



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 5 - FINAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



07

ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 5 - FINAL - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“A COMEMORAÇÃO DO DIA DA MALBEC E A IMPORTÂNCIA DA UVA PARA A ARGENTINA” - POR SUZANA BARELLI



12



15

**“ESPÍRITO DE COMUNIDADE DO OREGON”
- POR JANCIS ROBINSON**

03 VINHO DA SEMANA

07 ARTIGO

12 SELEÇÃO DE ARTIGOS

16 VIAGEM

19 VINHO E CULTURA: DICA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir 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.
- Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias foram adiadas e parte com degustações on-line), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho da Semana.
- Em 2022 provamos 1.034 vinhos diferentes, sendo 92 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 1 estava bouchonnée 2 com vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos sendo usadas para mostrar os seus aromas. Abrimos 2 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 106 rótulos como Vinho da Semana.

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

** A pedidos, introduzimos uma escala que relaciona o vinho e preço, segundo a escala:

- Até R\$75 - \$
- Entre R\$75 e R\$ 150 - \$\$
- Entre R\$ 150 e R\$ 250 - \$\$\$
- Entre R\$ 250 e R\$ 500 - \$\$\$\$
- Entre R\$ 500 e R\$ 1.000 - \$\$\$\$\$

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO CÁ DEL MONTE 2008 – VÊNETO - ITÁLIA

Ca 'Del Monte recebeu o nome da área em que está instalada na vila de Negrar, ao norte de Verona, no coração de Valpolicella. É fácil chegar à propriedade de Ca 'Del Monte através da estrada estreita panorâmica que sobe nas colinas depois de San Peretto. O edifício original da propriedade é um mosteiro antigo do século XVII que foi adicionado ao longo dos anos. A vinícola é dirigida com entusiasmo pelos irmãos dinâmicos e divertidos, Umberto e Giuseppe Zanconte, e tem sido cuidada e de propriedade da família por gerações. A fazenda consiste em aproximadamente 25 hectares, situados a 275 metros acima do nível do mar, totalmente localizados nas colinas iluminadas pelo sol. A vinha perfeitamente posicionada é plantada com as típicas uvas tintas de Valpolicella: Corvina, Rondinella, Molinara e outras variedades nativas, das quais originam grandes Valpolicellas e excelentes Amarones. Vinhos autênticos e naturais que são classicamente fiéis às tradições e ao terroir.

As uvas são secas após a colheita em área bem ventilada. Por esta secagem as uvas perdem cerca de 30% de sua umidade de modo que o vinho é mais complexo e intenso. O mesmo acontece com o teor alcoólico do vinho, que ganha graças ao alto teor de açúcar antes da fermentação seus 15,5%. A maturação do vinho ocorre por 36 meses em barricas de carvalho nas antigas adegas. Após o engarrafamento, as garrafas de vinho ainda são guardadas alguns meses mais envelhecimento nas caves.

Composição de Uvas: Tinto composto de Corvina, Rondinella, Molinara.

Notas de Degustação: Rubi com halo granada do tempo de guarda em garrafa (afinal são 15 anos). Tinto complexo com buquê evoluído de frutas maduras como a cereja e groselha, toque de passas e aceto balsâmico, complementado com especiarias. O sabor é complexo, macio, muito bem equilibrado e com taninos suaves para o Classico que tem 15,5° de teor alcoólico. A madeira está muito bem integrada ao vinho, criando um final longo e persistente. Como deve ser um Amarone, é concentrado, untuoso, sem comprometer o frescor da fruta e a elegância. Evoluiu bastante em relação ao vinho bebido em 2017, e para ser franco surpreende pela elegância que apresenta em boca.

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda por mais 4 a 5 desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Uma companhia perfeita para acompanhar Cotechino col le lenticchie (embutido italiano de porco cozido lentamente, servido com lentilhas refogadas); Risotto al radicchio rosso e Grana; Ravioli ripieni di brasato all'Amarone (ravioli recheados com carne bovina braseada em legumes aromáticos). Pratos com bastante peso como carnes vermelhas assadas, queijos duros envelhecidos ou apenas uma boa companhia. É um excelente vinho para se beber sem acompanhamentos, como um belo vinho de meditação.

Serviço: servir entre 15 e 17°C

Faixa de Preço – \$\$\$\$

Em BH – CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto – Belo Horizonte (MG) - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891.





BRASIL ROADSHOW BELO HORIZONTE

26 DE ABRIL 2023
HOTEL MERCURE LOURDES
Av. Contorno, 7315

SEMINÁRIO
14h30 às 15h30

DEGUSTAÇÃO
15h30 às 20h30: Profissionais
18h30 às 20h30: Consumidores Convidados

CONTACTOS BRASIL

Sandra Almeida: sandra.almeida@exponor.com.br

CONTACTOS PORTUGAL

Inês Pinto: ines.pinto@viniportugal.pt

[f](https://www.facebook.com/VinhosdePortugalBrasil) VinhosdePortugalBrasil [i](https://www.instagram.com/vinhosdeportugal_br) vinhosdeportugal_br

PRODUTORES:

Abegoaria Group • Adega da Vermelha • ARVAD • Aveleda • Barcos Wines | Adega Ponte da Barca • Cadeado • CARM • Carmim • Cartuxa • Fundação Eugénio de Almeida • Casa Ermelinda Freitas • Casa Relvas • Dona Maria • Julio Bastos • Enoport Wines • Falua • Wine's from Portugal • Herdade do Peso, Casa Ferreirinha • J. Portugal Ramos Family Estates • José Maria da Fonseca • Manuel Costa & Filhos • Quinta da Lapa • Quinta da Mariposa • Real Companhia Velha • Rocim Wines • Vercoope.

ROTEIRO POR BODEGAS DE MENDOZA – PARTE 5 - FINAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Retornando da viagem por Mendoza com um Roteiro Enogastronômico carinhosamente preparado pela Zenithe Travelclub de Mariella Miranda e German Alarcon Martin, creio que vale a pena compartilhar com os leitores do Vinotícias o que encontramos em cada uma das vinícolas visitadas, além de dicas sobre os vinhos provados.

BODEGA TRIVENTO – Visitada em 17/03/2023 - No fim da década de 1990 a Argentina era a terra prometida para o negócio do vinho. Sopravam ventos de renovação e o Malbec começava a ser um vinho que ganhava fama. Entre esses ventos se anunciava um futuro promissor, onde a Bodega Trivento logo marcou território com seus vinhedos.

O nome da vinícola deixa claro: os três ventos que dominam a paisagem em Mendoza são os mesmos que nomeiam esta casa que conseguiu, em um quarto de século, ter três vinícolas, 1600 hectares de vinhedo próprio e ser considerada a marca argentina número 1 em vendas. Três singulares ventos: Polar, Zonda e Sudestada, sopram sobre os terrunhos mendocinos deixando sua marca nos vinhos da Trivento, que é a filial argentina da Viña Concha y Toro e Toro Family of Wineries.

Desde os seus inícios, em 1996, forjou um portfólio exclusivo e reconhecido como o Melhor Produtor de Vinho Argentino em 2009 pela IWSC, (International Wine & Spirit Competition). E, mais recentemente, o seu Golden Reserve Malbec 2020, foi considerado o Melhor Vinho Tinto Argentino na IWC (International Wine Challenge). Com seus mais de 400 colaboradores fortalece o seu posicionamento em mais de 100 países, estando no pódio desde 2020 como marca argentina de vinhos mais vendida no mundo.

Estabelecida em Maipú, ao longo de 25 vindimas se posicionou como uma das principais três companhias exportadoras, com operações em todo o mundo e epicentro no mercado britânico. Para se ter uma ideia do dinamismo da companhia, só entre 2020 e 2021 se transformou em Empresa B, adquiriu uma nova bodega com vinhedo e um chalé de estilo em Luján de Cuyo e certificou seus vinhos com a Vegan Society.

Além disso, consolidou a sua liderança como a marca argentina de vinho número 1 em vendas ao redor do mundo (segundo a análise do IWSR Drinks Market, a Trivento se posiciona como a marca argentina de vinho Nº1 do mundo em valor, tendo atingido US\$ 256 milhões em vendas de varejo e E-commerce, em 2020).

Recentemente é integrante do reduzido grupo de vinícolas na DOC Luján de Cuyo. Mendoza que apresenta escassez de chuvas, mas boa drenagem de solos, acentuada amplitude térmica, grande irradiação solar e água pura proveniente da Cordilheira dos Andes. Nos seus 1.650 ha de vinhedos Premium se refugiam os terrunhos ideais para o cultivo de diversas variedades.

Segundo o seu Chefe de Enologia, Germán Di Césare junto a sua equipe dos enólogos Magdalena Viani, Rafael Miranda e Maximiliano Otiz, produzir vinhos é sempre um desafio: se requer conhecimento, trabalho em equipe e muita paixão em cada detalhe do processo de elaboração.

Tem capacidade para processar 150 mil kg/hora de uvas, por volta de 30 milhões de litros em inox e quase 4 mil barricas entre carvalho francês e americano somando mais outros quase 800 mil litros e armazenagem de quase 600 mil garrafas. Trivento é líder em iniciativas sustentáveis: em 2013 colocou em prática um projeto transversal na operação da companhia que posicionou a sustentabilidade no centro do seu modelo de negócio. Aderiu ao Pacto Global das Nações Unidas e anualmente reporta metas para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável da agenda 2030.

Além disso, comprometida com a filosofia de respeito ao meio ambiente, gera energia limpa (505 MWH/ano) para abastecer parte de suas operações com a instalação de uma planta fotovoltaica e conta com um sofisticado programa de aproveitamento hídrico, precisamente em um meio como Mendoza, onde a água é um dos recursos mais valorizados.

Conscientes do impacto positivo que uma vinícola pode gerar em sua comunidade, implementou uma escola satélite em 2008: através dela, 96 colaboradores conseguiram terminar seus estudos de nível fundamental e médio no estabelecimento.

Outra iniciativa que apoia a educação é a arrecadação de fundos para bolsas educativas a partir da venda de um inovador vinho blanc de noir, o Trivento White Malbec. As bolsas de estudo são entregues através de FonBec, o Fundo de Becas (bolsas, em português) para estudantes de baixos recursos e altos rendimentos.

No período que dá início aos seus próximos 25 anos, a Trivento se encontra sólida e reconhecida como



uma vinícola protagonista do vinho na Argentina. E para onde a levarão os ventos do futuro? A julgar pela sua trajetória, ela ainda irá longe, muito longe.

Aqui provamos os seguintes vinhos:

TRIVENTO CUVÉE EXCEPTIONNELLE BRUT NATURE – corte de 51% Chardonnay + 46% Pinot Noir + 3% Malbec, criado sob o método Charmat, cor rosada clara. Aromas de leveduras e baunilha provenientes do contato com as lias, notas a maçã verde, cerejas e framboesa. Em boca é fresco, cremoso e final persistente.

TRIVENTO GOLDEN RESERVE CHARDONNAY 2020 – Chardonnay 100%, de cor dourada. Fermentado em ovos de concreto. Aromas de frutas tropicais e notas de ervas finas. Na boca, apresenta acidez mineral e frescor, com maçã verde madura, pêssego branco e notas sutis de aspargos. Termina com um final muito fresco, frutado e equilibrado. Harmoniza bem com bacalhoadas, moqueca, fritada de cogumelos, hambúrgueres, peixes e aves assados ou grelhadas.

TRIVENTO GOLDEN RESERVE MALBEC 2020 – 100% Malbec, com amadurecimento por 12 meses, e 12 meses em garrafa antes de ir ao mercado. Aromas de frutas vermelhas e escuras, como framboesas e amoras. Intenso e profundo no nariz. Paladar encorpado com taninos vibrantes. Textura redonda e acabamento suculento.

TRIVENTO GOLDEN RESERVE CABERNET SAUVIGNON 2018 – 100% Cabernet Sauvignon, oriundo do vinhedo de Tupungato, Tunuyán, Altamira, no Vale do Uco. Maturou por 12 meses em carvalho francês e 12 meses em garrafa antes de ir a mercado. Cor rubi intenso com tons de granada, com aromas de frutas vermelhas maduras com notas de pimenta preta em perfeito equilíbrio com o carvalho. Em boca, os taninos estruturados e firmes, final jovial e longo.

BODEGA CASA VIGIL – Visitada em 17/03/2023 - A bodega e restaurante El Enemigo estão instalados no coração do departamento de Maipú, na paragem de Chachingo, onde a Casa Vigil. Funciona como a própria casa de Alejandro Vigil onde ele vive com a esposa A bodega e restaurante El Enemigo funcionam na própria casa de Alejandro Vigil, onde ele vive com a esposa Maria Sance (pesquisadora de alimentos) e filhos pequenos. Em 2019, a Casa El Enemigo Vigil ganhou o “Ouro Internacional” na categoria Arte e Cultura do concurso Best of Wine Tourism.

A propriedade tem um belo jardim com vários recantos onde se vê ovos de concreto usados em vinificações, instalações, marmeleiros, e o ambiente conquista o visitante. A bodega tem inspiração na Divina Comédia de Dante Alighieri, obra pela qual Alejandro é apaixonado e prestou a sua homenagem no espaço que também tem a horta da família e o restaurante.

Alejandro é principal enólogo da vinícola Catena Zapata, engenheiro agrônomo (mestre dos solos) e apontado como um dos profissionais mais talentosos da vitivinicultura argentina. O projeto El Enemigo (Bodega Aleanna) começou em 2006 em parceria com a filha mais nova de Nicolas Catena, a historiadora Adrianna Catena.

Na vinícola se acham 4 tipos diferentes de processos de fermentação: em tanques de aço inoxidável, em piscinas de materiais tradicionais, em ovos gigantes de concreto e em barris, dando um resultado diferente com cada um.

Durante a visita a propriedade você poderá conhecer uma vinícola que convida a experimentar um dia diferente onde o charme do vinho e a literatura se fundem para apresentar uma proposta enoturística única.

A Bodega é mais conhecida pelo nome da sua linha de vinhos EL ENEMIGO, posicionada no 21º lugar dentre as 50 melhores vinícolas no mundo no ranking WORLD'S BEST VINEYARDS 2022. O trabalho de Alejandro Vigil foi decisivo para que os vinhos Catena Zapata chegassem a pontuações superiores a 95+ em publicações como Wine Spectator, Wine Enthusiast, Wine Advocate e Decanter.

Não é à toa, que neste particular projeto, seus vinhos também tenham estes reconhecimentos, recebendo vários prêmios internacionais. E não só os vinhos, ele próprio foi considerado “Ones to Watch” pela revista Decanter, como uma das pessoas mais influentes no mundo do vinho. Com um espírito vanguardista e incansável, ele procura constantemente canalizar a sua criatividade, desafiando os limites da viticultura e enologia tradicionais, e neste 2023 foi considerado pela “The Drinks Business” entre os Top 100 Master Winemaker.

Em 2018, alcançou os primeiros 100 pontos para dois dos seus vinhos, o Gran Enemigo Single Vineyard Gualtallary 2013 e o Catena Zapata Adrianna Vineyard River Stone 2016, se tornando o primeiro enólogo latino-americano a receber 200 pontos do renomado crítico de vinhos Robert Parker.

Comunicador nato, tem desenvolvido a sua criatividade numa série de espaços de convívio com vinhos e gastronomia de excelência para aproximar as pessoas do mundo do vinho, tanto aqui, na vinícola como em Enoteca e Cervejaria em Mendoza.

O projeto El Enemigo (Bodega Aleanna) começou em parceria com a filha mais nova de Nicolas Catena, a historiadora Adrianna Catena. Adriana, com PhD em Oxford, cresceu em Buenos Aires e depois mudou-se para a Califórnia, graduando-se na Universidade de Berkeley com as mais altas honras. É amante da gastronomia e defende uma agricultura sustentável e orgânica. Hoje, mora em Londres com seu marido e dois filhos. Em 2009, Alejandro Vigil e Adrianna Catena voltavam da embaixada argentina de Londres, onde Nicolás Catena havia acabado de receber o prêmio de Homem Decanter do Ano. Nesse momento, enquanto conversavam, decidiram criar um vinho juntos, um vinho que respeitaria a história e a tradição da viticultura, mas de uma forma descomplicada e irreverente. Nascia aí o famoso El Enemigo.

Localizada em Chachingo, Maipú, a vinícola é um deleite para todos os sentidos. Já em seus primeiros passos, o visitante sente que está entrando em um mundo mágico: o cuidado com o local, o respeito à matéria-prima, a arquitetura, o paisagismo, as esculturas... cada detalhe é único porque, no final, todo o local está inspirado no livro A Divina Comédia.

A referência é uma homenagem ao avô materno de Vigil, quem o inspirou ao cuidado e respeito com o solo e o produto. Imigrante italiano, Tristán costumava recitar versos da obra. Hoje, o poema de Dante se converte em arquitetura: a adega subterrânea é o Inferno e os túneis que a conectam ao exterior representam o Purgatório.

No Paraíso, assim como Dante encontra sua amada Beatrice, Alejandro Vigil e María Sance esperam os comensais para viver uma experiência única: o céu na terra, onde se unem o amor pela vida e a paixão por criar, traduzidos em pratos únicos e alguns dos melhores vinhos da Argentina. Gastronomia e vinhos harmonizados para compartilhar com amigos!

Para os vinhos El Enemigo, foram selecionadas algumas parcelas específicas dos vinhedos pertencentes à família Catena, para que os vinhos tivessem características e personalidade diferentes daqueles feitos por Catena Zapata e diferentes também dos outros produtores de vinhos argentinos.

São vinhos cheios de personalidade e complexidade, vinhos únicos que merecem ser provados. Atualmente, Bodega produz em torno de 160.000 garrafas em cada safra. Sua estrela, diferentemente do que se esperaria de um projeto localizado em Mendoza, é a Cabernet Franc, que representa 70% da produção e têm origem em diferentes regiões mendocinas: Agrelo, Chacayes, El Cepillo e Gualtallary. Caracteriza-se por ser encorpado e elegante, com grande profundidade de fruta. São impressionantes sendo que esse último obteve 100 pontos do crítico Robert Parker na safra de 2013. O Agrelo 2014 agrada a muitos e Alejandro confirma que é o que apresenta maior equilíbrio. Vale realmente sentir as diferenças de terroir expressos em cada um deles.

Também são produzidos excelentes exemplares de Malbec, Bonarda e até um corte Syrah/Viognier, produzido a partir de uvas selecionadas dos melhores vinhedos da Catena, além de possuir ótima acidez e sabor persistente.

Outra maravilha entre os rótulos El Enemigo é o Chardonnay, cujo vinho da safra de 2016 foi eleito o melhor vinho do mundo com valor inferior a 30 dólares pelo crítico norte-americano James Suckling. Um vinho sério e persistente, com notas cítricas e aromas e sabores minerais.

Aqui provamos os seguintes vinhos:



EL ENEMIGO SEMILLÓN 2020 – branco aromático, com aromas de frutas brancas, florais e um toque de mel. Em boca apresenta um corpo médio e elegante, é fresco e mineral, com boa persistência. Produzido 100% com a uva Semillon, cultivada a novecentos e trinta metros de altitude, em Mendoza, na Argentina. A fermentação é realizada com leveduras nativas, em barris de carvalho, sendo 10% novos. O vinho estagia em barris de carvalho de 225 litros por um período de 12 meses em barricas de carvalho de 1º uso.

GRAN ENEMIGO 2018 – Muito complexo e repleto de camadas de aromas e sabores, o Gran Enemigo combina notas de frutas escuras maduras, especiarias, sândalo, chocolate e toques balsâmicos. O corte de 85% Malbec com 15% Cabernet Franc + Petit Verdot + Cabernet Sauvignon + Merlot é fantástico. Um tinto com aromas sedutores, sofisticado e onde a Malbec é a base do corte.

GRAN ENEMIGO AGRELO CABERNET FRANC 2018 – blend de 85% Cabernet Franc e 15% de Malbec oriundos de vinhedos em Chacayes a 1.100 metros acima do nível do mar., Passa 15 meses em foudre de carvalho, criando um vinho macio, aveludado e simplesmente delicioso! Cor ainda púrpura com reflexos rubi, com aromas de frutas negras maduras, como amora, notas herbáceas (eucalipto, mentol), toques de chocolate e baunilha. Equilibrado e elegante tem um excelente potencial de guarda, podendo envelhecer na garrafa por mais de uma década.

GRAN ENEMIGO GUALTALLARY CABERNET FRANC 2017 – blend de 85% Cabernet Franc e 15% de Malbec oriundos de vinhedos em Gualtallary a 1.470 metros acima do nível do mar. Um vinho complexo, fresco, com textura surpreendente e muito envolvente! Aromas intensos, complexos, elegantes, de frutas escuras maduras

com notas de especiarias e de baunilha trazidas do contato com o carvalho. em boca, é um vinho complexo, de acidez presente, com taninos estruturados e de final longo persistente, evidenciando seu caráter mineral.

GRAN ENEMIGO CHACAYES CABERNET FRANC 2017 – blend de 85% Cabernet Franc e 15% de Malbec oriundos de vinhedos em Chacayes em Tunuyan a 1.100 metros acima do nível do mar, cultivado em alta densidade, com 5 tempos de colheita durante a vindima, com tempo de duração entre a primeira e última de um mês e meio. Tem maturação por 15 meses foudres de 100 anos. Um tinto de grande profundidade, complexo e harmônico em boca, macio, aveludado!

BODEGA LOS TONELES – Visitada em 17/03/2023 - Mais conhecida como Bodega Los Toneles, devido ao impacto causado por suas barricas de carvalho francês onde os vinhos eram envelhecidos, transformando-a em um ponto de referência para todos que passavam pela região. Hoje a empresa possui e mantém espírito criador de seus vinhos, equipada com a última tecnologia para elaboração vitivinícola.

Em 2002, a vinícola foi comprada pela família Millán. Resgatando as tradições da vinícola, mas trazendo uma inovação com as tecnologias que foram atribuídas a

adega. Declarado Patrimônio Cultural de Mendoza em 2008, o majestoso edifício abriga piscinas históricas com tanques modernos e centenas de barris que mantêm os grandes vinhos da vinícola. Excelência em Gold Award em Arquitetura e Paisagem 2014

A imponente fachada de pedra de Bodega Los Toneles chama atenção para a arquitetura (construída em 1922, ela foi restaurada mais recentemente à sua glória original e foi declarada como um dos locais de patrimônio cultural de Mendoza em 2008.

São vinhos cheios de personalidade e complexidade, vinhos únicos que merecem ser provados. Atualmente, Bodega produz em torno de 160.000 garrafas em cada safra. Hoje a empresa possui e mantém espírito criador de seus vinhos, equipada com a última tecnologia para elaboração vitivinícola. A vinícola Los Toneles abastece o mercado interno e conquista o mercado externo. Seus vinhos são o resultado de uma filosofia de trabalho que combina a experiência na elaboração tradicional com a tecnologia moderna, desde o cuidado da vinha durante o ano todo, passando por uma colheita programada, elaboração moderna, fracionamento e guarda.

A linha de vinhos vai desde variedades jovens até reservas de alta classe com boas premiações em concursos internacionais. A vinícola possui vinhedos próprios (70 hectares e 500 hectares contratados com terceiros) em Maipu, Luján de Cuyo, Guaymallén, Lavalle e Tupungato, tudo na Provincia de Mendoza. Há ainda outras áreas de cultivo uma vez que a família Millán é um grande grupo vitivinicultor com atuação internacional. Principais cepas cultivadas: Chardonnay, Chenin Blanc, Torrontés e Sauvignon Blanc. Tintas: Malbec, Cabernet Sauvignon, Bonarda, Merlot e Syrah.

Seus vinhos **“MOSQUITA MUERTA”** atendem a Blends Premium de diferentes vinhedos localizados nas áreas de Gualtallary, Vista Flores, Los Chacayes, La Consulta, Los Árboles, Altamira, Perdriel y Medrano.

Os rótulos interessantes não param por aí! Há o Projeto **“SAPO DE OUTRO POZO”** – Sua presença se impõe em qualquer lugar que ele entre. Ele nunca passará despercebido. Sua adrenalina é o risco, a chave. Sapo de Otro Pozo, a maneira argentina de dizer “peixe fora da água”. Ele é um Blend de Tintas: 25% Malbec | Los Chacayes, Uco Valley (1350 metros de altitude) + 20% Malbec | Gualtallary, UCO Valley (1.250) + 15% Malbec | El Manzano, Uco Valley (1.250) + 20% Syrah | Los Chacayes, Uco Valley (1.350) e 20% Cabernet Franc | La Consulta, Uco Valley (1.050 metros) As uvas colhidas a mão em cada terroir em diferentes datas para encontrar a maturação e a expressão ideais. Cada casta é fermentada usando tanques diferentes: cubas em forma de ovo de concreto, 1000 litros de barris de carvalho e em 225 litros de carvalho. 50% do vinho é envelhecido em barris de carvalho francês de primeiro uso por 14 meses. No nariz, aromas esfumados e picantes de influência de carvalho combinados com notas de ervas aromáticas, bagas selvagens e flores. Possui um palato redondo com grande acidez e taninos redondos. Um ótimo exemplo de Uco Valley Terroir.

PISPI - Ele pode ser encontrado onde não é convidado. Ele é opinativo se ele tem conhecimento sobre isso, ou mesmo se não tiver. Pispí é aquele que busca destaque! Ele acorda paixões e ódio, mas nunca permanece despercebido. Ele é um Blend de Tintas: 40% Malbec | Perdriel, Luján de Cuyo (950 metros de altitude) + 20% Petit Verdot | Los Chacayes, Uco Valley (1.350) + 20% Bonarda | Medrano, Maipú (700) + 10% Cabernet Franc | La Consulta, Uco Valley (1.050) e 10% Merlot | Los Chacayes, Uco Valley (1.350). As uvas são colhidas à mão de cada terroir em datas diferentes para encontrar a maturação e a expressão ideais. Há uma co-fermentação de Petit Verdot e Bonarda realizada em cubas em forma de ovo de concreto. Os componentes restantes são fermentados separadamente em tanques de aço inoxidável. 40% do vinho é envelhecido em barris de carvalho francês de segundo uso por 12 meses. Este vinho combina energia e elegância e é bem equilibrado e sutil. É saboroso, com taninos de veludo, longo e sério. Delicioso.

CORDERO COM PIEL DE LOBO – Cordeiro em pele de Lobo ... nada é o que parece, a percepção é a nossa melhor habilidade. Lembre-se das ovelhas que deixam o rebanho para ser o personagem principal, a ironia é a melhor qualidade. Corte de 40% Malbec | Perdriel, Luján de Cuyo (950 metros de altitude) + 35% Malbec | Agrelo, Luján de Cuyo (1.000) e 25% Malbec | Barrancas, Maipú (750). Uvas colhidas à mão de cada propriedade em diferentes datas para encontrar a maturação e a expressão ideais. Este vinho é fermentado em cubas de concreto e 50% do volume passa por barris de carvalho por seis a oito meses. É um malbec elegante, rico e orientado a frutas, com aromas e sabores limpos, uma boa sensação na boca e uma boa frescura.

Não se pode esquecer do restaurante **ABRASADO**, que oferece cozinha baseada em produtos de excelência de seus ingredientes. Os hóspedes do Abrasado podem desfrutar de carne, vinho, azeite, vinagre balsâmico e especiarias que vêm de nossos próprios campos e vinhedos. Com uma origem finamente cuidada, esses produtos aprimoram sabores e aromas do campo argentino.

A excelência dos pratos é fundada na rastreabilidade dos produtos. A icônica carne argentina, é a estrela do restaurante. A qualidade é garantida em todos os estágios de produção e distribuição; começando com a criação dos bezerros que vem das próprias fazendas no sul de Cordoba. O gado é criado naturalmente, resultando em cortes de excelente qualidade e textura. Em seguida, é abatido nas próprias instalações com condições ideais de atendimento e controle. Os padrões de saúde, priorizados com controles certificados por organismos oficiais. Depois disso, os cortes são distribuídos diariamente às cozinhas, cuidadosamente envelhecidos, atingindo o ponto especial de carne do Abrasado e depois servidos aos comensais.

A carne envelhecida a seco (dry-aged) permanece como o método de assinatura de Abrasado. Este tratamento exclusivo do envelhecimento melhora o sabor da carne, a sensibilidade, a textura e a suculência. Consiste em manter os melhores cortes de carne bovina em um sistema de refrigeração especial criando um microclima: 1-3 graus de temperatura Celsius, 50% a 70% de umidade e fluxo de ar controlado. Este processo leva no mínimo 30 dias após certas etapas.

À medida que os dias passam, o ácido láctico que o animal produz no momento do abate é eliminado, criando assim mais ternura. As enzimas de carne desintegram

os tecidos conjuntivos do músculo, produzindo uma textura mais suave. Com esse processo, como o corte de carne está seco, permite que os líquidos evaporem e criem uma camada rígida externa, removidos no momento da cocção. Essa camada protege a carne do núcleo e permite mais complexidade, intensificando a cor e concentração dos sabores.

Como resultado de todo este trabalho primoroso, o ABRASADO recebeu o 2022 - GLOBAL WINNER | PEOPLE'S CHOICE AWARDS WINNERS, na categoria Wine Tourism Restaurants.



Aqui provamos os seguintes vinhos:

MOSQUITA MUERTA BLEND DE BLANCAS 2021 – blend de 40% Chardonnay de Gualtallary, 20% Chardonnay de Los Árboles, 30% Semillon de La Consulta e 10% Sauvignon Blanc de Agrelo. Estagiou por 6 a 8 meses nos mesmos barris utilizados para fermentação. Tom de amarelo esverdeado, um aroma complexo, com presença floral, especiarias, baunilha e cítrico. Ele é encorpado e na boca é elegante, com sabores florais e cítricos e final persistente.

MOSQUITA MUERTA BLEND DE TINTAS 2021 – um blend de uvas tintas, Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, cultivadas entre 1.050 e 1.350 metros de altitude, na região vitivinícola de Mendoza. De coloração rubi profunda, revela, no nariz, aromas de frutas vermelhas e negras maduras, notas florais, nuances de especiarias, além de toques defumados, oriundos do estágio em carvalho. Em boca, é um vinho potente, contando com grande estrutura, taninos sedosos e um final longo e persistente.

MOSQUITA MUERTA EXTRA BRUT PINOT NOIR – espumante elaborado a partir de um blend de uvas Chenin Blanc - Chardonnay - Pedro Ximénez e Sauvignon Blanc, provenientes de vinhas de grande altitude na província de San Juan, no Vale do Pedernal, Los Árboles, Gualtallary e Los Chacayes no Valle de Uco, província de Mendoza. Feito pelo método Charmat a partir de uma colheita precoce para a obtenção de um vinho espumante com baixo teor alcoólico, efetuando-se a segunda fermentação a baixas temperaturas para obter aromas frescos e alegres. Cor amarela clara com reflexos verdes, destaca aromas florais e cítricos. Na boca os sabores são frescos, algo ácidos e intensos, lembrando maçã verde e tosta.

Ao longo dos artigos sobre a vinicultura argentina você poderá criar um belo Guia para sua próxima viagem. Aliás, já estamos preparando um Novo Roteiro para 12 a 18 de Novembro de 2023!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).

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 COMEMORAÇÃO DO DIA DA MALBEC E A IMPORTÂNCIA DA UVA PARA A ARGENTINA” - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA - 15/04/2023

Em 17 de abril se comemora o Malbec World Day para homenagear a uva francesa que faz mais sucesso na Argentina

A uva malbec é quase sinônimo de vinho argentino, mesmo sendo uma variedade de origem francesa. Nossos vizinhos cultivam 45 mil hectares desta uva e são os maiores produtores mundiais da variedade. Mais: são tão orgulhosos de seus malbecs que criaram um dia especial para ele. O Malbec Wine Day é comemorado todo 17 de abril, ou seja, nesta segunda-feira. A data foi escolhida porque foi neste dia, no ano de 1853, que o governo de Mendoza decidiu incorporar novas variedades para melhorar a qualidade dos vinhos locais. A malbec, que tinha acabado de chegar ao país pelas mãos do francês Michel Aimé Pouget, foi uma delas e a que melhor se adaptou ao solo e clima do país.. Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/a-comemoracao-do-dia-da-malbec-e-a-importancia-da-uva-para-a-argentina/>

“A ARTE DE BEM RECEBER E BEM SERVIR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - VINHOS - 14/04/2023

A importância de uma boa adega e serviço de vinhos para o setor hoteleiro.

Ter um restaurante estrelado com boa adega e serviço de vinhos pode não ser o fator mais importante para alguém optar por se hospedar em determinado hotel, mas certamente faz parte do conjunto de itens que viajantes de fino trato levam em conta na decisão. A gastronomia já era um diferencial importante no cenário hoteleiro do Brasil desde meados dos anos 1970, com o Ca'd'Oro, o primeiro hotel cinco estrelas de São Paulo, e o le Méridien, no Rio de Janeiro, cujo restaurante Le Saint Honoré, inaugurado em 1979 sob a direção do emblemático Paul Bocuse, marcou a entrada de chefs franceses no país que ajudaram a formar uma leva de subchefes e assistentes, base de muitas casas de sucesso Brasil afora.

E o caso de Laurent Suaudeau. que veio da França para comandar o le Saint Honoré... Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-qual-e-a-importancia-de-uma-bo-a-dega-e-servico-de-vinhos-para-o-setor-hoteleiro.ghtml>

“ESPÍRITO DE COMUNIDADE DO OREGON” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR – 15/04/2023

A alternativa do noroeste do Pacífico para a Borgonha e a Califórnia está ganhando atenção crescente, embora o bar na cidade vinícola de McMinnville, esteja interessada em enfatizar que eles oferecem alternativas a Pinot Noir.

A moderna indústria de vinhos de Oregon deve sua existência ao fato de que seus fundadores olharam para o Oregon e não para a Califórnia. A maioria deles havia trabalhado na indústria vinícola da Califórnia e estava procurando um ponto mais legal (em termos climatológicos) que poderia ser acolhedora ao tinto da Borgonha - Pinot Noir. De fato, David Lett, do Eyrie Vineyards, que plantou videiras pela primeira vez em 1965 e foi o primeiro vinicultor do Oregon a alcançar aclamação internacional, era conhecido como Papa Pinot.

Outros produtores de vinho iniciais, como Adelsheim, Amity, Knudsen Erath, Maresh, Ponzi, Sokol Blosser e Tualatin, se viam unidos em uma luta para estabelecer o crescimento de uvas no Oregon como uma atividade viável que estava refrescantemente livre da Califórnia. Havia uma espécie de elemento hippie e um espírito comunitário, bem como um espírito comunitário, pelo qual os vinicultores pioneiros compartilhavam segredos e equipamentos de vinificação.

Embora esse espírito tenha evaporado em Napa sob a influência de bilhões de dólares e centenas de egos que derramaram no vale, ele ainda está muito vivo no Oregon ao norte, especialmente no vale de Willamette, em Portland e se estendendo para o sul, que é o coração da produção de vinho do Oregon.

Neste país agrícola verde e ondulado, todos conhecem todos os outros e desejam vê-los ter sucesso. Marcus Goodfellow faz seu vinho em um armazém nos arredores de McMinnville que constitui adegas da família Goodfellow. Ele passou de ser um sommelier em Portland para fazer o vinho graças à ajuda que recebeu de vinhateiros como Steve Doerner, da Cristom Vineyards, que fazia parte da segunda onda do Willamette Valley. “A comunidade aqui é incrível”, Goodfellow se ofereceu enquanto eu provei seu Chardonnay notavelmente borgugundiano, “tão aberto e compartilhado. A cooperação é fantástica porque todos vocês compartilham e todos ganham. É que isso levou a indústria para a frente mais rapidamente do que teria feito.... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/oregons-spirit-community>

25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

VINS DE
PROVENCE

le Goût du Style

Um belo Roteiro por estas regiões francesas está sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiência enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.

Uma paisagem variada varrida pelo vento Mistral e um clima ensolarado, quente e seco conferem à região vinícola da Provence sua personalidade única, que se reflete em vinhos alegres e cativantes. Historicamente especializada em vinhos rosés leves, frutados e ricos, aqui se produzem também tintos marcantes, potentes e estruturados e brancos leves, macios e delicados.

O grande prestígio da Provence vem de seus vinhos rosés, produzidos com arte e dedicação por seus vinicultores. As colorações típicas são leves, em rosados delicados que podem ter tons de pêssego, rosa antigo e casca de cebola. Os vinhos rosés sugerem um estilo de vida alegre e descontraído, sendo ideais para aperitivo, refeições ao ar livre, pratos frios de verão, saladas e petiscos do mar. Com 26 séculos de história, a Provence é considerada o primeiro vinhedo da França.

As visitas irão muito além do que os vinhedos, porque, além de ser a capital do vinho rosé no mundo, a Provence é um dos principais destinos de turismo da França. A costa provençal já inspirou obras-primas de Van Gogh e Paul Cézanne e encanta os seus visitantes pelas paisagens e luz natural. Aos amantes de cidades pequenas, a região possui diversos vilarejos medievais com ruas estreitas.

Um dos atrativos mais conhecidos da Provence são os campos de lavanda e girassóis, localizados na cidade de Valensole. No interior, as cidades de Avignon e Aix-en-Provence são as mais populares, enquanto no litoral, região mais conhecida como Côte d'Azur, Nice, Cannes e St-Tropez ficam lotadas nas estações mais quentes do ano. Marseille, também litorânea, é a segunda maior cidade do país.

Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon.

O Rhône é uma região recheada de belezas naturais. Uma parada certa para se deslumbrar com a paisagem, é o Vale do Rio do Rhône, um lugar esplêndido e de águas puras, azuis e frescas, e um canal que nutre, irriga e beneficia os vinhedos locais. É composto por encostas rochosas, fundamentais para fixar as características do terroir sul nos vinhos locais. Toda essa geografia contribui para vinhos, frutados, herbáceos e com notas de couro.

Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. O vinho do Rhône ficou muito famoso na Europa no século XIV, após uma grande divisão da Igreja Católica. Na época, o arcebispo de Bordeaux, Raymond Bertrand de Got, assumiu como papa com o título de Clemente V. E, sob influência do rei francês, o papado se mudou para Avignon. João XXII, o segundo dos sete papas de Avignon, tinha uma residência de verão construída em Châteauneuf-du-Pape. Na época, a igreja passou a produzir vinhos no local, que eram denominados "Vin du Pape" (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon, e a reputação desse vinho logo ganhou fama. Os vinhos de Châteauneuf-du-Pape são conhecidos por poderem levar até 18 castas diferentes em seu blend.



Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, e a maioria de suas garrafas são de blends das uvas tradicionais: Grenache, Syrah e Mourvèdre. Boa parte desses vinhos são elaborados com acidez e taninos ideais para um grande período de envelhecimento, vinhos elegantes, frutados, macios e delicados.

Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas duas regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira. Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

- SAÍDA GARANTIDA - ÚLTIMA VAGA DISPONÍVEL - Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN; WhatsApp: (31) 99834-2261 ou e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br



23 A 27.AGO.2023 – VAMOS A MONTANHA - VÊM AI O VAM 2023

VÊM AI O VAM 2023- Mais uma edição do Vamos A Montanha. Dessa vez iremos para Chapada Diamantina e conheceremos toda diversidade Cultural, de Viticultura, Cafés, Queijos, Embutidos e suas diversas atrações.

O “VAMOS À MONTANHA DE ...” (VAM) é um encontro que reúne os participantes do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e fundada por dois destacados enófilos de Belo Horizonte, Júlio

Anselmo de Souza Neto e Carlos Arruda, e que pela sua estrutura, conteúdo e riqueza de informação sobre vinho, a tornou a mais completa e rica da época, levando a ganhar um prêmio do IBEST como o melhor site neste segmento.

Rapidamente passou a ser frequentada por enófilos internautas, também chamados de enonautas, de vários estados brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações sobre os seus diversos aspectos, como elaboração, aquisição e experiências de viagens entorno a Cultura do Vinho e Gastronomia. Portanto, trata-se de um grupo de divulgadores do vinho e formadores de opinião, com amplo espectro de influência e alta capacidade multiplicadora.

Com o passar do tempo, os participantes do Fórum constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu então, a ideia, por um dos enonautas de Belo Horizonte, mais participativos e ativos da época, Edilson Krüger, em criar uma reunião “real” de todos. Chegou-se à conclusão de que deveriam ser em “Montanhas” e daí os “Chevaliers da Montange”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “VAMOS



A MONTANHA DE.....”. O local escolhido para a sua primeira edição foi Ouro Preto (MG), onde se realizaram os 3 eventos iniciais (2000, 2001 e 2002), coordenados pelo próprio Edilson Krüger.

O Encontro sempre se pautou na amizade e confraternização em torno do vinho, e é marcado por dois momentos de conagração: a Noite de Confraternização –TSV (Traga Seu Vinho), em que cada participante leva seu vinho favorito, o apresenta e oferece aos colegas, e o belo Jantar de Encerramento. O Encontro não tem fins lucrativos e todos os apoios e patrocínios materiais ou financeiros são revertidos em melhores condições de preço desta Taxa de Inscrição aos participantes. Trata-se, portanto, de uma reunião de amigos enófilos, que lhes propicia adquirir novos conhecimentos enológicos e estreitar amizades nascidas e mantidas em torno do vinho.

Passaremos por diversas cidades com uma programação que se estenderá de:

23 a 27 AGO 2023 com o VAM passando por Mucugê e Morro do Chapéu onde conheceremos as Vinícolas @vinicolauvva, @vinicolareconvexo, @vinicolavaz, @vinhasdomorro, entre outras tantas atividades;

27 AGO a 2 SET com o PÓS-VAM onde iremos a Senhor do Bonfim, Curaçá, Petrolina, Recife e Garanhuns, visitando diversas Vinícolas da região do Vale do São Francisco (que não estavam no roteiro de 2022) e a @valedascolinas finalizando em Recife.

Reservem as datas. Separem as agendas e VAMOS QUE VAMOS que o VAM 2023 está logo ali. Ivan Ribeiro. Coordenador VAM Bahia 2022 e 2023. **RESERVAS:** Na Zênithe Travelclub de Belo Horizonte. Minas Gerais. Operadora e Consultoria em experiências e viagens EnoGastronômicas e de Conhecimento. Contato: Fixo: (31) 3225-7773 | Cel./WhatsApp: (31) 99791-8093 | financeiro@zenithe.tur.br Gestor: Germán Alarcón-Martín. german@zenithe.tur.br e Cel/WhatsApp (31) 99834-2261.

Maiores informações: XXIV ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO - “VAM - VAMOS AMONTANHA DA CHAPADA DIAMANTINA 2023” - 23 a 27 de Agosto2023 |Mucugê e Morro do Chapéu| Bahia (BA). vamosmontanha@gmail.com | @vamosamontanha | www.academiadovinho.com.br

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

QUAL A DIFERENÇA ENTRE OS TERMOS AROMAS, SABOR E TEXTURA?

A prova sensorial de um vinho é também chamada de prova organoléptica. Difere do teste analítico, no qual certos valores medidos (por exemplo, acidez, teor de açúcar, teor alcoólico, etc.) são determinados com a ajuda de testes técnicos, físicos e/ou químicos.

O teste sensorial, por outro lado, usa os sentidos para determinar a qualidade do vinho. O sentido da visão (olhos), o sentido do olfato (nariz), o sentido do paladar (língua) e o sentido do tato (mucosa oral) estão envolvidos.

- Quanto à aparência (inspeção visual), avalia-se a cor e a limpidez do vinho.
- No caso do olfato (teste olfativo), avalia-se a clareza, intensidade, expressão e complexidade:
 - O aroma (cheiro) é limpo, ou seja, livre de outros aromas estranhos? Quão forte é o cheiro? (quantitativamente) Qual é o aroma do vinho? (qualitativo) Quantos componentes do aroma podem ser identificados e quão diferenciados eles são?
- Quanto ao paladar (prova gustativa), avaliam-se os mesmos aspectos, ou seja, novamente clareza, intensidade, expressão e complexidade: O sabor é limpo, ou seja, livre de sabores estranhos? Quão forte é o sabor? (quantitativamente) Qual é o sabor do vinho? (qualitativo) Quantos componentes do aroma podem ser identificados e quão diferenciados eles são?

Aromático é o termo genérico para aromas e descreve, em certa medida, o fato de o vinho possuir aromas, ou seja, ser aromático. Se uma expressão específica for atribuída ao aroma, isso indica a categoria básica de aromas que o vinho possui (palavra-chave: roda de aromas): Se o vinho tem um "aroma frutado", isso significa que ele (pelo menos predominantemente) cheira a fruta (por exemplo, uvas, cerejas, ameixas, frutas de caroço, frutas cítricas) odores e sabores, tem um "aroma picante", por exemplo, notas de especiarias, ervas, tabaco ou couro estão em primeiro plano.

A maioria dos aromas são percebidos pelo nariz. A língua registra apenas os gostos "ásperos" doce, azedo, salgado e amargo, bem como umami ("ajinomoto", que realça o sabor) e gordura (cientificamente: Oleogustus). Estes são os sabores do vinho. As características detalhadas do aroma são registradas retronasalmente, ou seja, quando o ar sobe da cavidade oral através da faringe para o nariz - de certo modo cheirando ao expirar.

A textura (teste do tátil) avalia as propriedades do vinho que não podem ser provadas ou cheiradas, mas podem ser sentidas através da mucosa oral. Exemplos disso são suculentos, cremosos, derretidos, macios, firmes, afiados, frios ou quentes. Critérios como pressão e comprimento também fazem parte da textura e, por último, mas não menos importante, o álcool é percebido tatilmente: não tem gosto de nada, mas tem um efeito acentuado - e isso não é um gosto, mas uma sensação!... Leia mais em: https://magazin.wein.plus/faq/weinqualitaet-und-sensorik/was-ist-der-unterschied-zwischen-aromatik-geschmack-und-textur?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_15&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS – 04/2023)

PESQUISA – O VINHO TEM UM GOSTO MELHOR QUANDO DEGUSTADO EM UM RESTAURANTE?

Quase dois terços dos consumidores desfrutam mais de vinho quando o consomem na companhia de amigos e fora de casa. Este é o resultado de um estudo realizado pelo cientista Prof. Charles Spence em nome da comerciante britânica de vinhos Berkmann. Segundo o estudo, 62 % dos entrevistados pensam que se sentem melhor com o vinho quando comem fora. 68 % disseram que a comida e o vinho não têm um gosto tão bom quando provados sozinhos.

A escolha do vinho é fortemente influenciada por eventos sociais, de acordo com a pesquisa. Mais de um quarto dos entrevistados disseram que o tipo de vinho que eles escolhem depende de onde o bebem. Mais da metade prefere beber vinho quando saem para jantar com a família e mais de um terço desfruta mais de vinho quando compartilham uma refeição com os amigos. Nove em cada dez entrevistados sentem que o sabor da refeição e do vinho é melhor quando eles gostam na companhia de pessoas de quem gostam.

O Prof. Spence pesquisa essas relações sob o título de gastrofísica e diz sobre as descobertas: "Existe uma conexão intrínseca entre pistas sociais e emocionais e a experiência de comer e beber vinho. Uma teoria da gastrofísica é que tendemos a desfrutar de comida e bebida mais quando estamos perto de pessoas de quem gostamos. Ao mesmo tempo, é provável que nossa percepção da qualidade e desfrute da comida e do vinho que consumimos seja influenciada

pelas expressões faciais e gestos daqueles que nos rodeiam.

Quando comemos e bebemos com amigos, também é provável que estejamos de bom humor. As situações sociais que nos encontramos em influenciar dramaticamente a maneira como experimentamos o gosto e o prazer “. Para a indústria de restaurantes, ele disse, essas descobertas abrem novas oportunidades... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/survey-wine-tastes-better-when-eating-in-a-restaurant-social-situations-influence-enjoyment?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2023_15&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - 14/04/2023)