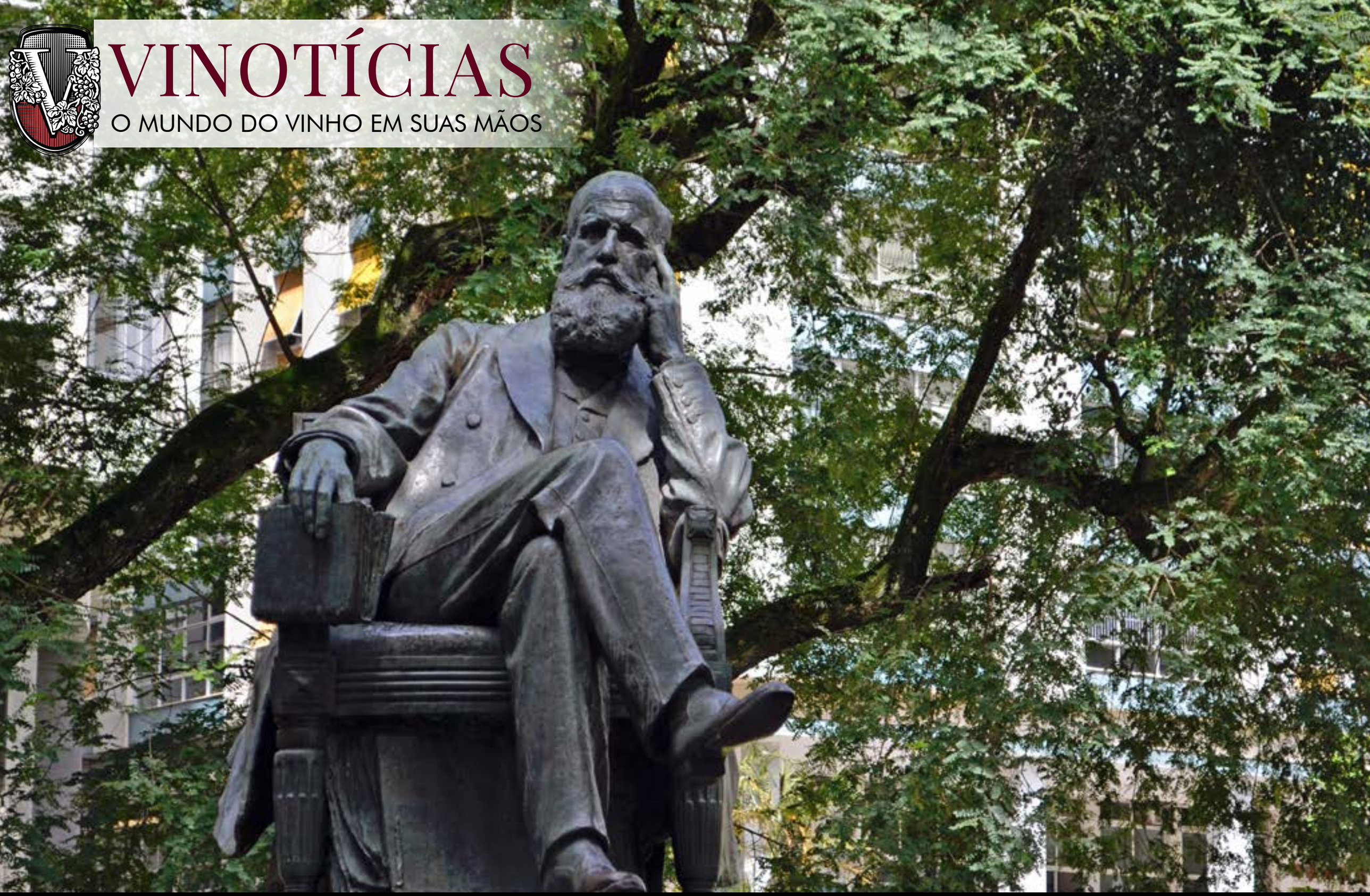
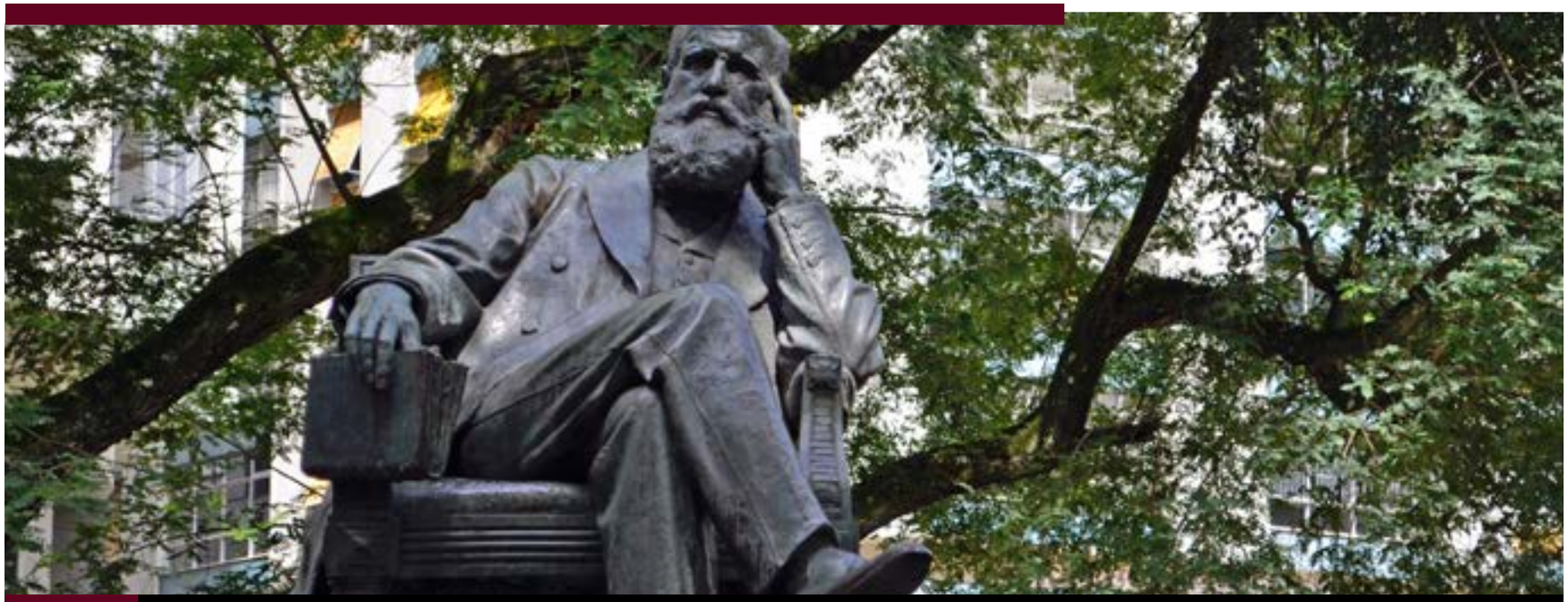
VINOTÍCIAS
O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



D. PEDRO II E O BAILE DA ILHA FISCAL - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO



05 D. PEDRO II E O BAILE DA ILHA FISCAL - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

“O JURA E SEUS VINHOS ÚNICO” - POR JORGE LUCKI **07**

07

“O VINHO PARA O PANETONE” - POR SUZANA BARELLI

03 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

10 VINHO E CULTURA: DICA

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vamos sugerir mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana. Em 2019 provamos 1.120 vinhos diferentes nas diversas Confrarias que orientamos e sugerimos 142 rótulos como vinhos da semana. Em 2020 provamos menos vinhos por conta da pandemia (436 no total, já que parte das Confrarias que foram adiadas), e sugerimos 117 rótulos como vinhos da semana.

**** 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 !**

volte ao índice

BAROLO BORGOGNO 2013 – PIEMONTE - ITÁLIA

Fundada em 1761, a Borgogno possui 39 hectares de área, dos quais 31 são plantados com vinhas. Cerca de 60% do vinhedo é de Nebbiolo, sendo restante dividido entre Dolcetto, Barbera e Freisa. 5 desses hectares são dedicados ao cultivo de variedades de uvas brancas, respectivamente 2 hectares cultivados em Riesling e 3 em Timorasso.

O Barolo Borgogno é produzido pela combinação de uvas provenientes de cinco das mais prestigiadas vinhas da região de Barolo: Cannubi, Cannubi São Lourenço, Fossati, Lista, San Pietro delle Viole e reflete a elegância deste estilo de vinho.

A uva Nebbiolo é cultivada nas encostas da região do Piemonte, que reúne características singulares para que haja o crescimento e amadurecimento correto das vinhas, tornando-as favoráveis à elaboração de vinhos tintos intensos. Os vinhos da Nebbiolo têm aroma intenso e complexo, com características únicas. Na boca são poderosos, tânicos, com grande acidez e bastante austeridade. Perfeitos para acompanhar momentos gastronômicos que possuam sabores marcantes e fortes.

Corte de uvas: 100% Nebbiolo

Notas de Degustação: : De coloração rubi de boa intensidade, com sutis reflexos acastanhados. No nariz percebemos os aromas de frutas negras maduras como ameixa, cassis e groselha, toques de frutas secas como amêndoas, baunilha, café, chocolate, defumados, tostados e couro, notas minerais e balsâmico. Estes aromas revelam a passagem por barricas de carvalho. No paladar é seco, com muita acidez, taninos ainda presentes mas que não incomodam. Fim de boca com boa persistência.

Estimativa de Guarda: pronto para consumo. Recomendo decantar por 15 a 20 minutos para separar as borras. Ainda pode esperar mais 2 anos.

Reconhecimentos de críticos: 94 WS.

Notas de Harmonização: É um vinho que pede comida, já que os tintos elaborados com a casta Nebbiolo acompanham de forma única carnes assadas, risotos e queijo grana padano.

Serviço: servido entre 16 e 17° C, numa taça estilo Bordeaux.

Faixa de preço: $$$$$

Trazido por amigos para uma Confraternização

volte ao índice

D. PEDRO II E O BAILE DA ILHA FISCAL

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Nestes artigos recentes, descrevendo os vinhos que algumas personalidades beberam, faltava dar uma pincelada sobre o Brasil. Há poucos relatos sobre o que se bebia, menos pelo último jantar oficial no Rio de Janeiro, durante o reinado de Dom Pedro II. O baile da Ilha Fiscal marcou a sociedade da época pelo luxo e requinte, e antecedeu em quase uma semana a Proclamação da República.

Inicialmente marcado para o dia 19 de outubro, foi adiado por ocasião da morte do rei Luís I de Portugal (1861-1889), sobrinho de Pedro II do Brasil. O jantar foi planejado em homenagem aos oficiais do navio chileno "Almirante Cochrane" e celebrando as bodas de prata da Princesa Isabel e do Conde d'Eu, numa festa preparada com muito cuidado pelo Visconde de Ouro Preto - Afonso Celso de Assis Figueiredo, Presidente do Conselho de Ministros de Dom Pedro II, já que o Imperador era pouco afeito a festividades (a última festa da Casa Imperial foi em 1849, ou seja, em 40 anos antes deste. O imperador Dom Pedro II tinha hábitos alimentares muito simples e apreciava as aves encontradas no Brasil

Para muitos historiadores, este evento – chamado de Baile da Ilha Fiscal, foi uma pá de cal para a monarquia brasileira, por ter dado mais ânimo aos republicanos, por conta dos questionamentos da população e principalmente dos partidários da república, pelo gasto exorbitante com a festa. Teria sido um ato político para demonstrar o poder do governo frente aos constantes ataques republicanos. A festa teria custado 250 réis aos cofres públicos, o que hoje corresponderia a alguns milhões de reais. Em termos proporcionais, o valor correspondia a 10% do orçamento destinado a toda província do Rio de Janeiro! O cardápio, guardado até hoje no acervo da Biblioteca Nacional, dá uma ideia da grandiosidade do evento e o menu de bebidas deixaria qualquer enófilo de queixo caído.

O PLANEJAMENTO DA FESTA

O cardápio do banquete, com enfeites nas cores das bandeiras do Brasil e do Chile, foi escrito em francês e a forma de servir também seguia as regras oficiais da França. Uma das coisas que estava acontecendo na época era o protocolo dos serviços da mesa. Em Portugal, ele ainda era novo. Na França, porém, já havia o costume de o garçom levar o prato à mesa.

Uma lista de planejamento da festa conta com 3.000 pratos de sopa, 50 caixas de peixes, 800 latas de lagosta, 800 quilos de camarões, 100 latas de salmão, 3.000 latas de ervilhas, 1.200 latas de aspargos, 800 latas de trufas, 3.500 peças de caça, 1.500 costeletas de carneiro, 1.200 frangos, 250 galinhas, 500 perus, 64 faisões, 80 patos, 23 cabritos, 25 cabeças de porco, 18 mil frutas, 20 mil sanduíches, 12 mil porções de sorvetes.

Foram separados para a festa 12 mil garrafas de vinho, licores e cervejas, 200 caixas do mais autêntico champagne francês, 500 pratos de doces, mil peças de caças e milhares de sorvetes para serem servidos.

Toda a decoração foi feita em verde, amarelo, azul e vermelho, lembrando as cores das bandeiras de Brasil e Chile. Milhares de velas e lanternas iluminavam o local. A equipe de serviço se compunha de 150 copeiros que trabalhariam sem parar. E 48 cozinheiros se dedicaram durante três dias seguidos para preparar o banquete. Segundo os jornais da época, enormes toldos abrigavam várias mesas de buffet e, no lado oeste, havia enormes mesas para a ceia enfeitadas com coroas de flores artificiais. O serviço foi feito pela empresa Casa Pascoal. Toda a porcelana usada foi produzida especialmente para a ocasião. Existia um buffet separado para as senhoras e outro exclusivo para a família imperial.

A distribuição dos 5 mil convites começou no dia 4 de novembro. As roupas finas das lojas do Rio de Janeiro se esgotaram. Setenta e duas horas antes do baile já não havia vagas nos cabeleireiros. As senhoras lotavam as lojas de roupas finas e os cavalheiros recorriam aos alfaiates, para ajustar suas casacas e às barbearias, para cortar o cabelo ou aparar os bigodes e barbas.

O DIA E A FESTA

Era o sábado 9 de novembro de 1889, e o Rio de Janeiro, então capital do Brasil, parou. As lojas do Centro foram fechadas mais cedo e as barbearias estavam cheias. As mulheres aguardavam os cabeleireiros e maquiadores em casa.

Pouco antes das 20h, o porto estava lotado. Não se sabe ao certo quantas pessoas foram convidadas, mas a impressão era que todos os 500 mil moradores da capital estavam ali. Barcos e lanchas carregados de lanternas cruzavam de um lado para o outro na Baía de Guanabara. A comitiva imperial desembarcou na ilha por volta das 22h.

volte ao índice

A Ilha Fiscal contava com um gerador, instalado num barracão ao lado do palacete, que forneceu eletricidade para milhares de lâmpadas dentro e fora do edifício. Além das milhares de velas, balões e lanternas venezianas, os holofotes do couraçado Almirante Cochrane e de outros navios da Marinha ancorados ali perto faziam com que a ilha fosse o lugar mais iluminado do mundo, como escreveram os jornais da época.

Entretanto, apenas os convidados mais importantes tiveram acesso ao jantar. Os outros degustaram um luxuoso coquetel. Nas mesas de servir das autoridades, peças inteiras de caça e peixe eram exibidas. Em um canto, enormes castelos com um metro de altura feitos de açúcar e com torres que guardavam delicadíssimos bombons.

No jantar, foram servidos 32 pratos e 28 tipos de bebida. A realidade daquele tempo era o exagero. As festas da corte costumavam ter de 30 a 40 variedades de pratos. Era uma verdadeira "bagunça culinária", quando se ficava na mesa por horas e horas, com muita comida ao redor.

O MENU SERVIDO

O coquetel tinha sanduíches com foie gras e sorvete de frutas, a grande novidade da época. O anfitrião da festa, Visconde de Ouro Preto, propôs um brinde depois que o champagne foi servido. "Viva o Chile" foram as últimas palavras do discurso. Depois, o jantar foi servido.

Entre os pratos com grafia francesa: Crême à la Richelieu, Jacutinga et pigeons sauvages à la Guanabara, Galantine à la Province de Minas, Veau à la Siberienne, Grand pudding à la Diplomate, podem ser entendidos como badejo e bijupirá com purê, perdiz com licor e língua de boi. Jacutingas (ave da Mata Atlântica muito usada na culinária da época), pombo selvagem e peru recheado com castanhas e presunto também foram servidos.

As técnicas de cocção eram francesas, mas alguns ingredientes, brasileiríssimos. Apesar do faisão ser uma comida francesa típica para grandes jantares, usaram-se aves brasileiras, por conta da própria preferência do imperador.

Dom Pedro II preferia os pratos mais simples. Uma das histórias mais conhecidas sobre ele é que gostava muito de escaldado, uma receita que leva farinha com água. Ele era um homem discreto, e neste momento, ao final de 58 anos de reinado, sua fimagem estava desgastada, assim como sua relação com a elite.

Ele era visto de forma muito afável pela grande massa da população. Não era um imperador odiado, apenas não era muito questionado. Foi um grande investidor em tecnologia e trouxe muitas transformações para o Brasil.

A sobremesa era uma parte muito valorizada da refeição. O sorvete era novidade, um luxo. Os doces do último banquete também foram feitos para agradar ao monarca. Eram europeus com toques brasileiros. Foram servidas frutas e castanhas açucaradas, bombons, manjares, creme de chocolate e frutas cobertas com fondant. E quase todas as receitas tinham frutas tropicais.

OS VINHOS SERVIDOS

Pelas contas das bebidas servidas, sabe-se que cada convidado bebeu pouco menos que uma garrafa de vinho e cerca de 2 litros de cerveja. Além de beber em profusão, os participantes do jantar puderam provar vinhos de qualidade. O menu tinha uma página dedicada somente aos vinhos com uma lista requintada: Madeira, Jerez, Grec Blanc, Marsala, Haut Sauternes Château d'Yquem, Johannisberg Liebfraumilch, Marcobrunner Auslese, Chablis, Moscato, Passito d'Asti, Pontet Canet, Margaux, Château Lafitte, Château Léoville, Château Bécheret, Château Duplessis, Falerno, Lacrima Christi, Madeira Tinto, Chambertin-Pomard-Nuits-Romanée.

A lista ainda continha Portos: Vicomte Vellar y Ellen 1834, Vieux Exposition, Extra Especial, e vinhos doces: Moscatel, Moscatel de Siracusa, Tokay, Vin de Constance, Mosel Mousseux, Lacrima Christi Mousseux. E, por fim, Champagnes: Clicquot, Heidsièch Monopol, Heidsièch Grimum-Dry e Louis Röederer.

Esta lista está repleta de grandes nomes que perduram até hoje entre os melhores rótulos que podemos beber. Entre os Bordeaux estão alguns dos mais famosos vinhos de todos os tempos, como os Château Margaux e Lafite. Outros também renomados como Pontet-Canet e Léoville, que também fazem parte da classificação de Bordeaux de 1855. O histórico Château Duplessis também estava no menu. Para os amantes da Borgonha, a seleção parecia promissora, com vinhos de Chambertin, Pommard, Nuits Saint Georges e Romanée, só não se sabe o produtor ou negociante.

Na lista dos Champagnes estão verdadeiros ícones como Veuve Clicquot, Heidsieck & CO Monopole e Louis Roederer. Entre os doces, impossível não notar o mítico Château d'Yquem, de Sauternes, Tokay e um Porto de 1834, com nada menos que 55 anos nas costas.

Tudo foi feito com muito luxo, requinte e exagero. Segundo os relatos da época, muitos convidados perderam objetos de valor por causa da bebedeira. A comitiva imperial ficou no local até as 3h. Os convidados madrugaram. Às 5h, os barcos iluminados ainda passeavam pela baía carioca.

Os valores gastos na época obviamente foram alvo de crítica da imprensa e dos republicanos e apressou o fim do Império, mas não se pode dizer que a nobreza brasileira tenha aproveitado mal seus últimos dias. Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! (baseado em artigos disponíveis na internet e minhas considerações)

volte ao índice

SELEÇÃO DE ARTIGOS

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

"O JURA E SEUS VINHOS ÚNICOS" - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO – 10/12/2021

Capricho da natureza dá ao vin jaune da região francesa aromas ricos e exóticos, bem como mais cremosidade e presença na boca.

Compondo uma espécie de santuário posicionado na parede do fundo da adega, junto a duas garrafas vazias de vinhos excepcionais, guardadas como lembrança, está um dos meus primeiros livros sobre o assunto, comprado em 1975. Sem luxo - tem formato semelhante a um exemplar de bolso-, mas bem abrangente, o "Guide du Vin", de Raymond Dumay, me permitiu ter uma visão suficientemente ampla sobre os mais variados aspectos que envolvem esse universo maravilhoso, além de fazer um apanhado das regiões vinícolas da França.

Algumas passagens do livro chamaram particularmente a minha atenção. Entre elas uma sequência de curiosidades a respeito do Jura, pequena e quase desconhecida região francesa entre a Borgonha e a Suíça. Começava por ser a terra natal de dois dos personagens que mais marcaram a história da vitivinicultura da atualidade, e onde ambos desenvolveram suas experiências: o cientista (e vinhateiro) Louis Pasteur, que, por volta de 1870. Conseguiu decifrar o processo de fermentação (as leveduras), fenômeno tido, até então, como espontâneo e misterioso – foi o que permitiu avançar nos estudos sobre vinificação, a rigor, o que possibilitou alcançar o nível de qualidade que temos hoje - e Alexis Millardet, botânico que criou a técnica, que se utiliza desde então, de utilizar porta-enxertos de videiras americanas como forma de eliminar os problemas causados pela filoxera, praga que dizimou os vinhedos europeus na segunda metade do século XIX.

Eram fatos importantes, mas no âmbito teórico. Em termos de vinho propriamente dito, o Jura tem muito a oferecer e o capítulo do livro referente à região me prendeu em função disso. Em especial quando citou o termo "vin jaune". Vin jaune? Sabendo que existe vinho tinto. rosé e branco, podia parecer excesso de zelo alguém designar um vinho como "vin jaune" ("vinho amarelo", em português). Afinal, todo branco é, de certa forma, mais ou menos amarelo. Acontece que não é preciosismo. Tem a ver, em parte, com a savagnin, única uva utilizada na sua composição e nativa do lugar. O que o vin jaune tem de mais original, contudo, é seu processo de elaboração. que contradiz as regras da enologia. Vinificado de maneira tradicional, o vinho é em seguida colocado em pequenos barris de carvalho, onde vai permanecer por seis anos e três meses, no mínimo.

O que espanta não é só o longo prazo de permanência em contato coma madeira, mas o fato de que, ao contrário dos outros vinhos, o barril não é preenchido integralmente e o vazio vai aumentando à medida que o líquido evapora. O vinho, inclusive, não é passado para outra barrica, nem o nível dentro dela é completado. O que em qualquer outro lugar viraria vinagre, no Jura resulta num vinho único e excepcional. A explicação está no véu que se forma na superfície do líquido e o protege do contato direto com o oxigênio, não permitindo que a bebida se deteriore e se torne imprópria para consumo.

Essa proteção é, na realidade, uma cultura de leveduras específicas, um capricho da natureza que também ocorre na região de Jerez, no sul da Espanha... Leia a reportagem completa em: https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-o-que-torna-o-jura-na-franca-tao-unico.ghtml

"O VINHO PARA O PANETONE - SUZANA BARELLI

ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 11/12/2021

Qual é o vinho do panetone? O frisante moscato d'asti é a principal recomendação, segundo os guias de harmonização. Elaborado com a uva moscatel, na região de Asti, no Piemonte, este vinho italiano de pouco teor alcóolico, aromático e com uma doçura, digamos, refrescante acompanha a clássica sobremesa de Natal. Mas seria o único casamento gastronômico, ainda mais quando lembramos que, heresia ou não, o chocotone também pode ter um vinho para chamar de seu?.. Leia a reportagem completa em: https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,o-vinho-para-o-panetone,70003921535

volte ao índice

"TINTOS FAVORITOS EM 2021" - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO – 11/12/2021

Grenaches transparentes, italianos impressionantes e clássicos franceses, incluindo alguns Bordeaux tinto que não custam nada. Compre em quantidade em antecipação ao déficit de 2021.

Indómita, Casa de Colores Cabernet Sauvignon 2020 Vale Central 13% - Chileno maduro que está pronto para beber imediatamente. Não é intenso, mas agradavelmente equilibrado com uma duração razoável de sabor. Não adianta envelhecer. £ 6 Marks & Spencer

Thistledown, Summer Road Grenache 2020 Riverland 14,5% - Crescido no interior da Austrália. Fruta doce concentrada com algum tanino em borracha que é estranhamente parecido com um vinho do sul de Rhône realmente bom. Também tem potencial para envelhecer um pouco, o que é raro por esse preço. Valor impressionante. £ 7,49 (reduzido de £ 8,49 em dezembro) Waitrose

Gordon Ramsay, Intenso 2020 Itália 14% - Blend trabalhado pelo talentoso Alberto Antonini de 50% Sangiovese Toscano, 30% Montepulciano e 20% Merlot de Abruzzo, com algum envelhecimento em carvalho velho e concreto moderno. Muito o melhor do trio lançado recentemente pelo famoso chef. Tinto fresco, frutado, tem um sabor um pouco adocicado, mas é resgatado por uma certa textura fina no final, uma verdadeira marca registrada de Antonini. £ 8 (reduzido de £ 10 em dezembro) Tesco

Alpha Loire, La Croix Angier 2019 Touraine 13,5% - Mistura de Malbec e a clássica uva vermelha Cabernet Franc, do Loire Médio, com o corpo da primeira e o perfume folhoso da segunda. Mais densidade do que, por exemplo, um Beaujolais relativamente barato. £ 8,95 The Wine Society

Reyneke, Organic Cabernet / Merlot 2019 Western Cape 13,5% - Este produtor abriu o caminho para a viticultura sustentável na África do Sul e esta mistura de bordeaux totalmente madura é de grande valor para um vinho tão amigável e saudável. Melhor apreciado com comida. Eu poderia imaginar isso com rosbife frio. £ 8,99 (reduzido de £ 10,99 em dezembro) Waitrose

Dom Bertrand-Bergé, Origines 2019 Fitou 14,5% - Sabores intensos e doces de compota de sabugueiro das vinhas quentes e rochosas de Roussillon. Certificado orgânico. Vinho extraordinariamente sério e saudável pelo dinheiro. £ 9,50 The Wine Society

CVNE Reserva 2016 Rioja 14% - Uma ótima pechincha para festas maiores de um grande e tradicional produtor. Essa bela combinação de envelhecimento em carvalho e saborosa fruta Tempranillo com cinco anos de idade. Você pode guardar isso até o próximo Natal também, quando certamente será mais caro. £ 19,99 por magnum, equivalente a £ 9,99 por garrafa (reduzido de £ 26,99 em dezembro) Waitrose

Vergelegen Cabernet Sauvignon / Merlot 2018 Stellenbosch 14% - Valor ainda melhor do que o Sauvignon Blanc 2020 com o mesmo preço. Feito com muito carinho por André van Rensburg e perfeito para quem cresceu no bordô vermelho, mesmo que os mais acostumados com o Napa Cabernet o achem um pouco seco. Uma grande pechincha para a bebida atual. £ 10 Tesco

De Martino, Parcela # 37 Cabernet Sauvignon 2019 Maipo 13,5% - Fruta Cabernet madura e intensa de vinhas maduras na região de Cabernet no Chile, nos arredores de Santiago. Merece comida - algo saudável e em borracha. A Turquia pode estar um pouco sobrecarregada. £ 10 Marks & Spencer

Finca Constancia, Entre Lunas Tempranillo 2019 Vino de la Tierra de Castilla 14% - Parece muito barato para um vinho orgânico certificado que envelheceu durante oito meses em barris de carvalho. Tem gosto de um jovem rioja de um ano quente. Muito aqui pelo dinheiro. £ 10 Sainsbury's

Ch La Plaige 2018 Bordeaux Supérieur 14,5% - 60% Merlot e 40% Cabernet Sauvignon feito pela quinta geração da família Naud. Valor bastante simples, mas muito bom e sem pressa desesperada para beber. £ 10,50 Stone Vine & Sun

Ch Le Clos du Notaire 2017 Côtes de Bourg 14% - Clarete vigoroso com boa intensidade de fruta e algum tanino fino. Certamente não doce, mas com começo, meio e fim. Ainda bastante jovem e com muito mais concentração e caráter do que a maioria dos Bordeaux tintos a este preço. £ 10,50 The Wine Society

Metic Cabernet Sauvignon 2019 Vale de Colchagua 14% - Doce e frutado chileno. Rótulo legal. £ 10,50 A Tabela de Fornecimento

Viñalba, Reserva Malbec 2019 Patagonia 14,5% - Elaborado pela Bordelesa Hervé J Fabre, este vinho tem mais fineza que o Malbec argentino médio. Grande valor a preço reduzido. £ 10,99 (reduzido de £ 13,99 em dezembro) Waitrose... Leia a reportagem completa em: https://www.jancisrobinson.com/articles/favourite-reds-2021

volte ao índice

“DEZ QUE SÃO 11 VINHOS COM BOM PREÇO” - LUIZ HORTA

SITE PRÓPRIO - 08/08/2020

Meu cérebro é caprichoso e voluntarista, atua conforme suas próprias vontades e não me dá a menor atenção; para conseguir falar com ele preciso pedir audiência com meses de antecedência.

Meu amigo Nelson Porto tinha me pedido uma lista de bons espumantes brasileiros, pois tem muito tempo não faço uma. E a importadora Edega começou a trazer (já estão aqui no Brasil à venda) os ótimos vinhos chilenos de Attilio & Mocchi. Eram os dois posts que eu tinha programado para este final de semana e começo da seguinte.

Fui ler a lista de vinhos da Edega e meu cérebro se surpreendeu com o bom número de franceses de qualidade por preço pagável, resultado, a massa cinzenta que habita minha cachola fez uma lista de 11 vinhos que vale comprar correndo na nova importadora.

-Muscadet Sèvre et Maine sur lie “Générations’
-Muscadet sur lie Le Lys et l´Hermione
-Le Temp des Cerises, Chinon, Domaine de la Noblaie
-Beaujolais Cuvée 1e Le Ronsay
-Château du Cédre
-Les Blancs Manteaux Chinon rouge
-Domaine des Terres Dorées, Jean Paul Brun, Morgon
-Les Vignes d´À Côté Syrah
-Domaine de la Rochette Mâcon Milly
-Les Obriers de la Pèira.

E foge ao preço, mas ter esta maravilha que é o alsaciano Domaine Weinbach de volta ao Brasil é motivo de festa. Acrescento qualquer vinho deles, um Riesling Réserve, por exemplo, é para se considerar.

Lembro que o querido Saul Galvão dizia que ele não cuidava do assunto “preços”, isso era para o caderno de Economia dos jornais. Penso e sigo o mesmo, procuro vinhos com melhor preço, mas o primado do prazer é a regra quando se fala de gastronomia. Sempre sugiro vinhos de preço bom, pois vinhos caros não precisa sugestão, estão disponíveis aos montes e quem tem grana já compra mesmo. A graça é descobrir o bom com preço adequado. Vinho barato também é fácil de achar, os extremos se tocam.

Os vinhos da Edega, em especial estes franceses, me surpreenderam pela qualidade e pelo preço, acho que todos que mencionei estão na faixa abaixo de 250 reais, com o câmbio como está, são bons preços. Quando comecei a sugerir os “Vinhos de 5a”, publicados todas as quintas-feiras, o teto era de R$50. Vamos em frente, o importante é beber bem.

Dinheiro se arranja de alguma forma, deixa de comprar uma coisa, ou divide no cartão, mas beber um Riesling como este da Weinbach, um dos ápices do que a uva é capaz...

Por isso prefiro ficar em casa, onde me divirto com o que tenho, evito vírus, trânsito e gastos bestas. A EDEGA tem o site **www.edega.com.br** Leia a reportagem completa em: **https://luiz-horta.com/**

volte ao índice

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

FUNDADA A ASSOCIAÇÃO DE "SUPER TOSCANOS HISTÓRICOS"

16 vinícolas da área de Chianti Classico fundaram um novo comitê para "Super Tuscanos Históricos". Segundo o vice-presidente Davide Profeti, da vinícola San Felice, são "produtores pioneiros que não só abandonaram a denominação de origem, mas rebaixaram seus melhores vinhos a simples vinhos de mesa, porque a Toscana IGT (Indicazione Geografica Tipica - General Geographical) Indicação da Região) que utilizamos hoje só existe desde 1994 ".

Inicialmente, apenas as vinícolas da área de Chianti Clássico foram convidadas porque "o conceito de vinhos Super Toscanos nasceu como uma reação às rígidas regras de produção do Chianti Clássico", explicou Profeti. Por exemplo, naquela época não era permitido produzir um Chianti Classico de 100 por cento Sangiovese. Além disso, variedades de uvas internacionais como Cabernet Sauvignon e outras não eram permitidas. Agora, os Super Tuscans que chegaram ao mercado depois de 1994 e são produzidos fora da região de Chianti Clássico também podem se inscrever.

Profeti teve a ideia da associação quando planejava um evento para comemorar os 50 anos de sua Vigorello. Em 1968, este foi o primeiro vinho da região de Chianti Clássico a ser feito exclusivamente com uvas vermelhas, quando os regulamentos ainda exigiam o uso de uvas brancas.

Os membros fundadores incluem as vinícolas: San Felice ****, Antinori, Castellare di Castellina, Montevertine, Castello di Monsanto ***, Isole e Olena, Badia a Coltibuono ****, Querciabella ****, Castello di Fonterutoli * ***, Ambrogio e Giovanni Folonari, Riecine ****, Fèlsina ****, Castelo de Volpaia, Castelo de Ama, Castelo de Albola *** e Brancaia ****... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/association-for-historical-super-tuscans-founded-founding-members-must-have-produced-super-tuscans-in-the-chianti-classico-area-before-1994 (Fonte – wein.plus – 10/12/2021).

START-UP DE BORDEAUX FABRICA PELLETS A PARTIR DE MADEIRA DE PODAS DE VINHAS

A start-up Vinea Énergie de Bordeaux processa vinhas em pellets. Para isso, os operadores coletam a lenha diretamente do vinicultor e a transformam em biocombustível. O objetivo é reduzir as emissões de CO2 e usar as podas de vinhas para a produção de energia.

O enólogo Laurent Mauvillain cultiva 30 hectares de vinhedos orgânicos em Braud-et-Saint-Louis (Gironde). Ele costumava queimar as vinhas diretamente na vinha, mas agora ele deixa a madeira para Vinea Énergie. "Tudo o que você precisa fazer é fornecer a posição GPS e limpar a pilha de madeira e estacas de ferro. Em seguida, eles são coletados gratuitamente", explica Mauvillain à revista online Vitisphère.

Alice Shaw, cofundadora e diretora-gerente da Vinea Énergie, destaca que os viticultores receberam um certificado sobre a quantidade de CO2 não liberado... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/start-up-from-bordeaux-makes-pellets-from-cleared-vines-biofuel-production-reduces-co2-emissions (Fonte – wein.plus – 08/12/2021)

CIENTISTAS FRANCESES DESCOBRIRAM QUE NÃO EXISTEM LEVEDURAS DE TERROIR

Os microrganismos da vinha não influenciam a qualidade do vinho. Não existem "cepas de levedura terroir" individuais nos vinhedos. Isso é o que os cientistas franceses descobriram.

Isabelle Masneuf-Pomarède, enóloga e professora da Bordeaux Sciences Agro, afirma: "Saccharomyces cerevisiae ocorrem em vinhas - mas apenas em uma em 1.000 bagas. Você pode selecioná-las e propagá-las para fermentação. No entanto, o conceito de uma levedura de 'terroir 'no sentido de uma cepa de levedura que ocorre exclusivamente em uma determinada parcela ou safra não pode ser comprovada cientificamente. "

Patrick Lucas, professor de enologia do Instituto de Viticultura e Enologia (ISVV) da Universidade de Bordeaux, refere-se a um estudo de Jackson Peter na Universidade de Estrasburgo. Ele estudou mais de 1.000 cepas de Saccharomyces cerevisiae de diferentes vinhedos na Europa, América do Norte e Ásia... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/news/french-scientists-terroir-yeast-does-not-exist-studies-microorganisms-in-the-vineyard-do-not-influence-the-quality-of-the-wine (Fonte – wein.plus – 08/12/2021).

volte ao índice