



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VINHO PARA ACOMPANHAR FONDUE E RACLETTE - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05 **VINHO PARA ACOMPANHAR FONDUE E RACLETTE - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

"FOCCACIA SALGADA E DE CHOCOLATE HARMONIZADAS COM VINHO!" - POR MARCELO COPELLO



08



11

"PREÇOS DE VINHOS - ANTES E DEPOIS DA PANDEMIA" - POR RODRIGO FONSECA

03 **VINHO DA SEMANA**

06 **ARTIGO**

08 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

13 **VIAGENS**

14 **VINHO E CULTURA: DICA**

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

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 - \$\$\$\$\$
- Acima de R\$ - Estelar !

BATALHA MERLOT 2016 – CAMPANHA GAÚCHA – BRASIL

Quase dois séculos depois da Batalha do Seival, neste mesmo local, nascem as vinhas e o vinho Batalha, encorpado pela história e produzido em condições ideais de clima e solo na região da Campanha, considerada berço dos grandes vinhos do Rio Grande do Sul. A Campanha Gaúcha fica quase na fronteira com o Uruguai, bem próxima do início da faixa tradicionalmente considerada ideal para a vitivinicultura, entre os paralelos 30° e 50°. As condições climáticas são excelentes e tem-se avançado na produção de uvasviníferas européias e vinhos de qualidade. Com o bom clima local, o investimento em tecnologia e a vontade das empresas, a região hoje já produz vinhos de grande qualidade que vêm surpeendendo a vinicultura brasileira. Após cuidadosa seleção dos cachos as uvas são maceradas, passando pelo processo de fermentação e maturação em tanques de aço inox. Lote de 5.000 garrafas, com passagem por barrica 25% por 8 meses

Corte de uvas: Merlot.

Notas de Degustação: Cor vermelho rubi intenso. Nariz com aromas de frutas escuras maduras (ameixa, amora), toques sutil de especiaria doce (baunilha, barrica). Paladar com bom ataque equilibrado, taninos macios mas presentes, boa acidez. Bom corpo, criando um vinho gastronômico, de boa persistência. Se você gosta do estilo Bordeaux da Margem Direita, recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: para beber ou guardar por mais 4 anos fácil.

Reconhecimentos: 90 Pontos Guia Adegas 2019 / Medalha de Ouro GP Vinhos do Brasil 2018.

Notas de Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carne de porco, massas com molhos condimentados, queijos médios curados, embutidos. Acompanhou muito bem um risoto servido com picanha suína defumada e assada. Arrisco sugerir com cordeiro!!!

Serviço: servir entre 16 e 17°C.

Faixa de Preço - \$

Onde Comprar: Em BH: Cida D´Angelli – Contatos: (31) 98430-4686.



DOMAINE DE NIZAS LE CLOS – PAYS D’OC – LANGUEDOC – FRANÇA

O Domaine de Nizas está localizado nos arredores da vila medieval de Nizas, perto de Pézenas, no coração da histórica região de Languedoc, no sul da França. O Languedoc é uma região vinícola desde o século V a.C. com uma paisagem acidentada e vinhos com sabores mediterrâneos. Foi originalmente criado em 1998 pelo agricultor franco-americano John Goelet, membro de uma família distinta de Bordeaux, comerciantes de vinhos Guestier. Com Bernard Portet ao seu lado, um companheiro visionário no mundo do vinho, eles compartilharam a ambição de criar ótimos vinhos em terroirs excepcionais. Isso levou à criação de Clos du Val, em Napa Valley, bem como de Taltarni e Clover Hill, na Austrália.

A vinícola elabora vinhos artesanais de alta qualidade que revelam o terroir de Pezenas, com 78 ha espalhados por um mosaico de solos argilosos de calcário, seixos rolados e basalto, onde as videiras são cultivadas sendo 48 há em produção com videiras com idade média de 20 anos. A vinhas de Carignan tem 60 anos de idade média. A equipe da vinícola se esforça para respeitar o meio ambiente através de todas as práticas de vinificação e vinificação.

Em dezembro de 2018, o lendário Domaines François Lurton adquiriu a vinícola cobiçada por sua diversidade de tipos de solo ricos e raros, vinhedos resfriados por um vento do norte e uma história da produção de vinho que remonta ao século VII. Goelet e Portet continuam envolvidos como consultores técnicos. A Domaine de Nizas possui a mais alta (mais rigorosa) certificação sustentável HVE e utiliza práticas vitivinícolas orgânicas desde 2007. Um respeito profundo e estrito pela terra, junto com as pessoas de quem eles dependem para trabalhar, cria uma biodiversidade equilibrada que inegavelmente é alcançada.

Corte de uvas: Syrah, Mourvedre e Grenache.

Notas de Degustação: Cor vermelho rubi cristalino. Aromas de ameixa escura madura, frutas secas, especiarias e garrigue (vegetação local do Languedoc) compõem um belo nariz mediterrâneo. O paladar com taninos macios reflete os aromas do vinho, criando um conjunto gostoso, equilibrado e com sabor persistente.

Estimativa de Guarda: para beber ou guardar por mais 2 anos.

Notas de Harmonização: Vinho bem versátil, vai bem com carnes vermelhas grelhadas ou assadas, carnes brancas como a de porco e aves, risotos e massas com molhos condimentados, queijos médios curados, embutidos. Acompanhou muito bem embutidos.

Serviço: servir entre 15 e 17°C.

Faixa de Preço - \$\$

Onde Comprar: Em BH: **SUPERNOSSO** – Aproveite a Feira de Vinhos de 13 de julho a 09 de Agosto - Peça em Casa pelo Tel.: (31) 3369-4550 ou pelo WhatsApp: (31) 98487-3527.



VINHO PARA ACOMPANHAR FONDUE E RACLETTE

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Pergunta recorrente no inverno é sobre as harmonizações para acompanhar Fondues e Raclettes! É hora de tirar as panelas de fondue para essas refeições de convívio com amigos ou familiares e aproveitar estes momentos com algumas sugestões de vinhos.

Mas como o tempo é de pandemia, a primeira dica é a e manter a distância necessária entre as pessoas, evitando grandes aglomerações, mantendo os cuidados necessários para a higiene local e as das pessoas presentes.

Desde o início, uma vez que, em geral, essas refeições de fondue são bastante satisfatórias e muito generosas em calorias e proteínas, recomenda-se consumir vinhos que não apresentem altos níveis de álcool ou que sejam muito concentrados. Vamos com vinhos fáceis de beber e gostar, e que tenham caráter para acompanhar os pratos.

Diz a lenda que a raclette foi inventada por um camponês que, provavelmente, resolveu derreter um pedaço de queijo e jogar sobre batatas que ele havia cozinhado. "Racler" significa derreter. Esse hábito de colocar queijo derretido sobre batatas e outras comidas, como conservas e embutidos, era comum na região do Valais desde a época medieval e a raclette acabou se tornando tanto uma receita quanto batizando um tipo de queijo comum do local.

Consta que a receita de raclette "original" prega que se corte metade de um queijo Raclette du Valais e deixe sob um forno (de lenha) mantendo o queijo a peça a 6 cm da fonte de calor. Quando a superfície do queijo estiver escorrendo, raspe a camada derretida sobre um prato com batatas, cebolas e picles. Pode-se ainda acrescentar diversos tipos de embutidos. Os acompanhamentos podem ser os mais distintos, desde legumes cozidos até frutos do mar, basta usar a sua imaginação.

Quanto ao fondue de queijo, há duas histórias sobre a origem deste prato típico do inverno. A primeira delas data da Idade Média, quando uma área produtora de queijos nos Alpes Suíços teria enfrentado uma grande nevasca. Para não perder a produção, eles decidiram derreter e conservar a massa com destilado de álcool. Assim, quando fosse endurecido novamente pelo frio, o queijo teria menos chance de estragar.

A segunda versão é um pouco mais recente e remonta à II Guerra Mundial. Devido ao constante conflito, os camponeses não tinham como buscar suprimento nas cidades. Por isso, aproveitavam o que sobrava da sua produção de queijo e derretiam para comer com outros ingredientes que possuíam no local, como o pão e a batata. A popularidade do fondue não fica apenas para a versão clássica à base de queijo, mas também para as variações de carne e de chocolate.

Um conselho: mantenha os vinhos sempre frescos, coloque-os longe dos grelhados e das panelas de fondue.

PARA FONDUES DE QUEIJO OU RACLETES - por ter um toque mais leve, o vinho branco seco pode ser uma boa ideia. Esse estilo de vinho faz com que o sabor da comida não se altere. Vale destacar que a temperatura ideal para seu consumo é na faixa de 7°C. Se o queijo tiver um sabor mais forte, escolha um vinho tinto leve a meio robusto, como Gamay, Pinot Noir ou um Merlot ou ainda um Primitivo.

ESPUMANTES – Independentemente do raclette ou tipo de fondue escolhido, as borbulhas são sempre uma boa opção para iniciar os trabalhos. Procure espumantes bruts porque eles acabam sendo mais versáteis.

FENDANT – O vinho tradicional do Valais é o Fendant, um vinho branco leve, refrescante e bastante aromático feito com a variedade Chasselas. Ele é a pedida certa, mas é raro no Brasil. Então, você pode optar por outros vinhos afins como um Riesling seco jovem ou então um Pinot Gris, um Viognier, um Chenin Blanc ou até um Gewürztraminer. Como quem domina a cena é o queijo derretido e seus sabores lácteos, a ideia é acompanhar com vinhos de acidez mais marcante para tentar equilibrar.

CHARDONNAY – Escolha um (ou vários!) chardonnay refrescante repleto de cítricos, maçã verde e melão, que tenha uma passagem rápida em barris de carvalho. O suficiente para arredondar a acidez, mas não muito, porque, por conta do queijo a acidez é fundamental. Casar com um fondue de queijo ou uma raclette com Chardonnay pode não ser a primeira ideia que vem à mente naturalmente, mas vale a pena tentar esta harmonização.

SAUVIGNON BLANC OU UM ESPANHOL PODE SURPREENDER - Se você quiser saborear um vinho mais fresco e sem toque sutil de tostado, recomendo branco saboroso no melhor estilo espanhol, isto mesmo! Parece ser um sauvignon blanc bastante suave, mas as misturas espanholas de verdejo e macabeo amadurecidos em suas borras finas podem ser ótimos companheiros. São vinhos cheios de aromas de cítricos, de frutas de polpa amarela como damascos, que combinam bastante com os queijos do fondue ou da raclette.

PARA FONDUES DE CARNES, NO ESTILO BORGONHA OU CHINÊS - Se você optar por carne bovina ser o condimento principal de seu prato, aposte em vinhos tintos como acompanhamento. Mais uma vez, recomendo vinhos tintos mais leves, em alguns casos com leve passagem pelo carvalho bem integrado ao vinho criando um conjunto bem equilibrado. Prefira rótulos que tenham uvas com pouca concentração de taninos, pois isso faz com que a bebida preserve melhor o sabor do prato. Entretanto, se a carne escolhida tiver gordura, escolha rótulos que tenham um sabor mais encorpado, neste caso o Cabernet Sauvignon, ou até mesmo um Tannat.

Mas se seu fondue incluir carnes brancas, como frango, carne suína e até mesmo frutos do mar, é possível harmonizá-lo com os vinhos brancos amadeirados. No caso do camarão empanado, por exemplo, opte pelas garrafas de Chardonnay, pois o vinho trará notas leves e refrescantes.

Há também o fondue "chinês", conhecido como Hot Pot pelos americanos. Essa é uma versão mais "light" do tradicional fondue bovino no estilo Borgonha. Além das fatias de carne vermelha, é possível misturar frango, frutos do mar, legumes e verduras em pedaços. O diferencial dessa opção é que os ingredientes podem ser cozidos em caldo quente, ao invés de serem submersos em óleo.

Caso a opção seja camarão empanado e crustáceos como aperitivo, as brancas Pinot Blanc e Sauvignon Blanc são sugestões certeiras. Para opções mais ousadas, harmonize-os com os tintos mais suaves, como os das uvas Pinot Noir.

Recomendo no geral vinhos tintos mais leves, em alguns casos com leve passagem pelo carvalho bem integrado ao vinho criando um conjunto bem equilibrado.

VINHOS DO RHÔNE – Carignan, Mourvedre e Grenache costumam criar vinhos equilibrados, leves a médio corpo, muito versáteis, saborosos, frutados, com toque mineral e bom frescor. Recomendo ter duas garrafas, porque elas irão esvaziar muito bem e rápido com os amigos.

VINHOS DA GAMAY – O estilo Beaujolais pode surpreender com vinhos cheio de sabores. Geralmente muito frutado (cereja, morango, framboesa e um pouco de doce), esse estilo é fácil de beber e gostar acompanhando fondues.

VINHOS DA PINOT NOIR – Criado na região francesa da Borgonha, o fondue de carne nada mais é do que carne frita em óleo quente, acompanhada por molhos. Para beber, a escolha vinhos tintos de corpo médio da Pinot Noir é uma sugestão certa. Se não puder ser um Pinot da Borgonha não se iluda, há vários vinhos da casta produzidos no Chile, Argentina, África do Sul e Brasil que poderão te surpreender.

PARA O FONDUE DE CHOCOLATE - Nada melhor que combinar dois símbolos de épocas frias: chocolate e vinho. Apesar de ser aparentemente um casamento perfeito, é necessário tomar certos cuidados com esse tipo de harmonização, pois o açúcar e a textura do chocolate podem atrapalhar a combinação.

O vinho do Porto sempre brilha por seu teor alcoólico e doçura, por isso é o par ideal para vários tipos de sobremesas. Para o casamento dar certo, a dica é apostar em chocolate com mais de 60% de cacau. Isso faz com que o fondue não fique tão enjoativo.

O estilo de Porto Tawny é mais versátil, mas geralmente o Porto Ruby vai acompanhar melhor a sobremesa com fondue de chocolate.

Há quem diga que a harmonização com vinhos Late Harvest – que combinam tanto com o chocolate, quanto com as frutas que serão mergulhadas no fondue – pode ser uma excelente alternativa para este estilo de fondue.

As estações mais frias do ano não seriam as mesmas sem fondue ou raclette, não é mesmo? 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

“FOCCACIA SALGADA E DE CHOCOLATE HARMONIZADAS COM VINHO!” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 18/07/2020

Minha receita caseira de FOCACCIA ou PIZZA, que tenho feito todo fim de semana, com ajuda de minha filha de 4 anos, que adora “meter a mão na massa”. Leva poucos minutos para preparar a massa.

Ao final tem a versão de chocolate e vinhos para harmonizar

1-Junte os ingredientes em um recipiente (eu uso a tigela da batedeira) e misture tudo com as mãos até fica homogêneo

500gr da farinha de trigo

30ml de azeite

Sal (uma colher de chá)

1 tablete de fermento fresco para pão, dissolvido em 300ml de água morna

2-Coloca em outro recipiente, de vidro, untado com azeite, coberto com um pano úmido (eu uso um pano de prato) e deixe por um mínimo de 2 horas descansando

3-Transfira a massa para a forma de assar, untada com azeite e estique com as mãos. Faço isso com a ponta dos dedos, sem me preocupar que fique esticadinho, só o suficiente para cobrir a forma

4-Deixe a massa descansar mais 30 minutos e pré-aqueça o forno

5-Se for fazer Focaccia, enterre na massa crua dentes de alho inteiros descascados e tomates cereja inteiros, salpique flor de sal, alecrim fresco e um fio de azeite. Se for fazer Pizza, asse a massa sem cobertura

6-Assar por 15-20 min. A Focaccia está pronta

7-Se for Pizza, tiro a massa cubro com queijo e molho de tomate que faço antes. Volto ao forno quente por 5 min. só para finalizar e derreter o queijo

8-Para focaccia de CHOCOLATE, basta trocar o sal por 50gr de açúcar, 100gr de chocolate em pó para bolo e uma colher de chá de essência de baunilha. Ao invés de enterrar alhos na massa, enterre pedaços de uma barra de chocolate. Para finalizar colocar uma cobertura, que pode ser açúcar de confeitado misturado com chocolate em pó

VINHOS:

- Focaccia salgada - qualquer tinto ou branco fica bom, mas prefiro branco

- Para a Pizza com molho de tomate recomendo um tinto leve, de boa acidez, como um Chianti, um vinho brasileiro jovem também deverá ir bem.

- Para a Focaccia de Chocolate, experimente com um Vinho do Porto... Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/focaccia>

“NATURAIS, ORGÂNICOS, BIODINÂMICOS, VEGANOS: VOCÊ CONHECE VINHOS ALTERNATIVOS?” - SUZANA BARELLI E MIGUEL ICASSTI

REVISTA MENU - 04/10/2019

No cenário brasileiro, a feira de vinhos Naturebas ilustra, com precisão, o interesse crescente pelos chamados “vinhos alternativos”. Com a sétima edição marcada para o próximo final de junho, o evento já tem todos os seus ingressos vendidos. Agora em 2019, 2 mil pessoas devem lotar o enorme salão da Casa das Caldeiras, em São Paulo – na primeira edição do Naturebas, em 2013, cerca de 100 pessoas se espremeram entre as mesas da pequena Enoteca Saint VinSaint, para provar, muitos pela primeira vez, os brancos e tintos naturais, orgânicos, biodinâmicos, elaborados sem sulfite, em ânforas e até os veganos. O número de produtores presentes também cresceu: o evento começou com 20 produtores e neste ano serão 110, entre brasileiros e estrangeiros.

“Hoje daria para fazer um evento para 5 mil pessoas, mas decidimos manter neste tamanho e fortalecer o evento. Queremos reverter esta força para ajudar os pequenos produtores, investir na sua regulamentação, no seu fomento”, conta Lis Cereja, a grande mentora do Naturebas e dona da enoteca paulistana. Lis nota uma “gritante diferença” no conhecimento e no interesse do público entre a primeira edição da Naturebas e a atual. “Os naturebas são o novo status quo do mundo do vinho”, acredita ela.

Não há dados oficiais sobre o mercado de vinhos naturais, aqueles elaborados sem qualquer aditivo químico ou com mínima intervenção humana, mas é possível começar a quantificar este mercado pelos orgânicos, o conceito mais geral entre os brancos e tintos ditos alternativos. Estudo da consultoria internacional IWSR para o mercado de bebidas, estima que apenas o consumo global de vinho orgânico deve chegar a 1 bilhão de garrafas por ano até 2022. Será o triplo em relação a 2012, quando foram vendidas 349 milhões de garrafas. Só nos Estados Unidos, a projeção é que o consumo suba 14% nos próximos três anos. Mas quais são as razões para o crescimento, constante e consistente, do interesse por estes vinhos?

O produtor português Pedro Ribeiro, que elabora brancos e tintos em ânforas na região do Alentejo, acredita que a procura segue a tendência dos consumidores de optar por produtos menos industrializados e que transmitam, para quem está bebendo, um sentido de lugar. “Este caminho começou de forma mais evidente nos produtos alimentares, mas rapidamente passou ao vinho, criando posições mais extremadas, como é natural num movimento que está se definindo”, acredita Ribeiro. Os dados corroboram seu pensamento. Segundo levantamento da vinhateira Marina Santos, da gaúcha Vinha Unna, no não distante ano de 2014, a legislação brasileira permitia a utilização de 168 produtos entre fungicidas, herbicidas, inseticidas e acaricidas para tratar o vinhedo. “Desse total, apenas 37 apresentam a classificação de pouco tóxica para os humanos”, alerta Marina, em palestra realizada em São Paulo. O chileno Cristóbal Undurraga, CEO e diretor técnico da Koyle, que elabora apenas vinhos veganos, complementa: “Creio que a tendência mundial é buscar certificações que nos permitam assegurar uma alimentação saudável. E o vinho é parte importante da nossa saudável dieta mediterrânea”.

Lis Cereja, por sua vez, parte de uma análise histórica, como as duas grandes guerras do século passado e a descoberta dos fertilizantes sintéticos para explicar o espaço crescente para estes vinhos. “O século 20 moldou o nosso pensamento alimentar, com o crescimento da industrialização agrícola, do alimento e o vinho como objeto de consumo. O biodinâmico é o contra-sistema, uma agricultura curativa para reestabilizar a saúde do solo”, defende ela. E acrescenta: “Afinal, nada é mais anárquico do que plantar a sua própria comida.”

As vinícolas sustentáveis são uma realidade sem volta. Filosofias à parte, o fato é que estes vinhos encontram eco na preocupação dos consumidores de preservar não apenas as tradições – e aqui há espaço para todas as técnicas antigas de vinificação – como também o planeta. “As vinícolas sustentáveis são uma realidade sem volta”, afirma Jaime de la Cerda, enólogo da Nuevo Mundo Wines, a divisão de vinhos orgânicos da chilena De Martino. Ou como afirma Emilio Contreras, enólogo da Emiliana, a maior vinícola orgânica do Chile, com exatos 1.256,75 hectares de vinhas cultivadas desta maneira, “um vinho orgânico cuida da saúde das pessoas que trabalham no dia a dia do vinhedo, promove a vida e a diversidade do lugar e desperta a terra e os sentidos.”.....

ORGÂNICO - Vinho orgânico, no Brasil, ou biológico, na Europa, é aquele elaborado com uvas cultivadas sem a utilização de produtos químicos, como pesticidas, herbicidas e fertilizantes. As empresas certificadoras têm a relação dos produtos que podem ser utilizados no solo e na vinha, que devem ser orgânicos, de origem natural e que ajudem a planta a se defender sozinha das pragas. A principal crítica ao orgânico é que a certificação atende apenas aos vinhedos e não à vinícola. Assim um vinho certificado orgânico pode, ao menos em teoria, receber produtos químicos na sua elaboração, como taninos adicionados, leveduras selecionadas, entre outros..... Os orgânicos são aqueles elaborados com uvas cultivadas sem a utilização de produtos químicos

ÂNFORAS - A técnica mais antiga até hoje conhecida para elaborar vinho, no qual cachos inteiros de uva são colocados em ânforas de barro para fermentar naturalmente, voltou à cena. Como não há qualquer controle da vinificação (no máximo as ânforas são enterradas para ajudar no controle de temperatura da fermentação), o vinho é

peculiar, nem sempre tão redondo como os brancos e tintos mais comerciais, mas têm muita personalidade. O italiano Josko Gravner é o produtor mais conhecido deste estilo de vinho. Atualmente, ele utiliza apenas uvas autóctones do Friuli, fermenta em ânforas e envelhece em barricas antigas. No Alentejo, as ânforas fazem sucesso com os vinhos de talha – são mais de 50 mil litros por ano, calcula o enólogo Pedro Ribeiro, que promove o evento de abertura das talhas, sempre no mês de novembro.

BIODINÂMICO - A filosofia biodinâmica foi desenvolvida por Rudolf Steiner, em uma série de palestras no início do século passado, e prevê o cultivo e o cuidado das plantas apenas com produtos naturais, como ervas, compostos feitos com chifre de boi, entre outros. A filosofia também segue as influências cósmicas, a partir de um calendário desenvolvido por Maria Thun, que determina os dias de folha, fruto, raiz e flor, que indicam qual a melhor época para realizar determinadas atividades no vinhedo. O francês Nicolas Joly, da Coulée de Serrant, no Loire, é o principal porta-voz desta corrente. “Engarrafamos o vinho na lua minguante, porque ela tem um impacto importante nos líquidos, como no caso das marés”, afirma Geoffroy de la Croix, importador de vinhos biodinâmicos no Brasil e produtor, com seus primos,

NATURAL - Não há uma definição legal sobre o que seja o vinho natural. Mas, no entender de seus produtores, é aquele que vem de um vinhedo cultivado apenas com produtos naturais (muitos seguem os preceitos da biodinâmica, por exemplo). Na vinícola, o vinho também é tratado com a menor intervenção humana. Aqui, como nos biodinâmicos, a fermentação ocorre naturalmente, sem a adição de leveduras selecionadas. Com a falta de regulamentação, não existe um limite determinado de quantos sulfitos podem ser adicionados na hora do engarrafamento. O sulfito – dióxido de enxofre ou anidrido sulfuroso – é um conservante usado para evitar oxidação e deterioração do líquido. No Brasil, são permitidos 350 miligramas de sulfito por litro de vinho. Na União Europeia, esta quantidade cai para até 150mg/litro de sulfitos para os vinhos tintos naturais. O sulfito, ainda, é elaborado naturalmente, durante a fermentação da uva. Mesmo os mais celebrados produtores de vinhos naturais admitem o uso do sulfito, em pequena quantidade.....

VEGANO - Para muitos consumidores, a certificação de vinhos veganos levanta a pergunta se há vinhos não veganos. E, sim, há e são muitos. O vinho vegano significa que em seu processo de elaboração não foi utilizado nenhum ingrediente de origem animal. Mas em duas etapas da elaboração do vinho pode entrar produtos de origem animal. A primeira é na seleção das leveduras utilizadas em sua fermentação. Algumas delas têm modificações genéticas e passam traços animais para o vinho. A segunda, mais conhecida, é a clarificação do vinho. No passado, a clara de ovo era a única substância conhecida para filtrar o vinho. Há vinícolas que utilizam caseína (proteína) de sangue animal para clarificar os vinhos brancos. Nos tintos, uma das técnicas dos vinhos veganos é deixar a bebida decantando por até dois invernos na vinícola, antes de engarrafa-lo, no caso dos tintos, e filtrá-lo com argila de origem natural, nos brancos... Leia a reportagem completa em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/10/04/naturais-organicos-biodinamicos-veganos-voce-conhece-vinhos-alternativos/>

“PREÇOS DE VINHOS – ANTES E DEPOIS DA PANDEMIA” - RODRIGO FONSECA

REVISTA ENCONTRO - 07/2020

Até o início de 2020 tínhamos uma situação claramente definida de oferta, demanda e preços no mercado de vinhos. Naturalmente, a pandemia influenciou essa dinâmica, e vai prosseguir influenciando preços e produção por longo período. Não vamos fazer projeções, mas podemos desde já elaborar algumas estimativas para o futuro próximo.

Os últimos anos mostravam duas realidades muito contrastantes. Vinhos básicos abundavam, a preços ultra competitivos, e com qualidade geral bastante confiável. Do outro lado do espectro, os vinhos de prestígio, de regiões nobres, nunca tiveram preços, demanda e qualidade tão altos. E não sobravam nas prateleiras, isso quando chegavam a elas, pois muitas vezes eram vendidos antecipadamente.

As diferenças têm explicação. Em comum, a ciência, a tecnologia e as inovações melhoraram todos os estilos de vinhos nos últimos trinta anos. Os produtores incorporaram melhores práticas de cultivo e de vinificação – novos clones, mecanização aperfeiçoada da colheita (se permitida), prensas pneumáticas sofisticadas, controle de temperatura em tanques e ambientes, laboratórios físico-químicos com resultados rápidos, precisos e baratos, linhas de engarrafamento automatizadas e mais seguras, e embalagens mais atraentes. Os defeitos rarearam.

A produção total, maior que a demanda, gerou competição feroz por fatias de mercado entre países produtores e elevação da qualidade. A participação crescente de brancos e tintos do Novo Mundo obrigou os produtores do Velho Mundo a se modernizarem, produzindo vinhos mais aromáticos, frutados, e acessíveis desde jovens. Os brancos e tintos básicos das regiões mais populares como Bordeaux, Côtes-du-Rhône, Toscana, Rioja, Alentejo e outras muitas são hoje muito melhores que os de trinta anos atrás. Regiões e variedades ‘menores’ passaram por melhorias surpreendentes. Mas ao mesmo tempo instalou-se uma ‘guerra’ de preços.

Os produtores de vinhos de grandes volumes, comercializados principalmente por grandes cadeias, que fazem constantes promoções, passaram a sofrer enorme pressão nos preços. Grandes descontos tornaram-se norma, para girar a produção. Algumas grandes marcas já manifestam cansaço por despachar vinhos de um lado ao outro do mundo, praticamente sem ganhar com isso. A situação se repete em mercados diferentes, e o reposicionamento de qualquer marca é muito difícil.

Na outra ponta, os preços dos vinhos de perfil alto – crus de Bordeaux, Borgonha, Barolo, Rioja, e algumas outras – cresceram constantemente nas últimas décadas, encontrando compradores mesmo assim. A qualidade aumentou, as áreas de vinhedos são limitadas, e a demanda é crescente. A competição (por pontos) fez diminuir a produção, pela seleção mais rigorosa, pois um produtor não quer ter notas menores que seus pares. A incorporação de novos clássicos provenientes de Napa, algumas regiões da Austrália, Nova Zelândia e Chile ocorreu, mas em quantidades insuficientes, e sem o mesmo apelo dos tradicionais.

A Covid-19 está causando abalos. Vinícolas pequenas já eram pouco rentáveis, e vendiam principalmente para restaurantes e em lojas próprias. Perderam muito, e várias poderão ser incorporadas, o que é triste. Os estoques de vinhos básicos e intermediários estão muito altos, e vêm aí novas safras, o que sugere possíveis baixas de preços. Os grandes vinhos, por sua vez, são vendidos principalmente para consumidores, o que pode ser feito por e-commerce, e pouco deve mudar..... Vinhos bem elaborados, com claro sentido de origem, de variados estilos e procedências poderão fazer a alegria do consumidor bem informado... Leia a reportagem completa em:

<https://encontro.presslab.com.br/>

“SAIBA COMO HARMONIZAR VINHOS COM PRATOS TÍPICOS DO INVERNO” - MARCELO FRAGA

REVISTA ENCONTRO - 11/07/2020

Inverno lembra frio, claro, mas também lembra comida, e vinho! Então, nada melhor que combinar isso tudo, curtindo as baixas temperaturas e harmonizando a bebida com pratos saborosos.

Para que tudo dê certo com a harmonização, é necessário saber qual tipo de vinho combina com o que você está pensando em preparar na cozinha ou comprar pronto, sobretudo se for fondue, massa, risoto, caldo, feijoada ou queijos.

Portanto, veja as dicas da importadora Casa Rio Verde:

FONDUES - Fondues são a cara do inverno. No Brasil, os preferidos são fondues de queijo, carne e chocolate. Os de queijo harmonizam bem com vinhos brancos e rosés. Se for um queijo de sabor mais forte procurar por um branco mais estruturado e envelhecido. Pode também combinar com um tinto leve, de taninos macios e bom frescor. Os fondues de carne pedem vinhos tintos com boa estrutura, bom frescor e taninos macios. Para acompanhar os fondues de chocolate nada melhor que um vinho também doce, como vinho do porto, espumante moscatel e colheita tardia.

Em reuniões maiores, as sequências de fondue são uma boa opção - queijo, carne e chocolate. Aproveite para testar seu paladar, fazendo a harmonização correta para cada prato. Se não for possível, escolha um vinho mais leve que “suporte” as três opções.

CALDOS - Um caldo quentinho aquece qualquer coração. Em Minas a tradição são os caldos de mandioca, fubá, verde, legumes, feijão, capeletes e ministrões. A escolha do vinho vai depender mais uma vez da “intensidade” do prato. Se for um caldo substancioso e muito condimentado, com carnes, bacon etc o melhor são tintos jovens, com bom frescor e pouco tanino. Se for mais leve, como legumes, a opção pode ser por brancos de boa estrutura, rosés mais intensos ou tintos leves e macios. Lembrem-se que quanto mais aromático e saboroso for o caldo mais aromático e saboroso precisa ser o vinho.

MASSAS - As massas fazem parte da mesa dos brasileiros, principalmente nos dias mais frios. Seguindo a boa tradição italiana, pensar em massa é pensar em vinho. Nesse caso, o que define a harmonização é o tipo de molho, e não de massa. Os mais condimentados e gordurosos pedem vinhos tintos, com taninos macios e boa acidez. Molhos mais leves combinam com rosés, brancos e espumantes. A dica é: se optar por molho vermelho vá de tinto, se optar por molho branco vá de branco ou rosé. Vale lembrar também que quanto mais pesado for o prato mais encorpado precisa ser o vinho, seja ele tinto, branco ou rosé.

FEIJOADA - Quem disse que feijoada só combina com cerveja ou caipirinha? Pelas características do prato, os espumantes são uma excelente opção, pois ajudam a “limpar” a gordura.

RISOTOS - Assim como com as massas, a harmonização vai depender do tipo de risoto. Para o risoto de funghi recomenda-se tintos com boa estrutura, de boa complexidade aromática, boa acidez e taninos redondos. Para os de queijo a melhor opção são os brancos de boa estrutura como os de uva chardonnay ou viognier, além de tintos com taninos bem macios como os pinots do novo mundo e os de uva gamay como beaujolais. Para acompanhar os risotos de carne e linguiça, a dica é tomar cuidado com tintos muito tânicos, principalmente se a linguiça utilizada for mais picante.

QUEIJOS - No inverno é difícil pensar em queijos sem pensar em vinhos. Embora mais associados ao vinho tinto, os brancos são bem mais versáteis. É o caso de queijos de massa mole, como brie e camembert que casam bem como as uvas Torrontés, Sauvignon Blanc, Gewurztraminer, Viura e Loureiro.

Já queijos como gorgonzola, roquefort e stilton com sabor acentuado e alto teor de gordura harmonizam muito bem como os chamados vinhos fortificados (vinhos de sobremesa) como o Porto, tintos doces de colheita tardia, o Moscatel de Setúbal ou o Vino de Misa.

Os queijos curados por mais tempo e de sabor mais intenso como o parmesão, grana padano, serra do salitre 60 dias, canastra curado, etc, pedem vinhos brancos envelhecidos e tintos de bom corpo, grande complexidade e taninos maduros.

Outras dicas, você confere de harmonização estão disponíveis no site www.casarioverde.com.br/harmonizacao... Leia a reportagem completa em: <https://www.revistaencontro.com.br/canal/gastro/2020/07/saiba-como-harmonizar-vinhos-com-pratos-tipicos-do-inverno.html>

21 DE SETEMBRO A 06 DE OUTUBRO 2020- ENOGASTRO SICÍLIA E MALTA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA - SAÍDA GARANTIDA

2020 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da SICÍLIA E MALTA. A Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, separada da Itália apenas pelo Estreito de Messina, e possui uma forte tradição com os vinhos que começaram a ser produzidos na região ainda no século VIII A.C, quando chegaram os primeiros gregos com a intenção de construir colônias.

A Sicília é, depois do Veneto, a maior região produtora de vinhos do país. Em pouco mais de duas décadas a enologia siciliana saiu uma realidade pouco mais evoluída do que a da era greco-romana.

A ilha foi palco de diversas culturas. Povos muito diferentes ocuparam a Sicília: fenícios, gregos, cartagineses, vândalos, árabes, normandos e espanhóis.

Não à toa, seus monumentos históricos quase intactos e que são um passeio à parte, como Vale dos Templos de Agrigento, um imenso sítio arqueológico com vestígios de muitos templos, entre eles o do Zeus Olímpico ou o da Concórdia o melhor preservado de todos eles. Conhecer Montreale com sua bela Catedral de arquitetura normanda e seus mosaicos de ouro, os castelos da época das Cruzadas e as capelas de Palermo, além do próprio Etna.

Taormina é imbatível em termos de vistas panorâmicas na Sicília. Na ponta do penhasco está este o antigo teatro grego, que reina absoluto na região. Não bastasse ser uma estrutura incrível, com mais de 2 mil anos, o Teatro Antico de Taormina ainda tem uma das vistas mais estonteantes de toda Itália. Do alto de sua arquibancada, os espectadores tem o prazer de assistir a beleza do Mar Mediterrâneo bem aos seus pés, juntamente com Etna, o mais alto e mais ativo vulcão da Europa, que emoldura a paisagem de forma perfeita.



Há também Siracusa, uma das grandes urbes da Magna Grécia, por onde caminhavam Platão e Arquimedes (que aliás, nasceu em Siracusa).

A ilha é abençoada com o clássico clima quente e seco do Mediterrâneo, com dias ensolarados e baixo índice pluviométrico, proporcionando condições ideais para o cultivo de videiras. Além das uvas e do vinho, a região exporta cereais, azeitonas e frutas cítricas, base de sua economia durante séculos. A Sicília é uma ilha vulcânica, com ventos fortes, solo francamente mineral com muitas vinhas prefiloxéricas (ainda em pé franco). Uma experiência imperdível, adicionando novos sabores e saberes a cada um dos participantes do roteiro.



Malta está rapidamente se tornando uma das regiões vinícolas emergentes mais promissoras da Europa. Enquanto produtores tradicionais de vinho da ilha remontam a mais de 2.000 anos, os últimos anos viram um verdadeiro boom em termos de qualidade, graças ao clima mediterrânico, solos ricos e o trabalho de vinícolas locais.

Os vinhos de estilo moderno de Malta não são apenas agradáveis de beber, mas também carregam uma enorme curiosidade. Em primeiro lugar, eles mal estão disponíveis porque Malta é o menor país produtor de vinho independente do mundo; o arquipélago maltês forma uma gota do oceano global do vinho. O que é surpreendente em Malta é que, para o pequeno tamanho da ilha, há uma enorme seleção de vinhos brancos, tintos e rosés

Segundo, porque as variedades de uvas autóctones de Malta e Gozo têm muito fator de destaque, graças à sua individualidade. Tanto a Girgentina (para produção de vinho branco) quanto a Gellewza (uma variedade de casca tinta para tintos e rosés) são cultivares de uvas costeiras resistentes à filoxera. As videiras têm idade indeterminada, provavelmente com cerca de 50 anos, e ainda são frequentemente cultivadas a seco e cultivadas no método tradicional de vaso.

** Opcionais Costa Amalfitana entre 6 a 10/our e Nápoles entre 10 a 12/out.

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

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

PRODUZIR VINHOS NA TAILÂNDIA, UMA AVENTURA EMOCIONANTE, MAS DIFÍCIL

Durante as monções tailandesas, de maio a outubro, o ciclo vegetativo da videira é posto à prova. Apesar de muitos obstáculos, duas irmãs cuidam dos 16 hectares da vinha GranMonte, na remota província de Nakhon Ratchasima, três horas a nordeste de Bangcoc. Para vender seu néctar, duas irmãs, Mimi e Nikki, devem convencer os fãs que se deixam levar pelo clima tropical, se esfregar contra uma legislação severa e proteger as videiras dos elefantes que se aventuram na propriedade.

Muito quente, muito úmido, muito ensolarado: cultivar a vinha há muito é considerado impossível no reino da Tailândia. Hoje, Suvisooth (Mimi) e Vissotha (Nikki) Lohitnavy encarnam essa aventura. Na remota província de Nakhon Ratchasima, três horas a nordeste de Bangcoc, a vinha GranMonte foi plantada em 1999 em 16 hectares de solo argiloso e calcário por seu pai, um ex-piloto de corridas. As duas mulheres pegaram a tocha: Nikki cuida da vinha, Mimi de marketing.

Coexistem oito variedades de uvas, incluindo variedades internacionais como syrah, cabernet sauvignon, chenin blanc, grenache e viognier. 10.000 garrafas são produzidas a cada ano. E o sucesso está aí, algumas safras vencendo prêmios internacionais. Quem “que afirma nunca ter bebido um” ótimo vinho “da viticultura tropical ainda não provou um dos vinhos da fazenda GranMonte”, ficou entusiasmado em 2017 no diário francês Le Figaro, Jean- Baptiste Ancelot, que já visitou mais de 500 vinícolas em todo o mundo.

A DIFICULDADE DE FAZER VINHO NA TAILANDIA - Um copo de Cabernet Sauvignon na mão, Nikki acaricia as videiras desenhadas com a linha. “Os viticultores de todo o mundo querem saber o que fazemos aqui”, disse a mulher de 33 anos que estudou vinho na Austrália. “Com as mudanças climáticas, eles precisam se adaptar a temperaturas mais quentes, chuvas mais abundantes”, para que se interessem pelos nossos métodos de produção.

Durante as monções, de maio a outubro, o ciclo vegetativo da videira é severamente testado e Nikki deve monitorar as chuvas. Você também precisa aprender a cortar as videiras de acordo com as condições locais e trabalhar com temperaturas que às vezes flertam com 40 graus durante a estação seca. Essa viticultura laboriosa torna os vinhos tailandeses caros e elitistas. Uma garrafa de GrandMonte é vendida por mais de 25 euros.

DESENVOLVIMENTO INTERNACIONAL - A crise econômica ligada ao coronavírus deixou sua marca. A propriedade perdeu 850.000 euros, um déficit difícil de compensar, especialmente porque as leis do álcool estão se tornando cada vez mais severas no país budista. É proibido comprá-los nas lojas em determinados horários. E as autoridades anunciaram no início de julho a proibição futura de vendas on-line. Objetivo anunciado: impedir o consumo de menores. Além disso, nenhuma publicidade é autorizada, de acordo com uma lei de 2008. A GranMonte pode tornar seu vinho conhecido internacionalmente, mas não no reino. “Não consigo exibir uma garrafa, não consigo descrever na internet o sabor de uma uva nem suas qualidades”, lamenta Mimi. No entanto, a maior parte de sua produção é vendida na Tailândia.

As duas irmãs criticam esse arsenal, denunciando uma diferença de tratamento em relação aos gigantes do setor que certamente estão sujeitos à mesma legislação, mas aproveitam a notoriedade de sua marca para vender e anunciar de outra forma, segundo eles. Para eles, um duopólio administrado por duas das famílias mais ricas do país. O Sirivadhanabhakdi, cuja fortuna é estimada em mais de 10 bilhões de euros na Forbes, está à frente da Thai Beverage Company, que produz cerveja Chang. Os Bhirombhakdi (1,6 bilhões de euros) são donos da cervejaria Boon Rawd e das famosas cervejas Singha e Leo.

Para atenuar as conseqüências econômicas do coronavírus, as irmãs, associadas a cervejarias artesanais de pequeno porte, pedem ao governo que autorize publicidade e continue permitindo vendas na internet. Mas as esperanças são pequenas. Enquanto isso, Mimi está observando suas videiras com cuidado. Às vezes, os elefantes do vizinho Parque Nacional Khao Yai se aventuram por lá. “Eles abandonam as bananas e comem nossas uvas, devemos chamar os” guardas florestais “para o resgate”.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/produire-du-vin-en-thailande-une-aventure-exaltante-mais-difficile,4686765.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial com AFP – 17/07/2020).

QUAL É A DIFERENÇA ENTRE UM CHAMPAGNE E UM CRÉMANT?

Crémants e champagnes contêm bolhas, mas o que os torna diferentes? Fabrizio Bucella nos traz a resposta. A diferença mais importante entre um

champagne e um crémant, é claro que o champagne é produzido no AOC Champagne e que, necessariamente, o crémant não vem desta região!

A segunda diferença está nas variedades de uvas. Dependendo das regiões onde os vinhos são produzidos, não teremos exatamente as mesmas castas. Por exemplo, um crémant de Loire não é feito com castas autorizadas em Champagne.

Quanto ao resto, no nível da fermentação, a formação de espuma, é essencialmente a mesma coisa. O champagne deve permanecer com suas lias (borras) por 15 meses para os vinhos não safrados. Os Crémants devem envelhecer 12 meses lá. Um micro detalhe!

Mas, para apreciar a diferença entre um crémant e um champagne, a única solução é provar!... Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-champagne-ou-cremant-difference-choix-bulles-gout,4575275.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Fabrizio Bucella e Geoffrey Avé – 16/07/2020).

PREÇOS DOS VINHEDOS AUMENTAM E HECTARE NA BORGONHA PODE CUSTAR 6,5 MILHÕES DE EUROS

Os preços dos vinhedos franceses de denominação controlada (AOP) mais que dobraram desde 1997, porém, considera-se que alguns estavam avaliados bem abaixo da média. Segundo a agência imobiliária Safer, um hectare de vinhedo Grand Cru da Borgonha custou € 6,5 milhões em média em 2019, um aumento de 4% em relação a 2018. Dados mostram que os preços médios de vinhedos Grand Cru da Borgonha aumentaram 71% desde 2012.

Já um hectare na denominação de Pauillac, em Bordeaux, custou em média 2,3 milhões de euros por hectare em 2019, um aumento de 5% em 2018, enquanto Pomerol aumentou 6%, para 1,9 milhões de euros por hectare. Na área de Champagne, na Côte des Blancs, as vinhas custaram pouco mais de € 1,6 milhão por hectare no ano passado, um aumento de 2% em relação a 2018.

A agência imobiliária Safer listou os preços de terras vinícolas na França. De acordo com ela, um hectare de vinhedo Grand Cru da Borgonha custou, em média, € 6,5 milhões no ano de 2019.

Em toda a França, os vinhedos de denominação controlada (AOP) custaram € 148.000 por hectare em média em 2019, um aumento de 0,5% em relação a 2018. Os preços das terras AOP mais que dobraram desde 1997, mas alguns estavam bem abaixo da média... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/precos-dos-vinhedos-aumentam-e-hectare-na-borgonha-pode-custar-65-milhoes-de-euros_12388.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 19/07/2020).

HERDADE DO ESPORÃO RESUME PORTUGAL PARA ALÉM DOS VINHOS NA VÉSPERA DOS 50 ANOS

A vinícola fica no sudeste de Lisboa, entre planícies suaves, vales pouco profundos, campos de cereais, vinhas e olivais. No centro, encontram-se três monumentos históricos: a Torre do Esporão, o Arco do Esporão e a Ermida de Nossa Senhora dos Remédios.

Fundada em 1973, por José Roquette e Joaquim Bandeira, a Herdade do Esporão foi a primeira vinícola moderna do Alentejo, com temperatura controlada, processos por gravidade e estágio em barricas de carvalho.

Na década de 1980, a adega foi finalmente construída e seu primeiro vinho com o nome de Esporão surgiu na safra de 1985 (no ano seguinte passou a usar o nome de Esporão Reserva). Alguns anos depois, a casa começou também a produzir azeites, com as variedades autóctones, exclusivamente do tipo virgem ou extra virgem.

O túnel de descanso da bebida tem capacidade para 1.500 barricas bordalesas de 225 litros cada. Cerca de 70% delas são feitas de carvalho americano, e as restantes de carvalho francês

Em 2018, o grupo adquiriu a marca Sovina, uma das empresas líderes no mercado de cervejas 'premium' em Portugal, e comprou em 2019 a Quinta do Ameal, conceituado produtor na região demarcada dos Vinhos Verdes.

Atualmente, o Esporão possui cerca de 700 hectares de vinhas, olivais e outras culturas e, com um pouco mais de 45 anos, está entre os principais produtores de Portugal. Desde 2006, João Roquette (filho do co-fundador José Roquette) é o presidente do grupo.

Em 1996, a Esporão encontrou um sítio arqueológico de mais de 16 hectares, construído por diversas comunidades entre os anos 3.500 a 2.000 a.C... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/herdade-do-esporao-resume-portugal-para-alem-dos-vinhos-na-vespera-dos-50-anos_12385.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 17/07/2020).

TAMANHO DA TAÇA FAZ CLIENTES BEBEREM MAIS EM RESTAURANTES

Tamanho da taça não é documento, mas pode fazer você beber mais do que deveria em um restaurante. É o que indica uma pesquisa feita pela Universidade de Cambridge, (Inglaterra) e custeada pelo Instituto Nacional de Pesquisas em Saúde (NIHR), agência do governo inglês que usa as informações para determinar políticas de saúde pública.

De acordo com a pesquisa, os restaurantes que servem vinhos em taças de 370 ml vendem mais garrafas que aqueles que servem as bebidas em taças ou 300 ml. Nos estabelecimentos que usam taças maiores, o consumo de vinho é 7,3% maior que nos lugares que servem as bebidas nas taças de 300 ml.

Por outro lado, recipientes menores reduzem o consumo de tintos, brancos e rosés. As casas que usam taças de 250 ml venderam 9,6% menos vinhos que os restaurantes que usam os modelos de 300 ml. Para chegar a essa conclusão, os pesquisadores fizeram uma “mega-análise” de todos os dados publicados entre 2015 e 2018 sobre bares e restaurantes.

De acordo com a professora Ashley Adamson, diretora da Escola de Pesquisa em Saúde Pública da NIHR, essas informações são importantes para que as pessoas tenham consciência de quanto álcool estão consumindo e não excedam os limites. “São detalhes que podem afetar nossa saúde. Esses dados também podem ajudar a criar políticas públicas”, afirmou a professora em um comunicado... Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2020/03/02/tamanho-da-taca-faz-clientes-beberem-mais-em-restaurantes/> (Fonte – Revista MENU – Redação – 02/03/2020).