



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VALE DO MAIPO NO CHILE – TOP CABERNETS – *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO



08 **VALE DO MAIPO NO CHILE – TOP CABERNETS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

“SUL-AMERICANOS ENTRAM NO CLUBE DOS 100” - POR JORGE LUCKI



10



14

“RECORDE HISTÓRICO NA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2018” - POR MARCELO COPELLO

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

08 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

15 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

13/09 A 22/10/2018 - 19:30

O Curso de Vinho e sua Degustação é o mais novo formato de curso do módulo inicial. Ele foi implementado em julho/2018 na ABS-Rio em substituição ao Curso Básico – Iniciação ao Mundo do Vinho e ao Curso de Degustação e Reconhecimento de Vinho, e contempla os conteúdos programáticos desses dois cursos. Aberto a profissionais e apreciadores do vinho, o curso é ministrado em 10 aulas – uma por semana – e é uma das portas de entrada para o encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares.

Valor Individual: R\$1.240,00 (R\$ 1.215,00 do curso + R\$25,00 taxa de inscrição)

Inscrição: (21)2285-0497|(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO OS EXTRAORDINÁRIOS VINHOS DE MARCHESI ANTINORI

18/09/2018 - 19:30

Para esta degustação top, vejam o que Ricardo Farias selecionou de Antinori, um dos maiores, senão o maior produtor da Toscana. Entre os vinhos teremos duas preciosidades: Guado Al Tasso 2013 e Tignanello 2012. Trata-se de uma das grandes degustações do ano e será limitada a 14 participantes.

Valor Individual: R\$296,00 (sócio) R\$385,00 (não sócio) Parcelamento em até 3x no cartão

Inscrição: (21)2285-0497|(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-BARRA VINHOS DE BORDEAUX

08 E 15 DE OUTUBRO - 19:30

Bordeaux é uma das mais renomadas e conceituadas regiões vinícolas do mundo, não só pela tradição e beleza de seus châteaux, mas também pela elevada tecnologia e a busca incessante pela qualidade de seus vinhos. Para aqueles que vão participar da viagem a Bordeaux, servirá como um avant-première; e para os que não poderão viajar conosco, será um belo tour virtual por essa magnífica região francesa e seus grandes vinhos.

Valor Individual: R\$547,00 (sócio) e R\$ 711,00 (não sócio)

Inscrição: (21)2285-0497|(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

SBAV-SP
DEGUSTAÇÃO ORIENTADA: GRUPO
STE. MICHELLE

11/09/2018 - 20:00

A Sbau recebe no dia 11 de setembro, terça-feira, a importadora Winebrands, que apresentará os vinhos do grupo Ste. Michelle. O diretor de exportação do grupo, Pablo Porreti, estará no Brasil e conduzirá a degustação de 6 vinhos da vinícola. A história do Chateau Ste. Michelle é a história da viticultura no estado norte-americano de Washington. A vinícola foi uma das pioneiras, em 1912, na elaboração de vinhos a partir de variedades viníferas. Eles combinam a tradição vitivinícola do Velho Mundo com a inovação característica do Novo Mundo.

Valor Individual: R\$50,00 (associados) e R\$100,00 (não associados)
Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

ABS-SP
VINHO DO PORTO, UM CLÁSSICO
EM DIVERSOS ESTILOS

12/09/2018 - 20:00

O vinho do Porto, lamentavelmente, enfrenta um tipo de preconceito quase surreal: não há quem não goste de Porto, mas poucos o consomem no dia a dia. Para combater essa espécie de apatia bondosa, nada melhor do que entender melhor os vários estilos desse que é, com justiça, um dos vinhos "clássicos" do mundo. Para explorar suas diferentes facetas, encarregamos nosso colega Marcello Borges de preparar a apresentação e degustação que conduzirá na próxima quarta-feira, dia 12. Nela, serão provados exemplares dos principais estilos de Porto, com destaque para um Colheita, que hoje poucas casas produzem regularmente, e para um Vintage da excepcional safra 2011. No final da degustação haverá uma harmonização dos Vinhos do Porto com chocolate da Lindt (da Aurora Importadora) e com os deliciosos Pastéis de Nata da Casa Mathilde.

Valor Individual: R\$100,00 (associados) e R\$90,00 (associados participantes)
Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP
DEGUSTAÇÃO DE VINHOS
FRANCESES DO CLUB DO TASTE-VIN

19/09/2018 - 20:00

O Club du Taste-Vin apresentará na Sbau-SP, no dia 19 de setembro, quatro rótulos de vinhos franceses escolhidos por François Dupuis. Através de um passeio pelas principais regiões produtoras da França, serão degustados três tintos e um rosé. François Dupuis estará no evento junto com Thomas Bonnier para apresentação dos vinhos que também poderão ser adquiridos no local. O Club du Taste-Vin existe desde 1992. François Dupuis seleciona, diretamente nos produtores, vinhos autênticos e diferenciados para retratar o melhor de cada terroir.

Valor Individual: R\$50,00 (associados) e R\$100,00 (não associados)
Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

ABS-SP
CURSO DE INTRODUÇÃO AO
MUNDO DO VINHO / INTRODUÇÃO
AO MUNDO DO VINHO

ÍNICIO 01/10/2018 - 20:00
AULAS: OUTUBRO - 01, 08, 15, 22,
29 E NOVEMBRO - 05, 12, 26

"O Vinho e seus Fundamentos", é o mais abrangente e completo curso de introdução ao mundo do vinho. Curso especialmente formatado para leigos ou amadores que desejam ampliar seus conhecimentos sobre o assunto. Organizado em oito aulas semanais, com degustação de ótimos vinhos. Visa assim um consumo com qualidade e conhecimento. O curso aborda, de forma sistemática e didática, todos os principais tópicos relacionados a degustação e apreciação de vinhos - de sua história e importância social ao serviço do vinho em casa ou nos restaurantes. São analisadas também questões como a importância da viticultura para a qualidade do vinho, o processo de vinificação de brancos, tintos e espumantes, a relação entre vinho e saúde, os cuidados na guarda e armazenamento dos vinhos e ainda os fundamentos da harmonização entre vinho e comida.

Valor Individual: R\$1.060,00 (à vista) ou em até 18 vezes no cartão (terá juros do PagSeguro)
Inscrição: (11)3814-7853 | abs-sp@abs-sp.com.br



PREMIUM

BELO HORIZONTE

DEGUSTAÇÃO PREM1UM WINES – VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA

25/09/2018 - 20:00

Márcio Oliveira, editor da Vinotícias, conduzirá uma degustação na sede da PREM1UM, em Belo Horizonte, ocasião em que os participantes terão a oportunidade de provar vinhos de diferentes regiões da Nova Zelândia. Imperdível!

Serão degustados: ATA RANGI Sauvignon Blanc 2016 | PEGASUS BAY Riesling 2012 | NEUDORF Moutere Pinot Noir 2007 | BURN COTTAGE Pinot Noir 2015 | BROOKFIELDS Gold Label Cabernet Sauvignon/Merlot 2009 | STONYRIDGE Larose 2002

Local: Sede da PREM1UM - Endereço: Rua Professor Estevão Pinto, 351, Serra.

Informações: (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

VALOR: R\$290,00 - PAGAMENTO ANTECIPADO Cancelamentos com efetiva devolução do dinheiro serão aceitos até 72 horas antes do evento.

Os vinhos degustados terão desconto de 20% dentro da mesma semana. Desconto não cumulativo com outras promoções.

VAGAS LIMITADAS A 10 PARTICIPANTES.

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.



FERRARI PERLE TRENTO DOC 2002 – ITÁLIA

A vinícola Ferrari tem mais de 100 anos de história dedicados à produção de vinhos espumantes de alta classe na região do Trentino, no norte da Itália, usando o mesmo método do Champagne – com a segunda fermentação na garrafa, pelo Método Clássico.

Por usar o mesmo método do Champagne, a Ferrari não utiliza o termo “prosecco” e sim a denominação de origem, ou seja, é um spumante Trento Doc. A tradição e busca pela excelência, fez com que em 2015 a vinícola recebesse o prêmio de melhor champagne/vinho espumante do ano pelo The Champagne and Sparkling Wine World Championships. A paixão que guiou Giulio Ferrari de criar entre as montanhas do Trentino um espumante único, original e especial foi fundamental para criar o caráter deste vinho e em 1902 surgiu o primeiro espumante da Ferrari. A meta era alcançar um alto nível de qualidade para seu espumante, e com o tempo, os prêmios e o reconhecimento internacional apareceram. Em 1952, Bruno Lunelli, proprietário de uma loja de vinhos, assumiu a direção da Ferrari e dirigiu a vinícola para o aumento da produção, sem perder a qualidade. O mercado mostrou que ele estava certo e o Ferrari se tornou um líder entre os espumantes produzidos com método clássico na Itália.

Notas de Degustação: É um vinho de classe e elegância, cor amarela com alguns reflexos dourados, com uma explosão de bolhas finíssimas na taça. Desconcertante riqueza olfativa com torta de limão, maçã assada, brioche e amêndoas, revelando grande complexidade. Cremoso, elegantíssimo, mineral e muito longo. 100% Chardonnay vinificado pelo Método Clássico.

Guarda: Tem potencial de guarda de 10 anos. Este aqui adegado aguentou 16 anos!

Reconhecimentos: Jancis Robinson: 17,5 Pontos em 20; Wine Enthusiast: 92 Pontos; Robert Parker: 92 Pontos. Nada menos que o melhor produtor de espumantes de 2015 no mais importante concurso de espumantes do mundo: The Champagne and Sparkling Wine World Championships!

Notas de Harmonização: Perfeito para acompanhar Risoto com lagosta e açafrão. Tamboril em crosta de amêndoas torradas e pancetta. Sogliola alla mugnaia (linguado ligeiramente enfarinhado grelhado na manteiga).

Temperatura de Serviço: 07 a 08°C.

Onde comprar: em BH: [ENOTECA DECANTER](#) – Endereço: Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários - 31 3287-3618

VIGNETO SAUVIGNON BLANC 2016 – SÃO JOAQUIM/ SANTA CATARINA – BRASIL

- Localizada no município de São Joaquim, a 1,3 mil metros acima do nível do mar, a Vinícola Pericó é uma empresa genuinamente brasileira fundada em 2003 por Wandér Weege, administrador da Malhas Malwee. Ensolarado e com noites frias, o Pericó Valley, em São Joaquim, foi o escolhido para abrigar o vinhedo da Pericó por seu terroir de altitude. A preparação das terras iniciou em fevereiro de 2003 e durou 2 anos. O plantio das mudas francesas das variedades Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Chardonnay e Sauvignon Blanc iniciou no final de 2004. A vinícola lançou seu primeiro vinho em 2007. Além de vinhos tintos, brancos e rosés, a casa também produz espumantes e o único Ice Wine do Brasil, um vinho de sobremesa cujas uvas são colhidas congeladas e prensadas também desta forma.

Notas de Degustação: Cor amarelo palha, brilhante, cristalino. Aroma complexo, franco e muito intenso com notas de frutas tropicais, onde se percebe o melão, mamão papaia, casca de grapefruit e uma nota discreta de maracujá azedo e de folha de tomate. Num segundo plano aparece um toque de arruda. Paladar harmônico e muito persistente, onde se percebe o mesmo perfil aromático.

Guarda: Já está pronto, mas pode ser bebido nos próximos 3 anos.

Reconhecimentos: 90 PONTOS - Guia ADEGA Vinhos do Brasil 2016/2017 | 90 PONTOS - Guia ADEGA Vinhos do Brasil 2015/2016 com a safra 2014 | 89 PONTOS - Guia ADEGA Vinhos do Brasil 2014/2015. 1º Lugar na Premiação TOP TEN – Prêmio Melhores do Vinho, na categoria Brancos Nacionais – Expovinis 2015 com a Safra 2014 | 1º Lugar no TOP TEN – Prêmio Melhores do Vinho, na categoria Branco Nacional – Expovinis 2014 com a Safra 2013 | PRATA – 7º Concurso Internacional de Vinhos do Brasil – Edição 2014 com a Safra 2013.

Notas de Harmonização: Vai bem com peixes em geral, camarão, crustáceos, culinária oriental, carnes brancas, risotos, comidas leves/picantes, queijos brancos (Brie e Camembert).

Temperatura de Serviço: 07 a 08°C.

Onde comprar: em BH: **PERICÓ** - Representada pela Luciana Arantes – Cel.: (31) 97588-1218 – lucianameloarantes2@gmail.com



VALE DO MAIPO NO CHILE – TOP CABERNETS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Para muitos amantes de vinhos, uma pergunta frequente é se existe ainda um lugar onde você pode obter os melhores vinhos de uma região por um preço acessível? E a resposta pode ser positiva quando se procura por Cabernets Sauvignons.

O Vale do Maipo, no Chile, possui alguns dos melhores tintos no estilo de Bordeaux e varietais de Cabernet Sauvignon do mundo. Não é à toa que o Maipo, é também conhecido como o “Bordeaux da América do Sul”, onde o rico e frutado Cabernet Sauvignon é seu estilo de vinho mais famoso. O Vale do Maipo é belíssimo, aos pés da Cordilheira dos Andes, uma das responsáveis pelo clima mediterrâneo e a grande diferença de amplitude térmica, que favorecem um terroir perfeito, já que é estável, com estações bem definidas e baixo risco de chuvas durante o período da colheita, o que garante condições ideais para o plantio de vinhedos e a produção de bons vinhos.

O Vale do Maipo está localizado ao sul da capital do Chile, Santiago. Aqui a uva Carmenère foi redescoberta, embora aqui a Cabernet Sauvignon reine, e também exista espaço para grandes vinhos feitos a partir da Merlot, Syrah, Chardonnay, Sauvignon Blanc

As principais vantagens da Cabernet no Chile é que há bons vinhos por baixo custo, as vinhas tem um alto grau de sanidade, por conta da falta de pragas de videira (entre elas a filoxera) e outras doenças, uma vez que a região conta com verões secos e quentes com suprimento abundante e regular de água da neve derretida dos Andes. A Cabernet Sauvignon é uma variedade de colheita tardia, leva mais tempo para amadurecer nas videiras, e nas últimas três décadas está em relacionamento sério com regiões de climas quentes, como o Chile ou o Norte da Califórnia. No Chile em especial, há um casamento entre quantidade e qualidade que surpreende a muitos críticos.

Esta região fica no extremo norte do Vale Central do Chile. Imprensado entre a faixa costeira no oeste e as montanhas dos Andes no leste, com clima de estilo Mediterrâneo com muitas sub-regiões e solos, indo desde os arenosps a cascalho a leste, e com mais argila a oeste. Há ainda solo coluvional (rocha sedimentar das montanhas), e aluvional (rocha sedimentar depositada pelos rios, como os pedregulhos comuns na região bordalesa de Graves)

As primeiras vinhas foram plantadas no Chile em 1540. Muito se produziu na fase que foi colônia, havendo éditos reais mandando arrancar as videiras, porque a produção local rivalizava com a produção da Espanha. Em 1800, a viticultura expandiu-se à medida que os chilenos empreendedores, ricos pela mineração viajavam para a França, voltavam para casa e faziam grandes vinícolas em estilo francês, tais como Cousiño Macul, Concha Y Toro e Santa Rita. Em meados da década de 1990 o interesse internacional, o investimento em equipamentos modernos e técnicas de vinificação fizeram do Cabernet Sauvignon de Maipo, especialmente, uma super estrela global.

O Vale do Maipo pode ser entendido sob a forma de sub-regiões, existindo três: Maipo Alto, Maipo Central e Maipo Baixo.

O **Maipo Alto** (ou Maipo Superior) é o mais famoso, sendo a mais prestigiada das áreas vitícolas do Vale. As Subáreas: Macul, Puente Alto, Pirque, Alto Jahuel e Huelquén produzem alguns dos melhores Cabernets do mundo, podendo apresentar uma nota de menta ou eucalipto nos aromas e sabores. Puente Alto e Pirque são as principais áreas do Alto Maipo (assim como Pauillac em Bordeaux).

Pirque está ao sul de Puente Alto, e as diferenças entre estas duas regiões são pequenas. Os solos coluvionais e vulcânicos - natureza pedregosa e sem drenagem, com uma área seca, que estressa as vinhas, criando bagas mais concentradas com bons taninos.

De forma geral, em Puente Alto estão os Cabernets mais caros do Chile, com solo aluvional significando menor vigor, bagas concentradas, vinhos mostrando taninos com mineralidade. Os Principais Rótulos da região são: Concha y Toro Don Melchor; a joint-venture da Concha y Toro-Mouton Rothschild que criou o Almaviva; Santa Rita Casa Real e Errazuriz's Viñedo Chadwick ganhador do Desafio de Berlim de 2004 que colocou este rótulo contra Chateau Lafite, Latour e Margaux de Bordeaux e italianos Sassicaia e Tignanello, e avaliado por 36 juizes europeus elegeram o Vinedo Chadwick como o melhor vinho)

Maipo Central (às vezes chamado de Maipo Medio), é a região mais quente e seca das três sub-regiões do Vale do Maipo, e geralmente requer irrigação por gotejamento dos vinhedos ao longo do rio Maipo, com seus solos aluvionais. Os solos são mais baseados em argila e são férteis, criando vinhos menos refinados a partir das uvas Cabernet Sauvignon, mas bons rótulos de Carmenere nas áreas com temperaturas mais altas

No **Maipo Baixo** (ou Maipo inferior), que inclui as cidades de Isla de Maipo e Talagante, há mais vinificação do que viticultura. Alis estão instaladas grandes vinícolas como a Undurraga, De Martino, Santa Ema que produzem vinhos com uvas de todo o país.

Um pouco de viticultura ocorre perto do rio, com a brisa fresca para a cultura da Chardonnay e Sauvignon Blanc, bem como alguns Cabernets.

Os aromas e sabores do Cabernet chileno do Maipo mostram um caráter frutado com groselha preta, alcaçuz e toque herbáceo. Há notas de eucalipto com frescura e boa acidez, taninos moderados a macios, pois o amadurecimento em barricas costuma fazer uma bela integração com o vinho. Há produtores tradicionais como as vinícolas Carmen, Santa Rita, Concha y Toro e Cousiño Macul. Mas também há produtores menos convencionais e que produzem grandes vinhos, como a Viña Antiyal, Haras de Pirque, El Principal, Portal del Alto, entre outros.

Desde Sideways, de certa forma, tem havido por parte dos especialistas, da crítica e dos blogueiros, um certo pudor em se falar ou mesmo reverenciar os rótulos feitos com a Cabernet Sauvignon, mas ela é de longe a uva com maior número de avaliações no Banco de Dados de classificação da Wine Spectator, com quase 24 mil notas de prova dedicadas a vinhos com Cabernet Sauvignon. Este é o número mais elevado de avaliações dedicadas a um vinho tinto. Há apenas uma variedade com mais avaliações: a Chardonnay!

O importante é ter a cabeça e a taça abertas a novas oportunidades para provar grandes vinhos e alguns Cabernets do Alto Maipo, nos pés da Cordilheira dos Andes, revelam efetivamente seu senso de origem: as notas herbáceas, os aromas de eucalipto, mentol, terra molhada, juntando com as texturas suaves, a acidez levemente elevada, os taninos que se mostram sem incomodar, são Cabernets únicos, e no melhor estilo! Como vemos, ainda há muito por provar em Cabernets de alta gama, especialmente os provenientes do Chile!!! Saúde !!!

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

“SUL-AMERICANOS ENTRAM NO CLUBE DOS 100” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 06/09/2018

Por mais que prêmios em festivais de cinema sejam importantes, o Oscar é o maior impulso para a carreira de quem atua no meio. O correspondente no setor vitivinícola é um vinho entrar no seletor “Clube dos 100” de Robert Parker, grupo formado por rótulos que receberam a nota máxima do celebrado crítico americano. Uma boa pontuação dada por ele aumenta rapidamente a reputação e o preço de um vinho, mas nada equiparável a alcançar 100 pontos.

Embora tenha vendido sua publicação, a “The Wine Advocate” (TWA), mantendo (supostamente, ao menos) uma participação pequena, é seu nome que continua à frente e é o citado quando produtores mencionam pontuações recebidas, ainda que os vinhos tenham sido degustados, declaradamente, por alguém da equipe que ele montou aos poucos, à medida que foi aumentando o número de rótulos a serem avaliados (a “TWA” impressa tinha menos de 60 páginas e hoje tem perto de 150).

Até 2016, durante os 38 anos em que Parker dirigiu o “Wine Advocate”, cerca de 530 vinhos haviam conseguido essa marca, existindo sempre enorme expectativa às vésperas da publicação de suas avaliações. É o caso de Bordeaux, onde a edição de abril contém tradicionalmente as notas dos vinhos “en primeur”, dentro de um intervalo de dois a três pontos, que não só servem de baliza para cada propriedade estabelecer seus preços, como também criam toda uma perspectiva em torno de quais (talvez) alcançarão 100 pontos, quando, já engarrafados, dois anos depois, forem publicadas as pontuações definitivas. A ótima safra de 2010 foi uma em que vários châteaux preliminarmente tinham obtido comentários elogiosos e eram bons candidatos a receber a tão almejada nota máxima, entre eles, o La Violette, em Pomerol, de Madame Catherine Péré-Vergé, que recebeu a boa notícia dias antes de morrer, depois de longo tempo doente.

Outro vinho de 2010 que entrou para o “Clube dos 100” foi o Le Dôme, um dos mais expressivos exemplos da evolução dos “vinhos de garagem”, como ficou conhecida a categoria formada por tintos opulentos de pequena produção em Saint-Emilion. A propriedade de pouco mais de três hectares, situada no nobre platô onde estão os melhores châteaux da região, entre eles o Angelus, seu vizinho de cerca, pertence desde 1996 a Jonathan Maltus, um inglês bem-humorado que resolveu mudar de vida aos 35 anos, instalando-se, em 1991, numa casa cercada de vinhedos em Cahors, sudoeste da França, depois de vender sua empresa de consultoria na área petroquímica na Inglaterra.

Maltus ficou por lá três anos, o suficiente para conhecer um pouco de vitivinicultura e perceber que precisava buscar um local com mais apelo comercial, elegendo Saint-Emilion, que tinha prestígio, mas não era tão elitista quanto Médoc e os preços das vinícolas (ainda) eram acessíveis. Acabou comprando o Château Teyssier, um Saint-Emilion Grand Cru correto, localizado na zona mais baixa e plana da região. Aos poucos, a propriedade foi crescendo, agregando vinhedos das vizinhanças (soma hoje quase 30 hectares) e ampliando suas instalações, servindo atualmente como centro de vinificação das outras parcelas classificadas como Grand Cru Classé que Maltus comprou ao longo do tempo e que são comercializadas individualmente (Les Astéries, Laforge, Vieux Château Mazerat e le Carré, distribuídos no Brasil pela Premium Importadora).

Embora o Le Dôme já agradasse Parker - o 2005 havia recebido 98 pontos - Maltus foi abandonando a fase “garagista” em favor de vinhos menos extraídos e com menos madeira, partindo, a partir de 2008, a dar mais valor à elegância e ser mais respeitoso ao terroir. O fato de não vinificar na propriedade o impediu de ser promovido a Premier Grand Cru Classé na última reclassificação, divulgada em 2012, entrave que está em vias de ser contornado com a implantação de uma moderna adega de vinificação, projetada por ninguém menos que Norman Foster, que concebeu as novas instalações do Château Margaux, inauguradas em 2015, e que deve ficar pronta no primeiro semestre de 2020....

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/5809291/sul-americanos-entram-no-club-dos-100#>

Jorge Lucki é um dos maiores conhecedores de vinhos do país e colunista do jornal Valor Econômico. Escreve também para a Revista Prazeres da Mesa.

“OS VINHOS DE SEDE E AS TENTAÇÕES DA LEI SECA”- POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 08/09/2018

Este texto não exorta ao alcoolismo, que é um flagelo terrível. O vinho, como qualquer bebida alcoólica, deve ser mesmo bebido com moderação. Mas, que diacho, moderação não tem que ser sinónimo de lei seca!

Anda por aí uma moda, meio alternativa, que cultiva a produção e o consumo de um vinho a que poderíamos chamar de “sede”. Um vinho austero de álcool e de gosto franco e singelo, tributário de uma viticultura amiga do ambiente e de uma vinificação minimal, com pouca intervenção humana e tecnológica, pouca ou nenhuma barrica nova e com adjuvantes enológicos, como o sulfuroso, reduzidos ao mínimo. Há quem lhe chame vinho “natural”, “orgânico”, “rock and roll”, “à antiga”. Cabem lá muitos nomes.

A tribo destes vinhos tem por trás uma forma diferente de encarar a vitivinicultura, ambientalmente mais conscienciosa, e um estilo de vida com um pouco de hippie, de freak e também de “urbano cansado da vida citadina que descobre os prazeres da vida relaxada do campo”. É uma tribo com a qual simpatizo verdadeiramente. Desde logo porque é bastante solidária na partilha de experiências e de vinhos e também porque não está no negócio com o mesmo instinto competitivo do produtor dito convencional. É tudo mais paz e amor. Também aprecio o contributo que tem tido na recuperação de práticas de vinificação tradicionais e no resgate de castas, e até de regiões, já meio esquecidas. E gosto do perfil do vinho, embora nem todo seja bom — há vinho mau em todos os lugares e comunidades. Gosto, acima de tudo, do conceito, da possibilidade de beber vinhos de aparência simples mas bastante puros e, por vezes, até bem originais. De beber alegremente, sem muita etiqueta e também sem muito esforço intelectual e digestivo. Chamo-lhes vinhos de “sede” porque, sendo vinhos de pouco álcool e, por regra, não muito concentrados e extraídos, se bebem facilmente, quase como quem bebe água ou cerveja. Puxam tanto ao consumo que até há quem os comercialize em garrafas de um litro.

São vinhos nas antípodas daquele que Robert Parker celebrou e mundializou. O guru americano pontuava muito bem os vinhos potentes, carnudos, volumosos e com taninos bem polidos por longos estágios em barrica. O seu gosto impôs-se no mundo e foi um eldorado para regiões como a Califórnia, Bordéus ou o Vale do Rhône. Para Parker e os seus apoiantes, a sua crítica teve sucesso porque o consumidor gostava dos vinhos que ele pontuava bem. Para os seus detractores, Parker, através das suas pontuações, levou a uma padronização do vinho e do gosto, notória em países como a Argentina, o Chile, a Austrália e Espanha.

Robert Parker reinou durante pelo menos três décadas. Um período que pode ser fixado entre 1983, quando classificou a colheita do ano anterior de Bordéus como antológica, contra a opinião geral dos seus pares (o tempo deu-lhe razão), e 2012, quando vendeu a sua revista, a Wine Advocate, a investidores de Singapura. Os vinhos volumosos, potentes, espessos e suculentos, com estágio em barricas novas, continuam a ser bem pontuados, nacional e internacionalmente, mas o seu consumo está em declínio e a associação de um produtor ou de um tipo de vinho a Parker deixou de ser um poderoso cartão-de-visita para os sommeliers que decidem as compras dos restaurantes e das grandes cadeias de distribuição. Agora há mais tolerância com os vinhos menos graduados e abertos de cor. A elegância, a delicadeza e a frescura passaram a ser parâmetros com a mesma relevância, ou até mais, da potência e da concentração. O mundo está a virar mais à Borgonha.

É difícil decifrar as razões desta mudança. É possível que Bordéus e o que este estilo representava no mundo estejam a pagar o preço da “parkerização”. ..

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/09/08/fugas/opiniao/os-vinhos-de-sede-e-as-tentacoes-da-lei-seca-1843108>

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>).

“VINHOS DA TOSCANA” - POR NELTON FAGUNDES

ESTADO DE MINAS - CAD. DEGUSTE - 09/09/2018

A Toscana é a principal região da Itália para enólogos pela alta qualidade dos rótulos produzidos com uma diversidade de aromas e sabores, assim como também pela quantidade de documentações disponíveis sobre as tradições e costumes vinícolas. A principal uva da região é a sangiovese, presente nos vinhos finos, sendo a única aceita na produção do Brunello di Montalcino e Rosso di Montalcino e aproveitada como base para a produção do Chianti e Vino Noble de Montepulciano. A diversificação dos vinhos é alta e os preços variam desde os mais simples até os mais caros da Itália.

Muitas pessoas imaginam que é possível encontrar apenas os vinhos Chianti, o Brunello e o Bolgheri na cidade, contudo, devem rever essa opinião, pois, elaboram mais de 50 tipos de vinhos diferentes com estilos e valores bem distintos. O vinho Chianti é muito tradicional e foi encontrado até em citações de documentos do século 13. Atualmente, a região também é muito conhecida pelos jovens vinhos tintos de mesa e que, independentemente do tempo de fermentação, preservam a essência dos sabores toscanos.

O vinho toscano é muito ligado à tradição e segue um padrão rigoroso. Alguns produtores, entretanto, começaram uma verdadeira revolução enológica para mudanças na produção sem seguirem a estrita legislação imposta, usando uvas e técnicas de vinificação, até então, não permitidas. Inicialmente, esses produtores foram enquadrados na classificação Vino da Tavola, considerada a mais baixa classificação dada a um vinho Italiano por não seguirem a tradição. Durante muitos anos foram cultivados apenas para consumo familiar, até que, na década de 70 alguns rótulos comercializados e despertaram a atenção do mundo para esses rótulos, até então, desconhecidos e, hoje, chamadas de “Super Toscanos”. Vinhos feitos enquadrados com Super Toscanos, são vinhos elaborados na região clássica com uvas e métodos não permitidos na região. Os vinhos toscanos seguem como uma venda muito expressiva quem ainda não experimentou, recomendo que faça isso o mais rápido possível para conhecer a diversidade na maravilha. Um brinde e até a próxima.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/09/08/fugas/opiniao/os-vinhos-de-sede-e-as-tentacoes-da-lei-seca-1843108>

Nelton Fagundes - Há mais de 14 anos é o responsável pelas dicas de harmonização e sugestões dos melhores vinhos da Enoteca Decanter na capital mineira. Dentro do universo dos vinhos desde 1998, quando iniciou seus estudos sobre a bebida, Nelton já foi eleito o melhor sommelier de loja pela Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho (SBAV-MG), e hoje faz parte do seleto grupo de profissionais homologados pela Associação Brasileira de Sommelier do Rio de Janeiro e está no 3º terceiro nível na Wine & Spirit Education Trust, escola inglesa internacionalmente reconhecida.

“VINHOS NATUREBAS REFORÇAM A MÁXIMA DE QUE TODA GENERALIZAÇÃO É BURRA” - POR ALEXANDRA FORBES

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA/VINHOS- 31/08/2018

Perdi a conta de quantas vezes me serviram, orgulhosos, rótulos naturais que pareciam iguais. Noite dessas fui conhecer o Corrutela, na Vila Madalena, que tem pegada sustentável e vem sendo elogiado.

Da carta de vinhos, naturais e biodinâmicos, pedi o branco Gutiflower, do chileno Cacique Maravilla. Foi impossível disfarçar o choque! Os aromas de piche e repolho fermentado eram tão repulsivos que tive de pedir para levarem aquilo embora. Como pode uma sommelière achar este vinho bom a ponto de colocá-lo na carta? “Ahhh, você é que não sabe nada sobre naturebas”, diriam membros da patrulha.

Sim, porque os fãs dos vinhos naturais e biodinâmicos, cada vez mais numerosos, tendem a ver seu crescente movimento por meio de um prisma messiânico. David e Golias.

Quem tem poucas vinhas, ara a terra com burrico, colhe com as mãos e fermenta em ânforas é herói. Quem tem muitos alqueires, usa máquinas e adiciona sulfitos é mau. Toda generalização é burra. Biodinâmicos são vinhateiros que praticam uma agricultura em sintonia com a energia e os ciclos da lua, cuidam dos micro-organismos do solo e protegem a biodiversidade.

Eles podem, a partir da colheita das uvas, fazer vinhos orgânicos convencionais ou escolher a rota natural, o que significa intervir o mínimo possível na vinificação. Deixar as leveduras fazerem o trabalho de fermentar o mosto livres e soltas e não filtrar no final.

As fronteiras que delimitam biodinâmicos e naturais são finas e fluidas —e não existe uma cartilha internacional.

Mas, para a maioria dos natureba lovers, as minúcias importam menos do que o encanto de sentir que estão bebendo algo feito artesanalmente, sem agrotóxicos, por um pequeno produtor.

“As pessoas mentem para fazer o público sonhar”, diz o francês Michel Bettane, respeitado crítico de vinhos. “Biodinâmicos podem muito bem adicionar sulfitos como conservante, por exemplo.”

Encanto é bom - desde que não vire tapa-olhos. Perdi a conta de quantas vezes sommeliers me serviram, orgulhosos, vinhos naturais que pareciam iguais, embora viessem de países diferentes: aroma de sidra, pouco corpo e sabor ácido...

Leia mais em: <https://www1.folha.uol.com.br/colunas/alexandraforbes/2018/08/vinhos-naturebas-reforcaram-a-maxima-de-que-toda-generalizacao-e-burra.shtml>

Alexandra Forbes - Editora de gastronomia da revista GQ, cofundadora do projeto social Refettorio Gastromotiva. É autora de “Jantares de Mesa e Cama”.

“RECORDE HISTÓRICO NA GRANDE PROVA VINHOS DO BRASIL 2018” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 27/08/2018

Maior prova às cegas de vinhos brasileiros disponíveis no mercado começa nesta segunda-feira com um espetacular recorde de 920 amostras de 117 vinícolas, premiando o bom momento da indústria nacional e a excelência da safra 2018.

O Brasil vitivinícola já tem mais um recorde a comemorar, são 920 amostras (872 vinhos e 48 sucos de uva) de 117 vinícolas, na 7ª edição da Grande Prova Vinhos do Brasil que se inicia na próxima segunda (27/08) e segue até quinta (30/08), numa maratona de 32 horas com 26 jurados que se reunirão no Hotel Vila Galé, na Lapa, no Rio de Janeiro.

A GPVB que começou em 2012 com 284 vinhos, vem acumulando recordes de participação a cada ano, seja em vinícolas, regiões participantes e mesmo castas. “É notável com o crescimento de participação traduz a evolução do mercado. Não apenas em números, mas também em qualidade e apreço e reconhecimento do consumidor” comenta Marcelo Copello, um dos organizadores do evento e presidente do júri.

A prova é às cegas e participam apenas vinhos brasileiros disponíveis no mercado, divididos em categorias, em especial por tipo de uva (casta)

A expectativa pela qualidade da prova é alta, já que vários dos vinhos que competem são da excelente safra 2018, recém chegada às prateleiras.

SELO E PREMIAÇÃO - A cerimônia de entrega dos prêmios, certificados e medalhas acontecerá na Wine South America, no dia 28/09 às 18h00, quando serão revelado os vencedores e destaques. Os selos redesenhados para esta nova edição serão disponibilizados na ocasião e já poderão ser estampados nas garrafas a partir de então, passado a ser uma grande referência para o consumidor final.

O resultado consolidado de todas as categorias será publicado no Anuário Vinhos do Brasil 2018/2019, junto com o panorama do setor, tradicionalmente divulgado no início do ano. Como novidade a versão digital, que facilitará a consulta pelos consumidores. “Do celular, tablet e PC, o consumidor poderá escolher seu vinho, contando com a avaliação deste seletor time de jurados, podendo ainda, se desejar, esticar a leitura para conhecer as regiões, nossas IG’s, DO’s e etc”, destaca Queiroz

O evento conta com o apoio do Ibravin, Secretaria da Agricultura, Pesca e Abastecimento do Governo do Rio Grande do Sul; e apoio institucionais das seguintes entidades: SindiVinho, Aprovale, Acavitis, Agavi, Apromontes, Vinhos da Campanha, ABS-RJ, Hotel Vila Galé e Wine South America.

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/record-historico-na-grande-prova-vinhos-do-brasil-2018>

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>

27 DE NOVEMBRO A 06 DE DEZEMBRO – JORNADA ENOGASTRONÔMICA PELO PERU – VENHA CONHECER A LIMA COLONIAL E MODERNA E DESCOBRIR QUE O PERU É O MAIS ANTIGO PRODUTOR DE VINHOS DA AMÉRICA DO SUL.

. Uma jornada que cavalga entre os primórdios da chegada de Pizarro no Peru com a fundação em 1532 da “Ciudad de los Reyes”, hoje Lima, trazendo consigo a cultura das vinhas e vinhos, e vanguarda indiscutível nos dias de hoje que a torna referência e Capital Gastronômica da América. Não é a toa que entre os 50 Melhores Restaurantes da América Latina, o Peru tem 3 restaurantes reconhecidos, entre eles o MAIDO, o melhor da América latina. Para entender este caldeirão da culinária tradicional, chifa, Nikkei e cevicherias, nada melhor que uma Aula Magna num importante Instituto Gastronômico, visitando um de seus mercados e participar de uma Oficina de Chocolate. Hospedagem no fértil Vale do ICA, numa Fazenda centenária e na vinícola mais destacada do Peru, instalados dentro do próprio vinhedo. Tudo isto sem esquecer o “Espírito Nacional do Peru”, o Pisco, do qual conheceremos os seus segredos. VENHA E EXPERIMENTE! Sinta, perceba e deguste!

Mais informações: Zênithe Travelclub - operacoes@zenithe.tur.br ou (31) 99791-8093



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PETRUS: A FAMÍLIA MOUEIX CEDEU 20% DO CAPITAL A UM INVESTIDOR COLOMBIANO

O investidor de colombiano Alejandro Santo Domingo, dono de uma fortuna de mais de 5 bilhões de euros e ligado à família Grimaldi do Mônaco, adquiriu no ano passado 20% do famoso Chateau Petrus em Bordeaux. Esta é a transação pelo hectare mais caro da história que recentemente operou com toda discrição em Bordeaux.

Como revelado na prévia da RVF, 20% da capital da famosa propriedade Pétrus foi vendida pela família Moueix (Jean-François) a um investidor de origem colombiana, Alejandro Santo Domingo. De acordo com as informações adicionais no site da Echos, a transação data de mais de um ano.

“As duas famílias se conhecem há muito tempo. Essa transação financeira dá a todos a oportunidade de fazer investimentos em outros vinhedos europeus. É uma parceria a longo prazo”, disse Moueix, uma família próxima. “A chegada deste grande investidor familiar é essencial para apoiar o desenvolvimento de Pétrus a longo prazo e as duas famílias esperam permanecer associadas por muito tempo”, disse Jean Moueix à Echos.

PETRUS: A ÁREA MAIS CARA DO MUNDO? O bilionário Alejandro Santo Domingo, acionista da líder mundial em cerveja ABLnBey, teria desembolsado 200 milhões de euros para essa compra, ou 87 milhões por hectare. Com seus 11,4 hectares de Merlot cultivado no planalto de Pomerol, Pétrus é a mais importante vinícola do mundo a ser avaliada em mais de um bilhão de euros. Uma estimativa criticada por Jean Moueix que, no entanto, não dá o valor exato da transação.

As compras de vinhedos por investidores estrangeiros são sempre assustadoras. Em maio passado, a venda do Clos de Tart até despertou a chama patriótica do governo. Alexis Kohler, secretário-geral do Eliseu, e o prefeito Bruno tinham pedido para François Pinault para adquirir o famoso Chateau, nas barbas do bilionário chinês Jack Ma. Desta vez entretanto, um quinto do Pétrus caiu nas mãos do colombiano.

Para o diretor da Academia Wine & Spirits de Kedge em Bordeaux, Jérémy Cukierman, “esta lógica de montagem do leilão parece infelizmente confirmada”. “Tais grandes transações recentemente foram mais comuns na Borgonha com o Clos de Tart e a propriedade de Bonneau du Martray, que chegaram a várias centenas de milhões de euros”, acrescentou.

A COMPRA DE UMA PARTE DE PETRUS É SURPREENDENTE - “Essas transações (...) tornam-se uma forma de padrão e, portanto, são uma pequena referência para transações subseqüentes e isso repercute no imposto sobre herança e nos preços do vinho”, disse ele perturbado pelos “efeitos colaterais”. Os custos de transação podem ser tão altos que os filhos dos produtores de vinho que desejam retomar as operações não podem pagar, ao contrário de alguns empresários industriais e ricos.

No caso da Petrus, 20% da propriedade foi vendida e nem toda ela. Comprar uma parte de uma vinícola é “mais incrível”, segundo Jérémy Cukierman. “As transações sobre uma parte do patrimônio destinam-se a recapitalizar as empresas em dificuldade e, por outro lado, fala em vez de uma família que não tem preocupações específicas e precisa recapitalização”, disse ele... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-bordeaux-jean-francois-moueix-petrus-chateau-gironde-rachat-capital-investissement-vente-americaain,4598377.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE – 07/09/2018).

OS PARISIENSES COLHEM SUAS VINHAS

A colheita começou no Parque Georges Brassens, no sul de Paris. Além da colheita de Montmartre, outras videiras são colhidas por particulares dentro da capital. Os colhedores do Clos des Morillons são como milhares de outros que são ativos em toda a França para colher as uvas. Exceto por trás deles está uma barra de edifícios e, um cabo, passa a circular de Paris. Se as vinhas parisienses da região turística de Montmartre são famosas, elas não estão sozinhas e o vinhedo do Parque de George Brassens, no sul de Paris, foi colhido este ano por indivíduos comuns, ao contrário daqueles de Montmartre, onde são membros de uma associação de moradores que se organizam para a colheita.

Cerca de 20 pessoas equipadas com podadores estavam ocupadas, tendo respondido ao apelo das autoridades locais. A vinha é minúscula, produziu o equivalente a 250 garrafas no ano passado, mas permite que alguns parisienses sejam brindados pela natureza e perpetuem gestos seculares neste país de grande tradição vinícola. “Eu não sabia que você poderia fazer a colheita em Paris. Eu acho que é bom, é um pouco da natureza em Paris”, disse um desses colheitadores amadores, Patrice Alokpo, 31, enquanto passava pelos corredores do Parque colhendo os cachos de pinot noir.

Este desejo de colher dos parisienses faz parte da estratégia da cidade de Paris para promover espaços verdes e tentar preservar a ligação entre a natureza e os

habitantes do concreto da megacidade onde os parques não são legiões. Por exemplo, Paris é mal classificada em um estudo americano que compara a cobertura florestal de algumas grandes cidades. O índice de visão verde ficou em 8,8% em Paris, contra 20,6% em Amsterdã, 13,4% na Cidade do Cabo ou 15,2% em Los Angeles.

QUAL É O GOSTO DO VINHO DE PARIS? O vinho de Paris não tem nome legal e a distribuição das garrafas das videiras da capital permanece mínima. “Nossos vinhos são menos conhecidos, mas são muito prestigiados”, diz Marie Toubiana, encarregada das áreas verdes do distrito, explicando que o vinho tinto é orgânico. Grande parte da produção de Paris (além de Montmartre e George Brassens, outros vinhedos estão localizados nos distritos de Bercy e Belleville) é mantido pela prefeitura de Paris para a sua utilização, mas é possível adquirir algumas garrafas... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-les-parisiens-leurs-vignes-montmartre-paris-vendanges-georges-brassens.4598349.asp> (Fonte – REVUE DU VIN DE FRANCE - Redação – 05/09/2018).

ROLHA E TAMPA DE ROSCA, ENTENDA AS DIFERENÇAS

A relação do vinho com a rolha de cortiça se estreitou no século XVIII, quando as garrafas de vidro começaram a ser produzidas em larga escala. Mas antes disso, na verdade, a cortiça já servia de vedante. O aparecimento das tampas de rosca, por sua vez, é muito mais recente, de meados do século passado.

Esse histórico mais modesto dos screwcaps, como chamam os norte-americanos, ainda faz com que muitas pessoas suponham que os vinhos selados com rolhas (não nos esqueçamos de que não existem apenas rolhas de cortiça, mas também sintéticas) são necessariamente melhores do que os vedados com tampa de rosca.

Algumas premissas podem até levar a essa conclusão. Uma delas é que, como a rolha de cortiça é mais cara (as “melhores” chegam a custar cerca de 1 euro) do que a tampa de rosca, o produtor do vinho tende a usar a primeira opção em seus melhores rótulos. Isso é verdade, no entanto, algumas rolhas, incluindo as sintéticas e algumas feitas de grãos de cortiça, podem ter preços bastante competitivos. Dessa forma, optar pela rolha ou pela tampa torna-se apenas uma questão comercial (ou de gosto) do produtor. Há, por exemplo, aqueles que optam pela rosca pela “garantia” de não apresentar bouchonné, o famoso defeito das rolhas de cortiça que compromete o vinho.

Anos atrás, um famoso produtor da Nova Zelândia, país onde a tampa de rosca domina os rótulos, afirmou que só colocava rolhas nas garrafas que enviava em exportação para o Brasil. Ele fazia isso devido a um pedido de seu importador que lhe afirmou que os enófilos brasileiros consideravam vinhos com screwcap inferiores aos vedados com cortiça.

A discussão entre qual sistema de vedação é melhor tem estado em voga ultimamente com produtores conhecidos experimentando envelhecer seus vinhos com tampa de rosca, cientistas fazendo testes etc. Assim, há quem defenda ou despreze tanto um como outro método. Enquanto o tempo não provar que o screwcap tem eficácia semelhante à cortiça – que já foi colocada à prova durante séculos –, haverá um longo debate... https://revistaadega.uol.com.br/artigo/rolha-e-tampa-de-rosca-entenda-diferencas_11276.html

VINHO TINTO PREVINE CÁRIES

Pesquisa mostra que os polifenóis do vinho podem afastar as bactérias que causam cáries e doenças das gengivas. Uma pesquisa publicada no Journal of Agricultural and Food Chems aponta que os polifenóis do vinho podem ser bons para a saúde bucal. Este estudo recente, realizado por uma equipe espanhola, sugere que os polifenóis podem impulsionar a saúde ao trabalhar com “bactérias boas” em nosso intestino, ao mesmo tempo em que afastam bactérias nocivas na boca.

Tradicionalmente, alguns benefícios dos polifenóis para a saúde foram atribuídos ao fato de que esses compostos serem antioxidantes, o que significa que eles provavelmente protegem o corpo de danos causados por radicais livres. No entanto, trabalhos recentes indicam que eles também podem promover a saúde ao interagir ativamente com bactérias.

Os pesquisadores testaram os efeitos de dois polifenóis do vinho tinto (ácido cafeico e p-coumarico) em bactérias que grudam nos dentes e gengivas e causam cáries e outras doenças. Eles descobriram que os polifenóis do vinho reduziram a capacidade de essas bactérias de aderirem às células. Quando combinado com o Streptococcus dentisani (um probiótico oral que estimula o crescimento de bactérias boas), os polifenóis foram ainda mais eficazes para inibir o crescimento de bactérias ruins... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/barolo-e-unificacao-do-reino-da-italia_11261.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 05/09/2018).

VINHO AJUDA A DORMIR

Pesquisas revelam como o álcool afeta o sono. Uma tacinha de vinho à noite ajuda a relaxar e dormir? Estudos mostraram que consumir álcool antes de ir para a cama reduz a latência do sono, o que significa que uma taça pode, sim, ajudar a dormir mais rapidamente do que o habitual. Isso se deve aos efeitos sedativos do álcool, que variam em intensidade dependendo do teor de álcool no sangue.

No entanto, vários estudos também mostraram que as pessoas podem desenvolver uma tolerância a esses efeitos sedativos em apenas três noites. Assim, seu corpo precisará de mais álcool para ter os mesmos efeitos indutores do sono, o que pode levar a problemas ainda maiores, como a dependência do álcool.

Em 2006, um estudo publicado no Journal of the Science of Food and Agriculture revelou que várias uvas são ricas em melatonina, um hormônio que regula o sono. Das oito variedades de uvas testadas, a Nebbiolo é a que continha a maior quantidade de melatonina, com 0,965 nanogramas por grama de casca de uva.

Outros estudos demonstraram que, quando consumido em níveis altos, o álcool suprime o sono REM – a fase do sono associada ao sonho e retenção de memórias – durante a primeira parte da noite. Uma pesquisa de 2015 mostrou que, enquanto os indivíduos que consumiam álcool experimentaram um aumento no “sono profundo”, poucas horas depois, sofreram interrupção do sono, maior número de despertares e mais tempo acordados.

Ao monitorar os impulsos elétricos no cérebro, os pesquisadores descobriram que aqueles que beberam álcool experimentaram durante a segunda metade da noite o que se conhece como sono alfa-delta, o que significa que ondas alfa (associadas à vigília calma) e ondas delta (associadas aos níveis mais profundos de sono) estavam ocorrendo ao mesmo tempo. Um sono interrompido pode ser responsável por sonolência diurna e mau desempenho ao longo do dia.

INSÔNIA - De acordo com Ilene Rosen, da University of Pennsylvania Sleep Fellowship e presidente da Academia Americana de Medicina do Sono, o álcool provavelmente afeta pessoas com distúrbios do sono de maneira diferente daqueles com padrões de sono saudáveis. Os que sofrem de insônia costumam aproveitar os efeitos sedativos do álcool sem interrupção do sono posteriormente. No entanto, eles também podem desenvolver uma tolerância a esses efeitos.

A médica também afirmou que o álcool pode exacerbar problemas respiratórios durante o sono: “Indivíduos que sofrem de apneia do sono devem evitar o álcool à noite. Além disso, se você notar um aumento no ronco alto ou a respiração pausar enquanto dorme depois de consumir álcool, por favor, discuta isso com seu médico”.

Diante de tudo isso, uma das dicas seria esperar um pouco entre beber e dormir, uma vez que muitos dos problemas associados ao álcool e ao sono devem-se ao “efeito rebote”, que pode ser evitado se você ficar sóbrio enquanto estiver acordado.

“Se alguém quiser tomar um copo de vinho com o jantar, ficar três horas acordado após o consumo antes de ir para a cama pode ser suficiente”, diz Rosen, embora o tempo exato também dependa do peso corporal e do tempo que leva para que uma pessoa metabolize o álcool... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-pode-ajudar-dormir_11278.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 05/09/2018).

VINHO BRANCO NO DECANTER?

Decantar um branco pode ajudar a “equilibrar” sua temperatura. Decantar significa “separar (um líquido sobrenadante) de (os sedimentos formados no fundo do recipiente que o contém), isolar (um líquido) de (outro líquido imiscível), livrar de impurezas, purificar ou livrar (alguém) de (algo que represente um mal)”, isso segundo o dicionário.

No caso do vinho, a ideia quando se decanta é, sim, separar sedimentos (depósitos no fundo da garrafa) que, se movimentados, possivelmente flutuarão no líquido. Esses sedimentos (que podem ser leveduras mortas, resquícios da casca da uva, tartaratos etc.) costumam se formar em vinhos tintos mais antigos e não filtrados. Vale lembrar que eles não representam defeitos. Mas, e no caso dos brancos? Por que decantar se raramente há formação de sedimentos?

Pois é, os vinhos brancos raramente apresentam depósitos. Quando há, na maioria das vezes, são cristais tartáricos. Portanto, pensando somente na decantação como separação de resíduos, não há porque decantar um vinho branco.

AERAÇÃO OU DECANTAÇÃO? No entanto, pode-se usar o decanter não apenas para decantar um vinho no estrito senso do termo, mas também para aerar. Quando um vinho apresenta aromas e sabores muito fechados, aerá-lo pode ajudar revelar suas características e aumentar o prazer da degustação.

Ainda assim, os vinhos brancos raramente precisam ser aerados para este propósito. Mas, sim, uma breve exposição ao oxigênio pode ajudar em alguns casos. Contudo, mais do que o contato com o ar (que não deve ser demasiado), decantar um branco pode ajudar a “equilibrar” sua temperatura.

Na maioria das vezes, as pessoas tendem a servir os brancos bem mais gelados do que o necessário, o que faz com que eles não se expressem da melhor maneira. Em uma área maior, a temperatura vai aumentar mais rapidamente e atingir o ponto ideal. Mas também é preciso ficar atento para não subir demais... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinho-branco-no-decanter_11280.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 08/09/2018).