentes partes do mundo, a começar pelo Brasil, que há muito se destaca nesse quesito, dentro e fora de suas fronteiras.

Valor Individual: R\$85,00 (Associados) e R\$ 75,00 (Associados Participantes)

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

SBAV-SP

ESPUMANTES DE TODO MUNDO

07/02/2019 - 20:00

A sbav-sp, em parceria com a importadora winebrands, recebe christiam ciamos, diretor de exportação da vinícola albert bichot, que contará um pouco sobre a bourgogne e conduzirá uma degustação de 5 vinhos desta vinícola que se dedica a vitivinicultura na bourgogne desde o séc.xiv.

Valor Individual: R\$50,00 (Associados) e R\$ 100,00 (Não Associados)

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

SBAV-SP

DEGUSTAÇÃO ORIENTADA VINÍCOLA TEDESCHI

11/02/2019 - 20:00

A Sbav-SP, em parceria com a importadora Inovini, recebe Sabrina Tedeschi, proprietária da Vinícola Tedeschi, para um bate papo sobre a vinícola e degustação de seus vinhos. A Tedeschi produz vinhos desde 1630, passando de geração em geração, sempre focados na tradição e qualidade, sem esquecer da importância da inovação. Ao final do evento, os participantes poderão adquirir os rótulos degustados com desconto especial.

Valor Individual: R\$50,00 (Associados) e R\$ 100,00 (Não Associados)

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

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

05 E 12 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.**



POR MÁRCIO OLIVEIRA

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.



GRAND CUVÉE 1531 AIMERY – CREMANT DE LIMOUX – FRANÇA

Todo amante de vinho espumante deveria provar este Crémant de Limoux, com certidão de idade em 1531, portanto, muito anterior a “invenção” do Champagne. Uma amostra que bons cremants feitos pelo Método Tradicional podem ser uma excelente opção para os dias quentes deste verão. Segundo o conjunto de leis que regem os produtores de Limoux estes espumantes devem ser produzidos com as castas: mauzac, chenin blanc, pinot noir e Chardonnay (que deverá responder pela proporção de 70% em relação as demais uvas). O Crémant de Limoux também deve passar pelo menos um ano amadurecendo sobre a borra da levedura.

Notas de Degustação: Cor clara, com boa perlage e formação de espuma em coroa. Intenso nos aromas cítricos, de abacaxi de massa branca, frutas de polpa branca e notas minerais. Na boca é delicioso, com ataque vivo cítrico, maçã verde, vibrante no paladar. Boa persistência, corpo médio. As bolhas dão sensação de mousse ou cremosidade na boca.

Guarda: Pronto para beber.

Reconhecimentos: WS: 91 (2012), JR: 15 (2012), GOSTO: 91 (2012)

Notas de Harmonização: ótimo para acompanhar ostras cruas e mexilhões cozidos em vinho branco

Temperatura de Serviço: recomendo servir um pouco mais fresco: 6 a 7°C.

Importado e distribuído em BH: SUPERNOSO

O VINSANTO DE SANTORINI

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Santorini fica a 200 quilômetros de Atenas e é a maior ilha de um pequeno arquipélago circular que leva o mesmo nome, em pleno Mar Egeu, recebendo cerca de 2 milhões de turistas por ano. É considerada uma entre as 3 ilhas mais famosas do Mundo.

A ilha de Santorini recebeu seus primeiros habitantes há cerca de 6500 anos e alguns séculos mais tarde foi o berço da civilização Minóica. A forma da ilha protegeu esta civilização e qualquer outro povo que tentasse atacá-la era obrigado a passar por uma estreita passagem marítima, uma vez que não havia outro meio de entrada, já que as montanhas que circulavam a ilha são paredões com 300 metros de altitude.

Com esta vantagem, os Minóicos dominaram o leste do Mediterrâneo por mais de 1000 anos até que foram surpreendidos por uma erupção do vulcão Thera, 5 vezes mais potente que a erupção do Krakatoa em 1883. Hoje, Santorini é o que restou de um vulcão que explodiu em 3.000 a.C.

A ilha fez surgir um dos mitos mais famosos do mundo: o de Atlântida Perdida. Acredita-se que Atlântida está submersa na Caldera e soterrada por lava vulcânica por toda a ilha de Santorini. Conta a história de Platão que a Atlântida tinha a forma de uma cidade circular, definida por canais concêntricos, com um canal que permitia a entrada e saída de mercadorias em seus portos. Ela teria sido destruída pela ira de Zeus em uma erupção vulcânica e que sua civilização foi completamente devastada, exatamente como ocorreu com Santorini e a belíssima civilização minóica.

A região tem clima mediterrâneo, com altas temperaturas, pouca chuva e boa umidade no período de crescimento das uvas, criando condições para que a ilha produza vinhos diferenciados, tendo 13 vinícolas instaladas. Aliás, pela característica vulcânica, a ilha tem uma forma própria de plantar as uvas. Ao invés das parreiras, que são comuns na maioria das vinícolas pelo mundo afora, as videiras de Santorini são plantadas em espécies de ninhos grudados ao solo, para aproveitar o calor, os minerais e a umidade vindos do terreno vulcânico (lembrando o plantio das videiras na também vulcânica Ilha de Lanzarote).

No rico solo vulcânico de Santorini, são cultivadas 36 variedades de uvas, que produzem um vinho branco delicioso. Para conhecer todo o processo de produção, nada melhor do que fazer uma visita ao seu Museu do Vinho, localizado a 8 metros abaixo da terra. As principais variedades de uvas cultivadas são a Assyrτικο, Athiri e Aidani, que fazem vinho branco, enquanto a uva Mavrotragano produz vinhos tintos característicos da ilha.

Os vinhos Santorianos são conhecidos por sua intensidade de cor e sabor, assim como o teor alcoólico alto, e combinam a alta acidez com a mineralidade. Eles são encorpados e com aromas de frutas cítricas. Após o processo de envelhecimento, eles ficam mais complexos à medida que as notas de carvalho, chá e mel acabam prevalecendo.

Uma das melhores castas brancas da Grécia se chama Assyrτικο. Ela primeiramente foi cultivada na ilha de Santorini e tem a capacidade de manter sua acidez à medida que amadurece. Produz um vinho seco que tem aromas cítricos, misturados com um sabor terroso e mineral, devido ao solo vulcânico de Santorini.

Entre os vinhos interessantes está o Nykteri. Para fabricar este vinho as uvas devem ser colhidas durante a noite, antes do sol nascer e serem prensadas no mesmo dia, evitando a complicação pelo calor. Deve ficar no mínimo três meses em barril de carvalho e tem como Blend, geralmente 75% de Assyrτικο. Encorpado e com teor alcoólico superior a 14%, é considerado um vinho excelente para ser guardado por 7 ou 8 anos.

Os vinhos brancos secos e de sobremesa de Santorini são feitos predominantemente da nobre casta branca Assyrτικο. É cultivada em conjunto com Athiri e Aidani em uma mistura de campo em toda a ilha. Estas variedades são escolhidas a dedo separadamente das cepas cultivadas diretamente no topo do solo, tornando o tempo de colheita um processo desafiador e demorado.

Os brancos secos são conhecidos pela sua acidez viva e fresca, bem como pelas suas agradáveis qualidades cítricas e minerais, todos atributos que os tornam muito amigáveis aos alimentos. Os doces vinhos Vinsanto também beneficiam da acidez naturalmente elevada de Assyrτικο, ajudando o vinho a evitar esse carácter enjoativo, tão frequentemente encontrado noutros vinhos de sobremesa. Há também uma pequena produção de vinho tinto seco feito a partir de uma interessante variedade tinta chamada Mavrotragano. A uva tinta Mandelaria, cultivada em outras ilhas do mar Egeu, também é produzida em Santorini. Em 1971, quando o sistema de Denominação de Vinho Grego foi recentemente estabelecido, Santorini foi um dos primeiros a ser reconhecido como uma Denominação de Qualidade Superior.

Mas o nosso objeto de estudo é conhecer o Vinsanto, que não tem nada a ver com o Italiano Vin Santo!

Para receber este nome, o Vinsanto, deve ser feito com o mínimo de 51% de Assyrτικο e permanecer em barril de carvalho por não menos que 24 meses. Devem chegar a conter 9% ou mais de teor alcoólico, sem adição de açúcar, ou seja, deve usar apenas o açúcar e acidez contidas nas próprias frutas. Porém, a característica principal deste vinho está antes de as uvas entrarem nos tanques. As frutas são colhidas tardiamente (em Santorini não são afetadas por Botrytis) e então são colocadas para secarem ao sol, por um período de 12 a 14 dias. Frutas secas e barrica de carvalho, fazem este vinho "tinto" de uvas brancas, uma excelente opção para acompanhar sua sobremesa.

Vinsanto, Denominação (DOP Santorini) - Vinho Doce

Um dos vinhos mais históricos e populares em todo o mundo antigo, Vinsanto foi especialmente valorizado durante os anos bizantinos, quando os venezianos controlavam as rotas comerciais do Mediterrâneo. Vinsanto foi nomeado “Vino di Santo” pelos venezianos, de acordo com o local de origem, como era o costume, mas depois ficou conhecido como Vinsanto. Este vinho deve ter pelo menos 51% de Assyrtiko com a porcentagem restante permitida de Athiri e Aidani e algumas pequenas quantidades de variedades brancas nativas cultivadas localmente.

Tradicionalmente, o Vinsanto é feito como “vin doux naturel”, de uvas colhidas ao sol secadas ao sol por 12-14 dias, depois esmagadas e fermentadas com um mínimo de 9% de álcool. Vinsanto também pode ser feito como um “vin de licor” com a adição de álcool ou destilados de vinho. Neste caso, o álcool necessário deve ser pelo menos 15%. A denominação também requer um mínimo de 24 meses de envelhecimento em barris de carvalho, onde os vinhos desenvolvem uma cor laranja-dourada com um bouquet complexo de frutas secas e passas, juntamente com especiarias doces. Mostra também aromas de creme brulée, chocolate e damascos secos.

VINHO BRANCO VISANTO NATURALMENTE DOCE - A singularidade do vinho é a característica da paralização natural e precoce do processo de fermentação, bem sucedida com o uso de levedura nativa sem a adição de álcool. No passado a mistura de uva branca Assyrtiko e a tinta Mandilaria era considerada uma mistura ideal para fazer-se o Vinsanto. Atualmente, a denominação de Santorini garante que o Vinsanto seja feita exclusivamente de Assyrtiko e Aidani. Características - A cor amarelo-alaranjada com intenso brilho marrom nos lembra um tipo diferente de vinho. Tem um aroma singular dominado pelo envelhecimento, especiarias, mel, passas e a flor de limão. O sabor tradicionalmente doce é intenso, mas é equilibrado com a acidez da variedade. Um vinho rico, aveludado, com paladar fino entre mel e limão. É servido frio entre 6 e 8 graus Celsius como um vinho de sobremesa para ser apreciado sozinho ou para acompanhar frutas e doces.

VINSANTO - VINHO DE LICOR - Segue a técnica tradicional do Vinsanto seco ao sol. As castas bem maduras “Assyrtiko” e “Aidani” são selecionadas. As uvas ficam sob o sol quente de agosto por 7 a 15 dias. Uma seleção cuidadosa e prensagem das uvas segue e o lento processo de fermentação começa. O processo de fermentação é controlado diariamente. Características: Tem uma cor vermelho-alaranjada com brilho castanho. Dominado pelas especiarias aromáticas doces como cravo e canela e por diferentes frutas secas, como o pêssego. Seu sabor doce é maravilhosamente equilibrado com álcool e acidez. Desta forma, é criado um substrato adequado para um vinho saudável e robusto. O mel e os sabores dos doces dominam o sabor. É servido a 9 graus Celsius como um vinho de sobremesa para ser apreciado sozinho ou para acompanhar doces, sorvetes, pistaches, amêndoas, queijo e foix gras.

VISANTO VIN DE LICOR MEZZO - Uma versão menos doce do Vinsanto - É tipicamente feito a partir de uma combinação de uvas passas e não passas, ou de uvas que foram submetidas a menos secagem ao sol do que no caso das uvas empregadas no Vinsanto. O vinho, que tem uma tremenda acidez, sabores de pêssego e um persistente sabor residual de mel silvestre, passa um ano em carvalho antes de ser lançado.

Continuaremos escrevendo nos próximos finais de semana sobre os vinhos que encontraremos na Grecia e Turquia no Roteiro preparado pela Zenithe entre os dias 26 de abril a 10 de maio! Saúde !!!

Mais informações com a **ZENITHE TRAVELCLUB Consultoria e Operadora de Experiências EnoGastronômicas | Belo Horizonte | Tel: (31) 3225-7773 | Contato: fit1@zenithe.tur.br | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>**

OS ARTIGOS A SEGUIR SÃO REPRODUÇÕES DAS MATÉRIAS E ARQUIVOS VEICULADOS NOS PRINCIPAIS JORNAIS BRASILEIROS, QUE TRATAM DO TEMA, SENDO CITADOS SEM NENHUM VALOR DE JUÍZO, CORREÇÕES, INSERÇÕES OU CENSURA, PROCURANDO DIVULGAR A CULTURA DO VINHO ENTRE AS PESSOAS QUE RECEBEM O VINOTÍCIAS

“A PRÓ-VINHO, SERÁ LANÇADA AMANHÃ EM SÃO PAULO” - MARCELO COPELLO

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 28/01/2019

Será lançado oficialmente amanhã em São Paulo a PRÓ-VINHO, grupo de trabalho que reúne principais entidades do setor do vinho cuja missão é contribuir para aumentar a cultura e o consumo do vinho.

A Pró-Vinho, foi criada no início de 2017, e reúne as principais associações do setor, ABBA*, ABRAS, IBRAVIN, ABRASEL, além de importadores, pesquisadores, jornalistas e empresas do setor. Estão presentes nomes como Jorge Lucki, Marcio Milan, Suzana Barelli, Rodrigo Lanari, Orlando Rodrigues, Carlos Paviani, Ricardo Castilho e Marcio Marson (organizador).

O Grupo BACO está lá representado por meu sócio Sergio Queiroz.

A Pró-Vinho tem reuniões mensais para criar e discutir ações que possam refletir no aumento da cultura e do consumo do vinho.

- ABBA = Associação Brasileira de Exportadores e Importadores de Alimentos e Bebidas - que representa os importadores
- ABRAS = Associação Brasileira de Supermercados - representante dos supermercados
- IBRAVIN - Instituto Brasileiro do Vinho - representando o vinho brasileiro
- ABRASEL = Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/a-pro-vinho-sera-lancada-amanha-em-sao-paulo>

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>

“O DILEMA DO PORTO: ANTES DO JANTAR PODE SER MUITO CEDO; DEPOIS PODE SER MUITO TARDE !” - POR ERIC ASIMOV

THE NEW YORK POST - WINES - 28/12/2018

Para muitos americanos, o vinho é algo a ser estudado e não sentido.

Naturalmente, o vinho é uma bebida alcoólica, e muitas pessoas o bebem exatamente por esse motivo, prestando pouca atenção a qualquer coisa além de um sabor agradável e um burburinho agradável. Mas para aqueles que decidiram mergulhar mais fundo, o vinho muitas vezes se torna um caso de estudo, um assunto a ser dominado. Nós praticamos degustação de vinhos às cegas a fim de adivinhar suas identidades, restringindo as opções através de dedução cuidadosa. Nós memorizamos lugares, pessoas, tipos de solo e uvas. Fazemos cursos de “apreciação de vinho”, de modo que estamos preparados para compreendê-lo em toda a sua glória estética.

No entanto, o intenso apego que muitas pessoas sentem a certos vinhos é poderosamente emocional. Nosso gosto é pessoal, e aí de quem parece humilhar o favorito de outro.

Aqui na Wine School, tentamos reconhecer os dois lados dessa equação. Acreditamos que uma melhor compreensão de onde vem o vinho, quem o fez e por que leva a prazeres mais profundos no seu consumo. É por isso que somos chamados de Escola do Vinho, afinal.

Mas nunca queremos subestimar as relações emocionais que as pessoas desenvolvem com o vinho e as paixões que os grandes vinhos inspiram. Esses sentimentos nos motivam a querer aprender mais sobre vinificação, embora esses sentimentos sejam descartados às vezes como românticos ou indignos.

Eu tenho pensado sobre o apelo do vinho tanto para o intelecto quanto para o coração, já que examinamos o porto do tawny no último mês. Ao apresentar o assunto, confessei que raramente bebia vinho do porto, talvez uma vez por ano, o que atraía dúvidas de alguns leitores.

“Estou feliz que você esteja revisitando o porto, mas então você está dando um tapa na mão ao mesmo tempo”, escreveu Jason Carey, de Nova York. “Você só bebe uma vez por ano porque não é versátil? Eu amo isso.”

Eu suponho que a noção de que eu não bebo porto mais regularmente pode parecer insultante, mas eu estava simplesmente sendo honesto sobre meus próprios hábitos. Eu preferiria pensar que estava transmitindo o respeito pela longa história do porto como um grande e cobiçado vinho, imaginando por que eu raramente me sentia atraído por ele.

É possível entender intelectualmente que um vinho é soberbo e delicioso por si só e, ainda assim, raramente é motivado a beber. Para mim, o porto é um exemplo perfeito. Ao olhar para o porto tawny este mês, minha segunda intenção era reexaminar meus sentimentos sobre isso e ver se o porto poderia ter um papel maior na minha própria vida de bebida.

Primeiro, deixe-me mencionar as três garrafas que eu recomendei: Taylor Fladgate Fine Tawny, Taylor Fladgate 10 anos Tawny Port e Taylor Fladgate 20 Anos Tawny Port.

A ideia de escolher o mesmo produtor era concentrar-se nos vinhos e, se você bebesse mais de um deles, considerar os efeitos do envelhecimento, eliminando ao mesmo tempo variáveis que poderiam ser introduzidas comparando portas de múltiplos produtores.

Enquanto alguns vinhos FORTIFICADOS produzidos em todo o mundo possam ser chamados de porto, o autêntico porto vem apenas do magnífico Vale do Douro de Portugal, uma das mais belas regiões vinícolas do mundo, no interior da cidade do Porto, da qual deriva o nome do vinho. .

Porto é tanto uma invenção britânica quanto um vinho português. No século XVII, quando os conflitos impediram a Grã-Bretanha de importar vinhos franceses, muitos comerciantes foram para Portugal em busca de substitutos. Gostando dos vinhos fortes e escuros do Douro, os ingleses adicionaram conhaque ao vinho para estabilizá-lo para a viagem marítima para casa. Este processo de fortificação resulta num vinho que é geralmente cerca de 20% de álcool, 50% mais do que a maioria dos vinhos tranquilos, o que pode ser 13 ou 14%.

Porto pode ser feito a partir de dezenas de uvas diferentes, embora praticamente a maioria dos portos são feitos de cinco variedades: touriga nacional, touriga franca, tinta barroca, tinta cão e tinta roriz, que é mais conhecido pelo seu nome espanhol, tempranillo.

Enquanto muitos estilos de porto são feitos, eles essencialmente se dividem em dois grupos: aqueles, como o porto vintage, que são envelhecidos por anos em garrafas, e aqueles como tawny, que são envelhecidos em barris. A responsabilidade pelo envelhecimento de portos vintage é deixada para o consumidor, enquanto o porto tawny é envelhecido pelo produtor e está pronto para beber no momento da compra.

Portos vintage podem exigir décadas de envelhecimento antes de estarem prontos... Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2018/12/28/dining/drinks/wine-school-tawny-port.html> (Fonte – New York Post – 28/12/2018)

“AS TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA PARA 2019” - POR EDSON PUIATI

ESTADO DE MINAS - CAD. DEGUSTA - 03/02/2019

O ano de 2018 foi marcado por muitas mudanças para nós. O aumento pela procura de alimentos orgânicos e saudáveis, o crescimento das comunidades de vegetarianas e veqanas, a explosão das dietas “low carb”, etc. A busca por uma saúde melhor provoca uma reflexão até mesmo na indústria’ da carne, que está buscando melhoria da matéria-prima.

Para 2019, continuaremos a trilhar esse caminho. Os chefs e cozinheiros buscam à cada dia produtos orgânicos de origem e até os menos convencionais, cultivados e distribuídos de forma consciente e sustentável. Já existe uma hashtag mundial, a #realfood, que traduz o conceito de “mais mercado, menos supermercado”.

O café tende a ser uma das estrelas gastronômicas em pratos, drinques e sobremesas. O barista se toma um profissional requisitado, o que para nós mineiros, como maiores produtores do mundo, é uma boa notícia. Muitas harmonizações inéditas irão surgir no mundo da mixologia e coquetelaria. As produções gastronômicas com fermentação natural estão em crescente evolução. Será um ano de muitas novidades neste segmento, a exemplo da kombucha uma bebida fermentada através do chá preto. Outra aposta é nos pratos que valorizam nossa origem e transmitem emoção e prazer.

A busca pela dieta consciente - também chamada de alimentação mental - se liga mais fortemente à maneira como nos relacionamos com esses alimentos, suas origens, características fisiológicas, benefícios, maneira de consumo, modo e forma de cozê-los. O conceito de alimento saudável é o menos processado possível, como sobremesas com menor quantidade de açúcar, menos gorduras saturadas e sal. Termino com a frase de Hipócrates. “Deixe seu remédio ser comida e sua comida ser remédio”. Até breve!

Edson Puiati - É coordenador do Curso de Gastronomia da UNA.

“VINHO, UM BOM ANESTÉSICO PARA AS DESGRAÇAS DO PAÍS” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 02/02/2019

O que é que esta crónica tem a ver com vinho? Nada e tudo. Tudo porque para podermos enfrentar e conviver com tanta miséria precisamos de uma boa dose de anestesia.

Todo o governo que se preze (o actual, os anteriores e certamente os futuros) elege a dinamização do interior como um dos grandes desígnios nacionais. Não há campanha eleitoral que esqueça o assunto e não há mandato que não comece com promessas de grandes investimentos nas regiões desfavorecidas. Incautos, até mesmo os melhores e mais credíveis jornalistas acreditam que “agora é que vai ser”.

Os anos vão passando e o país continua a adornar para o litoral, enquanto a “província” se vai esvaziando e envelhecendo. Tenho um primo transmuntano que reage bem a isto, questionando assim a corte: “Estorvamos? Vejam lá, se estivermos a mais pedimos a outro país que fique connosco!”.

Recentemente, António Costa e o seu ministro mais descaradamente propagandístico, Pedro Marques, apresentaram na Assembleia da República o Programa Nacional de Investimentos para a próxima década. No total, são cerca de 20 mil milhões de euros que o Estado se propõe gastar em infraestruturas até 2030. Mas já foram ver no mapa os lugares onde vai ser investido todo esse dinheiro? Tirando um ou outro projecto, a esmagadora maioria dos investimentos concentra-se ao longo do litoral. Uma década que deveria ser de convergência vai acentuar ainda mais a divergência territorial do país. Como é que este programa não mereceu uma onda de indignação no país? Como é possível que os deputados eleitos nos círculos do interior - pelo menos estes - continuem calados?

A teoria de que os investimentos devem privilegiar os lugares onde há mais gente e mais negócios já não convence ninguém. Não somos nós que andamos sempre a pedir mais convergência e coesão à União Europeia? Quanto mais investirmos no litoral, mais gente vamos atrair para lá. Ou seja, esvaziamos ainda mais o interior e aumentamos os problemas das grandes cidades, obrigando, depois, a mais investimentos para os resolver. Por outro lado, com menos gente no interior, torna-se fácil justificar o encerramento de serviços públicos, e sem serviços públicos só mesmo os mais teimosos quererão ficar no interior. É um ciclo vicioso que nunca mais acabará.

Confesso que, genericamente, até simpatizo com a geringonça. Quando o actual Governo criou a Unidade de Missão para a Valorização do Interior ainda acreditei que pudesse mudar alguma coisa. Mas já se percebeu que o legado vai ser igualmente um desastre. Reduzir as portagens numa ou noutra estrada não passa de um placebo.

Para se perceber melhor a imparável divergência territorial do país e a forma como o dinheiro público é aplicado, não há nada como olhar para o mapa dos pagamentos feitos no ano passado pelo Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas. São números que dizem respeito a subsídios e apoios ao investimento. Sabem qual foi o segundo distrito que mais dinheiro recebeu? Lisboa, pois claro. Foram 136 milhões de euros. Só Beja recebeu um pouco mais: 151,6 milhões. Em terceiro lugar surge Évora, com 118,5 milhões de euros. Em contrapartida, com muitos mais agricultores, Viseu recebeu 57,8 milhões de euros, Vila Real 73 milhões, Guarda 60 milhões, Castelo Branco 50 milhões e Bragança 93 milhões de euros.

O grosso do dinheiro recebido por Lisboa diz respeito ao chamado Pedido Único, que engloba vários subsídios de apoio à exploração e também ao pagamento de direitos adquiridos. São apoios que beneficiam, sobretudo, as explorações maiores, com impacto visível nas zonas de latifúndio alentejano - daí que os milhões recebidos por Évora e Beja, dois distritos do interior, devam ser relativizados, uma vez que o grosso do dinheiro só chega ao bolso de umas quantas famílias e empresas, muitas com sede e casa em Lisboa.

É o país que temos. O mesmo país que paga colossais imparidades da banca sem resmungar muito. O caso da Caixa Geral de Depósitos é de criar úlceras no estômago, de tanta revolta, porque muitos dos que não pagaram os empréstimos, obrigando os restantes portugueses a subvencioná-los, continuam por aí a exhibir empresas e uma vida de luxo. A um cidadão que deixe de pagar um empréstimo de 30 ou 40 mil euros é-lhe logo penhorada a casa e todos os bens que tiver; a Berardos, Finos e outros que tais, aceitam-se descontos exorbitantes nas dívidas.

O que é que esta crónica tem a ver com vinho? Nada e tudo. Tudo porque para podermos enfrentar e conviver com tanta miséria precisamos de uma boa dose de anestesia - e o vinho é um dos melhores anestésicos que existem. E depois porque alguns dos empresários que nos obrigaram a colocar dinheiro na CGD, no ex-BES, no Banif e no BPN são conhecidos produtores de vinho, a quem continuamos a prestar vassalagem e a avaliar os seus “extraordinários” vinhos.

Como é possível que Joe Berardo tenha prejudicado tanto o banco público e continue a ser dono da Aliança e a desfrutar do Palácio da Bacalhôa?... Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/02/02/fugas/opiniao/vinho-bom-anestesico-desgracas-pais-1859961>

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>).

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

UMA BARRICA DE CRISTAL NA ADEGA DO CHATEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY

A barrica de cristal é exibida em uma das adegas do Château Lafaurie-Peyraguey, que também abriga um hotel-restaurant de luxo. Uma barrica toda em cristal, incluindo rebites. Dentro, 225 litros de Sauternes. Esta peça única no mundo, assinada pelas oficinas Lalique, adorna o Château Lafaurie-Peyraguey em Gironde, que celebrará 400 anos em algumas semanas.

A barrica de cristal, exposta no Château Lafaurie-Peyraguey Sauternes, tem o tamanho e forma de uma barrica de Bordeaux, pesa cerca de 400 kg, quando cheia com o vinho doce e precioso de Sauternes. Seus aros são de couro.

Seu fundo transparente é ilustrado com uma reprodução de uma gravura por René Lalique em 1928, intitulado “Mulheres e uvas”, que também aparece em garrafas deste 1er Cru classificado em 1855. A execução da barrica levou dois anos de trabalho. Era necessário realizá-la, montá-la e decorá-la na fábrica de Lalique em Wingen-sur-Moder (Baixo Reno). Seu preço não foi revelado.

A BARRICA CONTÉM VINHO DE SAUTERNES DE 2013 - Esta peça foi criada por ocasião do 400 anos do Château Lafaurie-Peyraguey, de propriedade do Grupo Lalique e seu CEO Silvio Denz. “A ideia é fazer uma exposição para testemunhar essa convergência entre cristal e vinho. O cristal que veste o vinho é o primeiro do mundo”, disse David Bolzan, diretor geral.

“É feito para estar em exibição por ser muito frágil e muito pesado para ser usado. Ela contém a primeira safra que Silvio Denz criou em 2013,” continuou ele, e é uma “fusão entre Sauternes ouro e o cristal da Alsácia”, de acordo com o grupo. Esta peça excepcional está em exibição em uma das adegas deste château, que também abriga um hotel-restaurant de luxo. Ela foi abençoada em 3 de dezembro de 2018 por um padre, assim como a capela adjacente às adegas. A barrica é a mais recente de uma série de peças únicas em cristal expostas na adega do Château, bem como uma garrafa Imperial (recipiente de seis litros) e uma caixa transparente de seis garrafas....

Leia mais em: <https://www.larvf.com/une-barrique-en-cristal-dans-les-chais-du-chateau-lafaurie-peyraguey,4607799.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação com AFP - 30/01/2019).

**EM BORDEAUX, UMA SENTENÇA MAIS LEVE PARA A FRAUDE DO “VINHO DA LUA”**

O vinho fraudulento foi transportado à noite, daí o seu nome “vinho da lua”. O proprietário dos três chateaux produtores de vinho no Gironde, incluindo um Saint-Emilion, que foi condenado a dois anos por uma grande fraude no “vinho da lua”, uma mistura ilegal transportada à noite, viu sua sentença aliviada! Na quinta-feira, 10 de janeiro, no Tribunal de Apelação de Bordeaux, François-Marie Marret, que ainda opera suas propriedades em Bordeaux, foi condenado a 18 meses de prisão, incluindo 12 suspensos e quase 1,5 milhão de euros em multas por declarações não conformes de vinho e estoque, e para circulação de vinho sem documento de acompanhamento.

Ele foi condenado em novembro de 2016 pelo Tribunal Penal a dois anos de prisão e quase 8 milhões de euros em multas. Em seu julgamento em dezembro e revelado na quinta-feira, 10 de janeiro, pelo jornal Sud-Ouest, o Tribunal de Recursos encontrou um “engano organizado com pessoas” e observou “a inegável gravidade dos fatos cometidos com métodos indignos”.

UMA MISTURA COM VINHO PARA DESTILARIA - Não obstante, aliviou as penas, em particular porque François-Marie Marret nunca tinha sido condenado a prisão. Este último, com 68 anos e que contesta qualquer fraude, anunciou um recurso em cassação. Ele foi processado por ter comprado por meio de um comerciante de vinhos, produtos que estavam proibidos para a venda em 2011 e 2012, e misturou com seus vinhos mais famosos, Saint-Emilion, Pomerol e Listrac-Medoc, nas suas três propriedades (o Convent, o Moulin à Vent e o Fourcas Loubaney).

Este vinho foi transportado à noite, daí o seu nome “vinho da lua”. Há dois anos, a alfândega apreendeu 8.200 hectolitros de vinho e estimou que as vendas totalizaram quase 800.000 euros. Leia mais em: <https://www.larvf.com/bordeaux-une-peine-allegee-pour-une-fraude-au-vin-de-lune,4607378.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Redação com AFP - 30/01/2019).

COMO A QUINTA DE COVELA RENASCEU NAS MÃOS DE UM BRASILEIRO?

A Quinta de Covela foi restaurada pelo empresário brasileiro Marcelo Faria de Lima. Durante uma conversa na piscina de um hotel, Marcelo Faria de Lima ficou sabendo que a Quinta de Covela estava indo a leilão e ligou para seu sócio Tony Smith

O cenário é cinematográfico, com ruínas renascentistas, casas de pedra, aquedutos e uma vista maravilhosa do rio Douro. Não à toa, era o xodó de Manoel de Oliveira, o grande nome do cinema português. A Quinta de Covela, na região de Vinhos Verdes, foi sua casa até o final dos anos 1980. Dono de vasta obra, ao morrer, aos 106 anos (em 2015), um de seus projetos era fazer um filme sobre o papel das mulheres na vindima.

Mas o cineasta talvez nunca tenha imaginado um roteiro tão tortuoso e interessante quanto o que ocorreu com sua antiga propriedade até chegar aos nossos dias. Assim que Covela foi comprada pelo empresário Nuno Araújo, ainda nos anos 1980, surgiram os primeiros vinhos com a marca, que prosperou. No entanto, no final da primeira década do novo milênio, a empresa faliu. Nesse momento, surge na história a figura de um empresário brasileiro, que, juntamente com um amigo jornalista britânico, estava decidido a investir em vinhos em Portugal.

CONVERSA NA PISCINA - Alguns anos antes, em São Paulo, Marcelo Faria de Lima – fundador do grupo de investimento Artesia que, entre outras diversas atividades, gere a Metalfrio – havia conhecido Tony Smith, ex-correspondente de guerra da Associated Press, através de um amigo em comum durante uma estadia no Uzbequistão (é isso mesmo!). Prontamente, tornaram-se amigos. Papeavam e bebericavam vinhos nos finais de tarde quando logo passaram a discutir sobre a possibilidade e a viabilidade de produzirem vinhos. O que parecia apenas uma “papo de bar” rapidamente se transformou em coisa séria.

Lima começou a ver preços de vinhedos no Napa Valley e diversas outras partes do mundo. Sua ideia, contudo, não era apenas ter um hobby, mas montar uma nova vertente de negócio para o futuro. Smith e Lima decidiram que Portugal seria uma boa alternativa. Viram propriedades no Alentejo, Azeitão, Estremadura, Óbidos, Monção etc.

Em um dia de dezembro de 2009, durante um feriado, Lima estava na piscina de um hotel no Rio de Janeiro quando ouviu dois empresários portugueses falando sobre uma propriedade que ia a leilão, era a Quinta de Covela. Logo ligou para seu amigo e sócio e perguntou se ele conhecia o lugar e os vinhos. Ao saberem da história renascentista do lugar, da ligação com Manoel de Oliveira e da boa reputação dos vinhos, eles decidiram participar do leilão. Apesar de eles terem sido os únicos a dar lance para a compra, no último instante, um banco interveio e arrematou a propriedade.

RENASCIMENTO E AVESSE - Na semana seguinte, Lima foi informado que o banco não havia pago o sinal, tampouco o leiloeiro. O banco também não estava muito disposto a manter a propriedade, despediu os trabalhadores e deixou uma safra inteira de vinhos que já estavam em cubas se perder. Foram 60 mil litros jogados fora. Por dois anos, a propriedade definhou. No entanto, Lima e Smith resolveram intervir, reuniram-se com o banco e compraram, enfim, a Quinta de Covela, em 2011.

Encontraram um cenário completamente diferente daquele que haviam visto em 2009. Metade das vinhas estava perdida. Mas, sem esmorecer, recontrataram os funcionários, entre eles, o enólogo Rui Cunha. Ainda assim, decidiram não vinificar a safra 2011, com receio de que ela não entregasse um vinho à altura do que imaginavam. Com tudo preparado para 2012, uma chuva de granizo de dois minutos devastou metade da produção de Chardonnay, que era a grande aposta daquela primeira safra. Assim, decidiram abraçar o plano do enólogo Rui Cunha, que tinha em mente criar um Vinho Verde da casta Avesse, pouco conhecida, mas típica da região de Baião, onde a Covela se encontra. O vinho foi um sucesso, ganhando altas pontuações de renomados críticos mundo afora.

Assim Quinta de Covela enfim renasceu. Mais do que isso, Lima e Smith decidiram que não iam parar por aí e começaram a adquirir novas propriedades ao longo do Douro, como a Quinta da Boavista, a marca Quinta das Tecedeiras, além de participação na Maison Champy, um dos mais antigos negociantes da Borgonha. ADEGA teve a oportunidade de provar toda a linha de vinhos da Quinta de Covela e constatar sua qualidade... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-quinta-de-covela-renasceu-nas-maos-de-um-brasileiro_11579.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo e Eduardo Milan – 30/01/2019).

OS MELHORES RÓTULOS DE CARMENERE

Provamos mais de 80 rótulos de Carménère disponíveis no mercado brasileiro e selecionamos os melhores. A primeira menção à Carménère é de 1783. No século seguinte, foi devastada pela filoxera e foi “redescoberta” no Chile em 1994. Durante anos, acreditou-se que a Carménère havia desaparecido dos vinhedos do mundo. Essa cepa foi praticamente abandonada em seu local de origem, Bordeaux, após o surgimento da filoxera em meados do século XIX. Poucas vinhas sobreviveram e a maioria dos produtores decidiu não continuar produzindo. Então, de repente, de um dos componentes do blend bordelês, essa variedade ficou quase extinta.

A primeira menção à Carménère é de 1783, quando apareceu juntamente com a Cabernet Franc, ambas com o nome de Carmenet. A Carménère, contudo, também era conhecida como Carmeneyre. Os textos da época diziam que ambas produziam pouco, mas principalmente a Carmeneyre gerava vinhos “très bon” (muito bons). O primeiro a citar o nome Carménère com a grafia usada até hoje foi André Jullien em seu famoso livro “Topographie de tous les vignobles connus” (Topografia de todos os vinhedos conhecidos). Ele escreveu: “Carmenet, Carménère, Malbek e Verdot constituem os vinhedos do Médoc que produzem tintos de alta qualidade”.

Há quem aponte que a origem do nome Carménère venha de carmim, pela cor vermelha intensa dada aos vinhos, mas ainda não há certeza quanto à etimologia. Sabe-se, porém, que ela surgiu de um cruzamento entre a Cabernet Franc, a Gros Cabernet (uma variedade antiga de Bordeaux), e a Tarn, que costuma ser confundida com

a Cabernet Franc. Além do parentesco com a Franc, a Carménère tem ainda uma relação direta com a Cabernet Sauvignon e a Merlot.

Quase totalmente desaparecida depois da filoxera, a Carménère foi reencontrada cerca de um século depois no Chile. Em 1994, o ampelógrafo Jean Michel Boursiquot estava no país para um congresso de viticultura e, durante uma visita aos vinhedos da Viña Carmen, identificou, em 25 de novembro, a Carménère plantada entre as videiras de Merlot – que os chilenos costumavam chamar de “Merlot Noir”. Dois anos depois, o enólogo Alvaro Spinosa e o presidente da vinícola, Ricardo Claro, decidiram produzir e identificar o primeiro vinho varietal Carménère.

Desde então, a Carménère tem visto diversos avanços e proliferado no mundo, chegando a ter vinhedos até mesmo na China. Em pouco mais de 20 anos dessa redescoberta, a variedade transformou-se num dos grandes emblemas da vitivinicultura chilena e ganhou fãs ao redor do planeta.

DEGUSTAÇÃO - Por seus taninos macios e profusão de frutas negras maduras, a Carménère caiu no gosto do brasileiro. Essa cepa francesa, que escolheu o Chile como lar adotivo, tem produzido, ano após ano, tintos de melhor qualidade, principalmente se pensarmos em tipicidade e respeito à fruta. De fato, não muito tempo atrás era comum em provas como essa nos depararmos com a maioria dos vinhos transitando entre o verdeal evidente (fruto de uma má maturação) acompanhado do uso excessivo da madeira e a sobrematuração da fruta, para tentar ocultar o lado herbáceo da Carménère. Durante a prova, logicamente, deparamo-nos com vinhos como esses, mas eles foram realmente a minoria entre os degustados. Em termos gerais, as amostras provadas, com maior ou menor intensidade, mostraram perfil entre a fruta fresca e a madura, com bom uso da madeira e, principalmente, aceitando e, muitas vezes valorizando, o lado especiado e herbáceo da Carménère... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/os-melhores-rotulos-de-carmenere_11580.html (Fonte – Revista ADEGA – Eduardo Milan – 30/01/2019).

QUAL A IMPORTÂNCIA DA SAFRA

Saber o que muda saber em qual safra o vinho foi produzido faz muita diferença para os apaixonados pela bebida. O leitor Rômulo Batista se diz um enófilo “recém-convertido” e costuma comprar seus vinhos em supermercados. Ele afirma já ter se acostumado a degustar determinados vinhos e questiona: “Compro um mesmo rótulo de vinho há dois anos e, apesar de o ano da safra ter mudado, não percebi uma mudança de sabor no vinho. Muda algo no vinho dependendo da safra?”

Vintage, cosecha, vendemmia, millésime, vindima... Há inúmeros termos que podem indicar a safra de um vinho. No entanto, para saber em qual ano as uvas para um determinado rótulo foram colhidas, basta ver a indicação numeral no rótulo. Mas, qual a importância de sabermos em que safra o vinho foi produzido?

Primeiramente, vamos frisar: a data apontada no rótulo é o ano em que as uvas foram colhidas. Outro detalhe importante: a videira é uma planta de ciclo anual. Portanto, juntando essas informações, o ano da safra indica sob o clima de que ano as uvas se desenvolveram e foram colhidas. Uma observação curiosa: como a colheita no hemisfério sul ocorre no começo do ano, grande parte do ciclo da planta (e as influências climáticas por ela sofrida) foi passado no ano anterior ao da safra indicada no rótulo.

Mas, enfim, é a questão climática que determina a importância de sabermos a safra de um vinho. Cada país, cada região, cada vinhedo é afetado diretamente pelo clima, que apresenta variações importantes em cada local. Mais do que isso, o clima de um ano nunca é igual ao de outro. Por mais parecidos que possam ser, pequenas diferenças de temperatura, milímetros a mais ou a menos de chuva, minutos de sol dependendo do dia ou quaisquer outros fatores, por mais insignificantes que sejam, acarretam mudanças na fisiologia da videira. E essas mudanças afetam o fruto. E do fruto nasce o vinho.

Um ano mais seco e quente, por exemplo, pode fazer com que um vinho se torne mais alcoólico graças à concentração de açúcar na fruta. Muita chuva, especialmente no período da colheita, por outro lado, pode atrapalhar bastante, gerando bebidas mais diluídas. Como os períodos vegetativos da videira costumam ser bem marcados e dependem muito de condições climáticas específicas, chuva, sol, frio, calor etc. em determinados momentos vão influenciar decisivamente no caráter das uvas e, posteriormente, do vinho. Dependendo da safra, um vinho pode apresentar taninos mais suaves, ou ter mais frescor, ou então mais potencial de guarda, por exemplo.

Ou seja, conhecer a safra é conhecer a interferência da natureza no vinho. Geralmente, os enólogos (e também os críticos de vinho) tendem a classificar as safras como boas, médias ou ruins e isso tem impacto, especialmente em rótulos de grande prestígio. Em uma grande safra, eles podem valer muito mais do que em anos de pouco destaque.

Atualmente, a maioria dos vinhos estampa a safra no rótulo. Mesmo os de grande volume – que, em teoria, primam por não apresentarem grandes variações de safra para safra – podem apresentar sutis diferenças. Portanto, conhecer a safra é saber o que esperar de um vinho, lembrando sempre que isso é um fator mais indicativo da tipicidade da bebida e não exatamente de sua qualidade.

E QUANDO NÃO TEM SAFRA? - Nem todos os vinhos apresentam o ano de suas safras no rótulo já que essa não é uma obrigação legal em muitos países. Alguns espumantes (especialmente Champagne) e fortificados (Vinho do Porto, por exemplo) nem sempre divulgam essa informação. Uma das razões é por eles serem produzidos com vinhos de mais de uma safra. Outra é por quererem criar um estilo consistente independentemente das condições climáticas de um determinado ano. Assim, geralmente, os produtores que fazem blends de safras optam por não colocar essa informação nos rótulos. Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-importancia-da-safra-dos-vinhos_11584.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 02/02/2019).