



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



**UMA DEGUSTAÇÃO COMPARATIVA DE SAUVIGNONS BLANCS
BRASILEIROS - POR MÁRCIO OLIVEIRA**

NESSA EDIÇÃO



09 **UMA DEGUSTAÇÃO COMPARATIVA DE SAUVIGNONS
BLANCS BRASILEIROS** - POR MÁRCIO OLIVEIRA

**"VINHOS EM ALTA EM
PORTUGAL"** - POR JORGE LUCKI



11



15

"MULHERES PREFEREM VINHO TINTO" -
POR MARCELO COPELLO

03 **AGENDA: EVENTOS,
CURSOS E DEGUSTAÇÕES**

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

06 **VINHO DA SEMANA**

09 **ARTIGO**

11 **SELEÇÃO DE ARTIGOS**

16 **VIAGENS**

17 **VINHO E CULTURA: DICA**

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS DA NOVA ZELÂNDIA

07/06/2018 - 19:30

A Nova Zelândia é a região vitivinífera mais isolada do mundo, constituída por um conjunto de ilhas situado a cerca de 1.600 km a leste da já tão longínqua Austrália. Com uma produção não muito expressiva quantitativamente, a elevada qualidade de seus vinhos lhe valeu, em um curto espaço de tempo, um merecido destaque no cenário mundial. Sua história vitivinícola de qualidade é recente, uma vez que a elaboração de vinhos em larga escala, a partir de vitis viníferas, só iniciou em 1970. No entanto, já nos anos 80, através de seus vinhos Sauvignon Blanc, Chardonnay e Pinot Noir, começou a ter merecido reconhecimento internacional. Geraldo Alão conduzirá a degustação com interessantes vinhos dessa bela e distante região vinícola.

Valor Individual: R\$252,00 (sócio) e R\$328,00 (não sócio)

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHOS ESPANHÓIS

12, 19 E 26/06/2018 - 19:30

A Espanha possui a maior superfície de vinhedos do mundo, é o 3º produtor de vinhos e o país que mais exporta o produto. Para obter esses números, ela vem se esmerando no aprimoramento de seus vinhos, cada vez mais elegantes e quase sempre

com um bom custo x benefício. No curso de vinhos espanhóis, Ricardo Farias vai comprovar essa afirmativa, apresentando as principais regiões produtoras daquele país.

Valor Individual: R\$448,00 (4x R\$ 112,00 no cartão) (sócio) e R\$583,00 (4x R\$ 145,60 no cartão) (não sócio)

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO BÁSICO DE VINHO

21/06/2018 - 19:30

O Curso Básico de Vinho – Iniciação ao Mundo do Vinho é aberto a amadores e profissionais do vinho. Nas sete aulas o aluno fará degustação e verá vários assuntos em torno da história, produção, características e serviço do vinho, entre eles: Zonas produtoras mundiais de vinho, breve história da viticultura brasileira, técnicas vitícolas, principais variedades de uvas | Colheita e elaboração do vinho; como se produz o champagne. | Elementos constituintes do vinho. | O vinho e a saúde. | Noções práticas do serviço de vinhos. | Adegas, carta de vinhos, temperaturas de serviços, tipos de copos. | Leitura de rótulos nacionais e estrangeiros. | O vinho na cozinha; combinação entre vinhos e comidas.

Valor Individual: R\$830,00*

* R\$805,00 + R\$25,00 taxa de inscrição

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

SÃO PAULO

ABS-SP WASHINGTON TAMBÉM É VINHO

06/06/2018 - 19:00

Washington é a capital dos EUA e, nos últimos tempos, tem frequentado o noticiário mais pelo comportamento para dizer o mínimo imprevisível do principal ocupante da Casa Branca, símbolo do governo norte-americano. Degustar vinhos de Washington e conhecer mais a fundo as características de seus diferentes terroirs é sempre uma oportunidade muito interessante para todos os enófilos. Assim, é com prazer que anunciamos a apresentação/degustação que terá lugar quarta-feira, dia 6 de junho. Nela, vamos provar vinhos de duas conhecidas marcas (Columbia Crest e Château Ste. Michelle), ambas do Columbia Valley, uma das principais regiões produtoras de Washington.

Valor Individual: R\$ 60,00 (associados)|R\$ 40,00 (alunos associados)

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

ABS-SP VINHOS DA PENÍNSULA DE SETUBAL

07/06/2018 - 19:00

O Brasil é o segundo país para exportação dos vinhos de Setúbal, ficando atrás apenas de Angola. A CVRPS tem como principal missão a defesa das DO Setúbal e Palmela e IG Península de Setúbal, bem como a

aplicação de regulamentação, fomento e controle dos vinhos produzidos nas respectivas áreas geográficas com a finalidade de garantir sua origem, genuinidade e qualidade. Lá produzem-se três tipos de vinho certificado: Vinhos DO Palmela; Vinhos DO Setúbal e Vinho Regional Península de Setúbal. Outras informações estão acessíveis pelos sites: www.vinhosdapeninsuladesetubal.pt e www.moscateldesetubal.pt

Valor Individual: R\$ 40,00 (associados)|R\$ 20,00 (associados participantes)|R\$ 60,00 (não associados)

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

SBAV-SP CURSO DE VINHOS ITALIANOS

13/06/2018 - 20:00

Com o prof. Aguinaldo Zäckia Albert – 3 aulas, com degustação de 4 vinhos por aula. Uma fascinante viagem pela Itália, a terra do vinho, em forma de curso, visitando suas mais importantes regiões produtoras e conhecendo a sua legislação de Denominações de Origem, seus terroirs, suas uvas e estilos de vinhos. Curso totalmente apostilado. Certificado de conclusão para os que assistirem a todas as aulas.

Valor Individual: R\$860,00 (em 2x|Não Associado) e R\$790,00 (em 2x|associados)

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

BELO HORIZONTE**ABS-MINAS
DEGUSTAÇÃO DE VINHOS ESLOVENOS**

05/06/2018 - 19:30

A vinícola Puklavec Family Wines, representada em Belo Horizonte pela BH Wine Club, patrocina junto a ABS Minas uma degustação de seus vinhos, com a participação de Luiz Felipe, proprietário da empresa BH Wine, e apresentação de Moacir Martins Jr., gestor da marca na América Latina. Serão degustados seis rótulos das linhas Seven Numbers e Estate Selection que estão sendo lançadas no Estado. Sendo: Estate Selection Furmint&Pinot Blanc | Estate Selection Cabernet Sauvignon&Merlot | Estate Selection Cabernet Sauvignon | Seven Numbers Sauvignon Blanc | Seven Numbers Pinot Grigio | Seven Numbers Furmint. Para conhecer a vinícola, acesse <http://puklavecfamilywines.com/en>

VAGAS LIMITADAS!**Valor Individual:** R\$100,00**Inscrição:** (31) 2555-8938 | abs@abs-minas.com.br

PREMIUM

BELO HORIZONTE

VINHOS TOPS DA AMÉRICA DO SUL (ARGENTINA, BRASIL, CHILE E URUGUAI)

20/06/2018 - 20:00

Uma degustação orientada por Márcio Oliveira, Editor do VINOTÍCIAS, para provar GRANDES VINHOS da América do Sul.

** Após a degustação os interessados poderão adquirir os vinhos selecionados com 20% desconto dentro da mesma semana.

Valor Individual e informações: (31) 3282-1588 com Yasmina, (31) 99122-6170 com Norah ou (31) 99112-7512 com Pollyana.

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.



CASTELLO DI VOLPAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA 2013 - TOSCANA - ITÁLIA

Construído no século XI como um vilarejo fortificado, o Castello di Volpaia fica entre Florença e Siena, na região do Chianti Classico, e ainda mantém o estilo medieval, sendo um dos mais preservados desse período. A adega se espalha por diversas casas antigas e igrejas, convertidas em instalações modernas de vinificação. O terroir e os cuidados no cultivo, de agricultura orgânica, resultam em vinhos elegantes e suculentos, que se destacam por seu estilo

Notas de Degustação: rubi escuro, brilhante. Aromas de frutas escuras como ameixas e cerejas, com uma leve nota tostada e especiarias. Taninos macios, boa acidez, bem estruturado e com longo final num vinho que gostei muito, provado com embutidos.

Guarda: Já está pronto, e pode aguentar mais 5 anos fácil.

Notas de Harmonização: Vai bem com carnes grelhadas, embutidos e queijos meio maduros.

Temperatura de Serviço: 16 a 17°C.

Onde comprar: em BH- Em BH: **PREMIUM** - Rua Estevão Pinto, 351 - Serra - 31 3282-1588 | Em SP: **PREMIUM** - Rua Apinajés, 1718 - Sumaré - 11 2574-8303.

NOI 4 BOLGHERI DOC 2012 - TOSCANA - ITÁLIA

Corte das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc.

Notas de Degustação: Rubi com leve nota de evolução. O nariz mostra boa complexidade, com aromas de frutas maduras como amora e framboesa, e nota picante. Paladar com boa estrutura e persistência, fresco, taninos se mostram sem incomodar. Mostrou um prazeroso fim de boca persistente.

Guarda: Pode aguentar mais 5 anos fácil.

Notas de Harmonização: Vai bem com embutidos, carne com diferentes métodos de preparação, massas variadas e carnes de caça.

Temperatura de Serviço: 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH: **TEMPS DU VIN** - Av. Raja Gabáglia, 2708. Tel.:(31) 3653.4143 - atendimentobh@tempsduvin.com.br

Em SP: **TEMPS DU VIN** - Rua Estados Unidos, 2233 – Jardim América. Tel.:(11) 3062.3979 - contatop@tempsduvin.com.br



PRIMITIVO DI MANDURIA ZOLLA 2015 – PUGLIA - ITÁLIA

A Puglia, no sul da Itália, é região típica da uva Primitivo, a mesma uva dos aclamados tintos Zinfandel produzidos na Califórnia. Zolla significa torrão de terra, e a ideia é espelhar o terroir no vinho. Sua cor rubi equilibra-se com um aroma altamente frutado e o sabor tânico macio, com notas de frutas vermelhas e grande persistência. Este é um exemplo clássico do verdadeiro potencial da Primitivo, produzindo um vinho profundo e de sabor intenso. É um verdadeiro prazer para todos!

Notas de Degustação: Rubi intenso e escuro. O nariz mostra notas doces de amoras e cerejas, caramelo, baunilha e tabaco. Paladar doce no limite, com taninos macios, bom frescor e equilíbrio. Fim de boca extremamente persistente e prazeroso. Não é á toa que os Primitivos são uma excelente opção para quem gosta de vinhos macios.

Guarda: Pode aguentar mais 8 a 10 anos fácil.

Notas de Harmonização: Vai bem com carne nobres como cordeiro assado no forno ou carnes grelhadas, embutidos e queijos maduros. Podem ser excelentes para acompanhar sobremesas.

Temperatura de Serviço: 16 e 17°C.

Onde comprar: Importado pela **CANTU** - Em BH a **CANTU** é representada por **Ana Paula Diniz** – Supervisora da Cantu Importadora | Tel.: (31) 98876-0694.



UMA DEGUSTAÇÃO COMPARATIVA DE SAUVIGNONS BLANCS BRASILEIROS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



Uma das boas coisas que as degustações proporcionam é o encontro de amigos em torno de uma boa taça de vinho. E um dos nossos amigos vinha reclamando há tempos que não conseguia degustar comparativamente algumas garrafas de Sauvignons Blancs brasileiros que guardava na adega para uma oportunidade como esta.

Apesar de estarmos entrando pelos ventos frios do inverno, e que talvez não fosse a melhor época para degustar brancos, resolvemos enfrentar o desafio e fizemos esta degustação às cegas neste final de semana. Afinal cremos que vinhos brancos podem ser bons em qualquer época do ano, especialmente se harmonizados com um bom prato de bacalhau.

A não ser o fato de serem vinhos de Sauvignon Blanc, nenhum outro dado como safra, região ou produtor era conhecido. As 6 garrafas já chegaram devidamente resfriadas e envolvidas em folha de alumínio.

A maioria das pessoas que gostam de vinhos já ouviu falar dos tipos mais comuns de degustação, mas não custa relembrar:

Vertical: de um mesmo vinho, de um único produtor, com safras diferentes, permitindo compreender a evolução do vinho na garrafa com o passar dos anos. Vale sobretudo para avaliar a influência do terroir e das características climáticas do ano de uma determinada safra.

Horizontal: aqui se prova vinhos diferentes, de uma mesma safra, estilo ou nível de qualidade, de produtores diferentes. Este tipo de degustação permite avaliar de forma comparativa vinhos de uma mesma região, bem como do estilo de vinificação de cada produtor.

Entretanto, o mundo das degustações vai muito além, e outros tipos podem ser testados:

Diagonal: é pouco difundida porque não oferece bases concretas de comparação, uma vez avalia vinhos da mesma tipologia, mas de safras e produtores diferentes, tendo em comum somente uma área geográfica ou denominação.

Varietal: Este tipo de degustação se divide em 2 tipos: o primeiro feito com vinhos mono-varietais originados de áreas diferentes, permitindo estudar as diferenças de uma mesma casta em relação ao terroir. O segundo tipo é feito com vinhos mono-varietais, mas de uvas diferentes permitindo avaliar, por efeito do contraste, as qualidades de cada casta.

Territorial: aqui o objetivo é descobrir como um terroir influencia os vinhos. Desenvolvida com vinhos de uma mesma região ou denominação, num território não muito grande. É muito interessante ver como alguns quilômetros de distância entre um vinhedo e outro ressaltam as influências geológicas e do micro-clima, traduzindo em vinhos diferentes.

Degustação às cegas: os degustadores não conhecem os rótulos provados, e as garrafas são recobertas geralmente com papel alumínio. O objetivo é avaliar

o vinho melhor de forma imparcial, sem influência do nome do produtor.

Explicado aos participantes como iríamos evoluir a degustação, iniciamos os trabalhos tendo à mesa água e fatias de pães, para que nada influenciasse os sabores dos vinhos.

Primeiro Vinho – cor âmbar, dando a ideia que seria um vinho maduro. Os aromas iniciais eram contidos, vindo depois frutas secas como amêndoas, damasco, caramelo e torrada. Na boca o vinho mostrou uma boa acidez, sabores evoluídos. Avaliação: 82/100 Pontos.

Segundo Vinho – cor amarelo ouro brilhante e transparente. Os aromas mostram notas cítricas e de flor de laranjeira, abacaxi, carambola, lichia e algo de mel, com grande complexidade. O paladar reflete os aromas, com boa acidez, num vinho mineral e instigante. Avaliação: 88/100 Pontos.

Terceiro Vinho - cor amarela bem clara, cristalina. Os aromas mostram notas cítricas, algo de ervas como a arruda e frutas brancas com boa complexidade. O paladar reflete os aromas, com boa acidez, num outro vinho mineral e bela surpresa. Avaliação: 89/100 Pontos.

Quarto Vinho - cor amarela clara, cristalina. Os aromas mostram notas de maracujá azedo, ervas como arruda, florais e frutas brancas com boa complexidade. Boa acidez e corpo, num vinho de certa untuosidade. Um belo vinho. Avaliação: 91/100 Pontos.

Quinto Vinho - cor amarela bem clara, cristalina. Os aromas lembram curau de milho verde, dando a ideia de que seria um vinho delicioso. Depois, como em camadas, aparecem as frutas cítricas e tropicais, como lichia, limão siciliano, maracujá, toque mineral e herbáceo. O paladar tem muita fruta e acidez, mostrando a nota salina num final longo e mineral Avaliação: 89/100 Pontos.

Sexto Vinho – mais um vinho de cor amarela clara, cristalina. Os aromas são complexos, num estilo mais cítrico (lima da pérsia) e cheio de notas herbáceas e de maracujá azedo, que se confirmam na boca. Impressionante frescor e um bom volume de boca, num vinho potente, com certa cremosidade e final agradável. Avaliação: 90/100 Pontos.

Degustados os vinhos, fizemos nossas comparações sobre as avaliações pessoais do que havíamos gostado ou não em cada taça. Não havia interesse em dizer qual seria o melhor rótulo, porque nitidamente estávamos degustando safras e regiões diferentes de uma mesma uva. Pessoalmente achei que o vinho 4 seria o Núbio da Sanjo (do qual guardo a lembrança do aroma de arruda provado no Juri da Expovinis) e o vinho 6 seria o Suzin (aromas de lima da pérsia e maracujá azedo, também provado durante a Expovinis).

Sabendo que depois de todo este esforço teríamos um belo bacalhau servido com arroz e brócolis para harmonizar com o que sobrou dos vinhos, resolvemos tirar o papel alumínio das garrafas, descobrindo qual era cada um dos vinhos provados:

Primeiro vinho: Sauvignon Blanc Vinícola FIN 2016 – Região das Missões – RS – 12,4%.

Segundo vinho: Sauvignon Blanc Agata 2011 – Ametista/ Região das Missões – RS – 14%.

Terceiro vinho: Sauvignon Blanc Malgarim 2014 – São Borja – RS – 12%.

Quarto vinho: Sauvignon Blanc Núbio Sanjo 2013 – São Joaquim - SC – 13,9%.

Quinto vinho: Sauvignon Blanc Avid La Recova 2016 – Casablanca – Chile - 14% (colocado no painel como uma pegadinha!

Sexto vinho: Sauvignon Blanc Suzin 2014 – São Joaquim - SC – 13%.

Recomendo que aproveitem as oportunidades para se reunir em torno de uma degustação comparativa. Afinal, nada melhor que falar sobre as qualidade dos vinhos entre amigos! 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

“VINHOS EM ALTA EM PORTUGAL” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 06/06/2018

Portugal está na moda, e seus vinhos também. Com o turismo “bombando”, a venda de brancos e tintos portugueses tem crescido de forma consistente nos últimos anos, tanto externa quanto internamente. É o que revela um relatório da Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), referente a 2017, em que Portugal ocupa a 8ª posição no ranking de países exportadores de vinhos, com receita superior a EUR 750 milhões, e assume o posto de país com maior consumo per capita do planeta, com 54 litros (em segundo lugar está a França, com 51,2), um aumento significativo ao que se bebia no início da década - pouco mais de 40 litros - e contrariamente à tendência de queda que se observa no resto da Europa. Na média, dá cerca de uma taça por dia, a dose que os médicos recomendam.

Há, sem dúvida, uma contribuição importante dos estrangeiros nos dados que revelaram crescimento do consumo de vinhos dentro de Portugal, mas deve-se levar em consideração a parcela que cabe aos próprios portugueses, que, ao retomarem a confiança com a melhora da economia, voltaram aos seus hábitos alimentares (o vinho é classificado com um item alimentar na faixa intermediária de taxaço, diferentemente do Brasil, onde ele é classificado como supérfluo e uma bebida alcoólica).

Cabe ressaltar que, em meados de 2011, quando o governo de Portugal teve que tomar medidas para conter o déficit orçamentário, elevou o Imposto sobre Valor Agregado (o IVA, que corresponde ao nosso ICMS), de um sem número de produtos e serviços - eletricidade, gás, refrigerantes, conservas e alimentos pré-preparados, espetáculos e manifestações desportivas, entre muitos outros -, mantendo em 13% a taxa para setores considerados cruciais, caso de produtos agrícolas, pescados e vinho.

Os turistas que vêm de fora, por sua vez, chegam com mais informações e sabendo que vão beber bem em Portugal, bem mais do que no passado. Os vinhos portugueses vêm conseguindo, de 10 ou 15 anos para cá, merecer atenção dos mais influentes críticos e publicações especializadas internacionais, premiando um extenso processo de renovação e modernização que sacudiu a vitivinicultura do país, em especial no fim dos anos 90. Se não foi fácil romper com métodos e mentalidade vigentes no passado, mais difícil foi divulgar o novo quadro vinícola de Portugal em um mercado cada vez mais competitivo.

Em um primeiro momento, isso foi conseguido junto aos formadores de opinião ingleses, (no início de 2000 foi lançado o “Jancis Robinson Prova os Melhores Vinhos Portugueses”, guia bem recebido na Inglaterra e que serviu como bom cartão de visitas) culturalmente sempre abertos a tudo que ocorre de interessante no setor, para

depois chegarem aos veículos americanos.

Foram várias as citações elogiosas acompanhadas de boas pontuações, caso de uma incisiva matéria no “New York Times”, cujo título era “Para o próximo grande fato, olhe para Portugal”, em que Eric Asimov, que a assinava, dizia que “quatro dos dez melhores vinhos aqui degustados custam entre US\$ 55 e US\$ 60, e se isso parece caro, considere quantos medíocres cabernets californianos, borgonhas ou brunellos pode-se ter pelo mesmo preço sem razão para tanto”.

Outras menções favoráveis foram de Robert Parker e da revista “Wine Spectator”, que exercem grande influência no tão desejado mercado dos Estados Unidos e, por consequência, nos novos consumidores mundo afora. Parker, na época, inclusive, destacou um de seus colaboradores, Mark Squires, para acompanhar de perto as novidades em tintos e brancos portugueses.

A utilização de castas nativas, verdadeiro patrimônio vitivinícola de Portugal e fator importante para se diferenciar no concorrido e estereotipado mercado internacional, foi, contudo, no princípio, um empecilho para o país ter sua qualidade reconhecida pelos consumidores dos grandes centros, até pela dificuldade de terem seus nomes pronunciados – imaginem um americano tentando dizer touriga nacional ou trincadeira.

Ainda que fosse contrário às raízes portuguesas e de difícil aprovação pelas legislações locais, a (tímida) adoção de castas internacionais até que ajudou. Que o diga Hans Kristian Jorgensen, dinamarquês que chegou ao Alentejo em 1988 decidido a produzir um grande vinho. Para isso, em particular naqueles tempos, era preciso ter determinação e ser turrão, mesmo considerando que o Alentejo fosse considerado “moderninho” em relação às demais regiões vinícolas portuguesas – durante o regime salazarista, ao Alentejo cabia produzir cereais para abastecer o resto do país, não sendo, praticamente, permitido desenvolver sua vitivinicultura; quando isso se tornou possível, já na década de 1980, a região retomou sua vocação vitivinícola de maneira mais aberta e sem (grandes) vícios.

Leia mais em: <http://www.valor.com.br/cultura/5562903/vinhos-em-alta-em-portugal#>

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.

“O PROBLEMA DO VINHO VERDE É SER BOM E BARATO” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 17/05/2018

A minha maior crítica é sobre a estratégia de promoção que a região tem seguido, a qual valoriza, acima de tudo, o vinho jovial, de piscina e esplanada, sempre associado ao Verão, e que beneficia mais os brancos baratos, gasosos e açucarados.

No passado sábado, no suplemento de vinhos da Fugas, assinei um trabalho sobre a região de Monção-Melgaço, a pátria nacional do Alvarinho. No texto, a dado passo, escrevi: “(...) uma ou outra empresa maior deixou-se enredar no ciclo do produto indiferenciado e de baixo preço que tem marcado um pouco toda a região dos Vinhos Verdes. Por mais que o presidente da Comissão Vitivinícola Regional dos Vinhos Verdes, Manuel Pinheiro, torture as estatísticas, encontrando sempre boas notícias, a região continua a ser associada no mundo a um vinho jovial e barato”. Foi a única crítica, o resto foi só elogios, merecidos, ao potencial da sub-região Monção Melgaço e dos vinhos de Alvarinho. No mesmo dia, aproveitando um post meu no Facebook a criticar a cobardia dos jornalistas que assistem impávidos aos monólogos insultuosos de Bruno de Carvalho, o presidente da Comissão Regional Vitivinícola dos Vinhos Verdes, Manuel Pinheiro, enviou-me uma farpa: “Gajos que escrevem e falam do que não sabem, apoiados em invenções e mentiras, com o singelo esforço de se destacarem da mediocridade que os caracteriza, é pão nosso de cada dia. E dão-lhes palco, isso é que é mérito!”.

Manuel Pinheiro é como o presidente do Sporting, Bruno de Carvalho: se o elogiamos, somos os maiores; se o criticamos, somos uns medíocres.

Uma vez por outra tenho criticado Manuel Pinheiro pela forma obsessiva e propagandística como divulga estatísticas positivas sobre os vinhos verdes (já agora, podia também revelar os montantes gastos em promoção nos últimos 10 ou 20 anos e compará-los com o aumento do preço médio do vinho verde no mesmo período, para percebermos se os sucessivos aumentos de vendas têm sido acompanhados de um aumento significativo de valor). Mas a minha maior crítica é sobre a estratégia de promoção que a região tem seguido, a qual valoriza, acima de tudo, o vinho jovial, de piscina e esplanada, sempre associado ao Verão, e que beneficia mais os brancos baratos, gasosos e açucarados. O que me move? O reconhecimento do enorme potencial dos vinhos minhotos e o desejo de os ver num patamar de prestígio e de preço mais elevado. Dirijo as críticas a Manuel Pinheiro porque é ele que lidera a comissão vitivinícola. Na hora das boas notícias, das inaugurações e das entrevistas também é ele que assume o protagonismo.

Indo ao essencial: não tenho nada contra vinhos como o Casal Garcia, o Gazela ou o Muralhas. Posso não gostar, mas são vinhos honestos que geram receitas muito importantes para a região e que têm o seu mercado. O que critico é a excessiva exposição da região àquele tipo de vinhos, porque ela contamina a imagem de todo o território. O Mateus Rosé é uma marca extraordinária e importantíssima para Portugal, mas associar o país ao Mateus Rosé seria o pior que podia acontecer a Portugal, porque Portugal é muito mais do que Mateus Rosé. Da mesma forma, a região dos Vinhos Verdes é muito mais do que Gazela, Casal Garcia ou Muralhas.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2018/06/02/fugas/opiniao/o-problema-do-vinho-verde-e-ser-bom-e-barato-1832870>

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>).

“CHAMPAGNES OUTSIDERS” - POR JANCIS ROBINSON

PRAZERES DA MESA - 05/2018

Será que os consultores em gestão alguma vez olharam para o mercado de champanhe?

Depois de 48 horas na região de Champagne, na França, aproveitando as visitas intensivas às nove dentre as casas mais famosas, desconfio que a resposta a essa pergunta seja negativa. Nas adegas de destaque de muitos dos nomes famosos, conheci chefes de cave que continuam a seguir hábitos que qualquer pessoa preocupada com eficiência certamente os proibiria de imediato.

Talvez o exemplo mais extremo disso sejam os característicos “cinco pilares” da produção da Bollinger, como os chamam sua equipe: vinhas (o próprio vinhedo é capaz de suprir mais de 50% de suas necessidades); Pinot Noir (que constitui pelo menos 50% de todos os seus blends); fermentação em barril (incomum, mas um fator importante em todas os seus vintage e cuvées prestige); tempo (pelo menos três anos para um blend non vintage, quando 15 meses é o tempo mínimo estabelecido por lei); e, finalmente, os reserve magnuns.

Vocês devem estar se perguntando: “Mas afinal, o que são os reserve magnuns?” Eles são a regra para os blends non vintage e constituem cerca de 90% de todo o champanhe produzido, e devem ser misturados com algum vinho que seja mais antigo do que o vintage mais recente. Isso é chamado de “vinho de reserva” e geralmente é mantido em tanques de aço inoxidável. Algumas das casas maiores podem manter uma porção em grandes barris antigos de madeira. Mas, de qualquer maneira, despejar seu conteúdo no grande tanque de armazenamento da mistura não é uma operação particularmente difícil.

Bollinger, por outro lado, mantém um estoque de alguns de seus vinhos mais antigos em centenas de milhares de magnuns (garrafas de 1,5 litro), fechadas não com tampas de metal fáceis de abrir, como de costume quando se fala em champanhe, mas com rolhas à moda antiga e seus cliques de metal supertradicionais chamados agrafes, os quais precisam ser meticulosamente retirados um a um.

Assim, durante os dois primeiros meses de cada ano, quando todas as adegas de champanhe estão fazendo os blends de seus últimos cuvées non vintage, oito dos funcionários da Bollinger têm de dedicar semanas de trabalho abrindo milhares desses reserve magnuns. Vocês acham que isso soa como o tipo de tarefa que um consultor em gestão aprovaria? Creio que não. Mas quando Jérôme Philipon foi contratado como CEO em 2007, a primeira coisa que o famoso chef de cave Jacques Peters, da Veuve Clicquot, de LVMH, disse foi: “Pelo amor de Deus, mantenham os reserve magnuns: esse é o diferencial da Bollinger”.

A verdade é que, sendo uma empresa privada, Bollinger tem a liberdade de fazer o que quiser pela qualidade de seus vinhos – e eles estão convencidos de que o conteúdo borbulhante muito leve desses reserve magnuns, junto com os sedimentos da fermentação, fornece o tempero imprescindível que torna Bollinger tão único. Bollinger Special Cuvée, com seu caráter seco, profundamente salgado, muitas vezes com notas de cogumelo, é sem dúvida bem identificável, constituindo um espécime diferente dos outros champanhes. A própria equipe admite que se Bollinger fosse uma empresa cotada em bolsa, muito provavelmente eles não poderiam continuar com essa prática trabalhosa.

Leia o artigo completo em: <http://prazeresdamesa.uol.com.br/colunas/champanhes-outsiders/>

Jancis Robinson - É Master of Wine e escreve para diversas publicações em todo o mundo, além de manter o próprio site: <https://www.jancisrobinson.com/>

“REVIVENDO ANTIGOS VINHEDOS ESPANHÓIS, CONSTRUINDO NOVAS TRADIÇÕES” - POR ERIC ASSIMOV

THE NEW YORK TIMES - 09/05/2018

A equipe por trás do Comando G varreu as montanhas da Serra de Gredos, na Espanha, para encontrar pequenos lotes de grenache. NAVARREVISCA, Espanha - Vinhas velhas pontilham a paisagem que cerca a cidade a cerca de uma hora a oeste de Madri. Mas para descobrir a minúscula e surpreendente vinha de Rumbo al Norte, onde vinhedos garnacha de 70 anos crescem em encostas de granito e arenito com quartzo e pedras gigantescas, você não apenas precisa conhecer alguém, mas também ganhar sua confiança.

Desde que alguém se lembra, vinhas velhas como esta, no sopé das montanhas de Sierra de Gredos, foram acalentadas por alguns poucos que cultivavam as vinhas durante os verões quentes e os invernos frios. O trabalho foi exaustivo, especialmente nos anos anteriores à automação e aos automóveis. Simplesmente chegar às vinhas, que podem se aproximar de 4.000 pés acima do nível do mar, foi um projeto árduo. Mesmo hoje, eles são quase inteiramente artesanais.

A recompensa? Durante décadas, a garnacha, como a grenache é conhecida em espanhol, foi para a cooperativa local, que produzia vinhos a granel que acabavam em misturas anônimas. Muitos produtores perderam dinheiro com suas vinhas. Mas o apego deles à terra era profundo, transcendendo a economia.

Além dos cuidadores idosos, cujos filhos raramente se interessavam em manter sua mordomia, muitos não valorizavam esses velhos vinhedos. Vinte anos atrás, as poucas vinícolas comerciais da região estavam plantando cabernet sauvignon e merlot nas planícies, em um esforço para atrair os mercados internacionais.

Muitas das antigas vinhas foram abandonadas ao longo das décadas. Às vezes você pode ver vestígios deles, seus antigos terraços de pedra desaparecendo nas encostas. Somente na última década tornou-se aparente que a área poderia oferecer riquezas agrícolas àqueles dispostos a procurá-las.

Ninguém procurou mais por estas vinhas velhas do que Fernando García e Daniel Gómez Jiménez-Landi, dois homens de 40 iscas que fazem vinhos frescos, precisos e delicados sob o curioso rótulo Comando G. E ninguém trabalhou mais para demonstrar que as uvas destes vinhos vinhas poderiam fazer vinhos de classe mundial.

Nos últimos 10 anos, García e Landi rastrearam vinhedos que eram apenas lendas, sussurrados nas tavernas ou nos campos. Eles fizeram amizade com agricultores e conquistaram sua confiança e respeito.

“Temos um grande e grande tesouro aqui”, disse Landi. “Os grandes heróis são aqueles que trabalharam e mantiveram esses vinhedos, mesmo quando perderam dinheiro vendendo para as cooperativas”. Landi, que cuida de Dani, disse que a prospecção de vinhedos exigiu uma grande quantidade de pesquisas. “Conversando com velhos em bares”, disse ele. “Eu encontrei quando você bebe cerveja, você encontra bons vinhedos.”

Leia o artigo completo em: <https://www.nytimes.com/2018/05/24/dining/drinks/spanish-wine-comando-g.html>

Eric Assimov - Crítico de vinhos do The New York Times, fala sobre o prazer, a cultura e os negócios do vinho, da cerveja e dos destilados.

“MULHERES PREFEREM VINHO TINTO” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMIDIA - 26/05/2018

Para quem pensa em abrir uma garrafa de Chardonnay ou um espumante sempre que recebe mulheres, pode estar bastante enganado. Melhor trocar as garrafas do jantar de hoje à noite.

De acordo com pesquisa da Amavi (Associação dos amantes cultura do vinho) realizada através da pesquisa de hábitos diários das mulheres espanholas, elas preferem vinho tinto! Pois é 46% das mulheres entrevistadas preferem preferem vinho tinto, 28% preferem o vinho branco, 12% optam pelo espumantes, 6% roses e o restante apreciam vinhos doces e licores.

Outro dado importante revelado na pesquisa espanhola é que 78% são responsáveis pela compra dos vinhos do consumo familiar. São elas que decidem. A Amavi revelou que mais de 50% das mulheres entrevistadas consome vinho até 2 vezes por semana e 31% diariamente. Um brinde ao consumo feminino!

CONSERVANTE: AMIGO OU INIMIGO? (29/05/2018) - Não faltam assuntos polêmicos no universo de Baco e este é o do momento.

O crescente movimento em torno dos vinhos ditos naturais traz a baila um elemento químico, o SO₂. Para os “naturebas” o dióxido de enxofre, ou anidrido sulfuroso, é o demônio que deve ser exorcizado. Para os enólogos “convencionais” o sulfuroso (usado em quantidades regulamentadas) é o maior amigo do vinho, interrompendo seu caminho natural, que é virar vinagre.

Essencialmente o vinho é química/ciência, mas o que apreciamos nele é a emoção que proporciona. Isso é pessoal e portanto transcende qualquer ciência. Tentarei explicar de forma sucinta os usos e porquês do SO₂, para que cada um tire suas próprias conclusões, com razão e emoção, que são inseparáveis quando o assunto é vinho.

Fui também buscar a opinião de dois especialistas renomados, o italiano Josko Gravner, um dos enólogos mais cultuados da atualidade, e Juliano Perin (enólogo da Chandon e presidente da Associação Brasileira de Enologia).

Leia o artigo completo em: <http://www.marcelocopello.com/post/conservante-amigo-ou-inimigo-do-vinho>

Recomendo que para melhor compreender este artigo, leiam também este, sobre Brett: www.marcelocopello.com/post/vinho-com-brett-defeito-ou-qualidade

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>

02 A 08 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão. Além dos vinhos, a região vem despontando como produtora de azeites, e já é reconhecida como uma grande produtora de queijos de qualidade.

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

12 A 19 DE AGOSTO 2018 – VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO II

No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão. Além dos vinhos, a região vem despontando como produtora de azeites, e já é reconhecida como uma grande produtora de queijos de qualidade.

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

02 A 08 AGO 2018

**VAMOS AO...
SUL de MINAS e
NORTE de SÃO PAULO**

Com Ana Maria Gazzola
Vinhos | Azeites | Queijos

COMPLETAMENTE LOTADO

12 A 19 AGO 2018

**VAMOS AO...
SUL de MINAS e
NORTE de SÃO PAULO II**

Com Ana Maria Gazzola
Vinhos | Azeites | Queijos

VAGAS DISPONÍVEIS

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

08 E 09.JUNHO.2018 – MESA AO VIVO EM BH

Nos dias 8 e 9 de junho, o maior circuito de gastronomia do país, o Mesa ao Vivo, chega a Belo Horizonte pela segunda vez. O evento acontecerá no espaço do Sebrae e contará com uma programação que inclui palestras com os grandes nomes da gastronomia, workshops com degustação dos pratos feitos em aula e sessões de degustação de vinhos em espaços montados especialmente para ocasião em torno do tema “Culinária de Minas Gerais: a tradição dos produtores para uma cozinha em evolução”.

O evento Mesa ao Vivo foi criado há 14 anos para proporcionar ao leitor da revista Prazeres da Mesa emoção e o prazer que nós da editora temos todos os meses ao fazer as edições da revista. Convivemos com os chefs, produtores e degustadores, provamos os lançamentos de vinhos e cervejas, novos menus e decidimos os temas de relevância da produção que vai para a banca e para a edição digital. Pois bem. No evento Mesa ao Vivo o público faz parte deste grande momento editorial, convivendo com a equipe e todos os chefs e profissionais convidados, presenciando todas as etapas do processo e vivendo uma grande festa de sabores, amizade, conhecimento e paixão.

Por um passaporte de valor único e quase simbólico diante das dezenas de atrações simultâneas, o participante tem acesso a toda programação. As vagas são limitadas e os portões abrem às 9h para o início do credenciamento. Mas muitas coisas legais acontecem ao mesmo tempo dentro e fora das salas (um auditório, uma sala de degustação e duas cozinhas).

Veja a Programação dos Jantares:

Jantar Magno OssO “Bahia-Minas” - Dia 6 de Junho às 20h - Uma noite única para os amantes da boa carne. R\$220 com harmonização de bebidas inclusa. * compra online possui taxa de conveniência de 10%. * A escolha dos lugares está sujeita a disposição da casa. Restaurante OssO - R. São Paulo, 1984 - Lourdes, Belo Horizonte. Reservas realizadas fisicamente pelo restaurante, todos os dias em horário comercial (das 9h às 17h) e também por contato telefônico para 31.3292-8235 (A/C Kadu ou Caren), seguido do envio do comprovante da transferência para adm@ossobh.com.br Valet: R\$15.

Jantar Beneficente - Dia 7 de Junho às 20h - Encontro de chefs com um cardápio especial e renda revertida para a CAPE – Centro de Atendimento e Pacientes Especiais. R\$500 - com harmonização de vinhos inclusa. * A escolha dos lugares está sujeita a disposição da casa. Museu Inimá de Paula - Rua da Bahia, 1201 – Centro. Reservas realizadas diretamente com o CAPE (Rua Alameda Ipê Branco, 28, São Luiz). Informações: (31) 3401 8000 ou (31) 99204-0008 A/C: Mônica Araújo.

Jantar Magno SantaFé - Dia 8 de Junho às 20h - Saboreie esse jantar exclusivo com o melhor da cozinha mineira, baiana, goianiense e catalã. R\$200 - com harmonização de vinhos inclusa. * compra online possui taxa de conveniência de 10%. * A escolha dos lugares está sujeita a disposição da casa. Restaurante SantaFé - R. Pernambuco, 800 - Funcionários, Belo Horizonte. Reservas realizadas fisicamente no restaurante SantaFé, todos os dias das 11h às 15h, até o término dos ingressos. Vendas realizadas também por contato telefônico, todos os dias das 10h às 19h: (31) 9411-8163. A/C: Carol Fádel.

Botecada “Bahia-Minas” - Dia 9 de Junho às 13h - Porções mineiras e baianas reunindo amantes da gastronomia em uma mesa de bar. Esse é o open bar do Mesa ao Vivo Minas Gerais com música, chopes e drinques. R\$150 com cerveja Waus e drinques com cachaça Bem Me Quer inclusa no valor. * A escolha dos lugares está sujeita a disposição da casa. Nicolau Bar da Esquina - Rua Pouso Alegre, 2217 – Horto, Minas Gerais.

Leia mais em: <https://www.mesaovivominasgerais.com.br/jantares>

FRAUDE GENERALIZADA NO RHÔNE

Agência francesa aponta mais de 48 milhões de litros de vinho falsificados de denominações do Rhône. Segundo um relatório da DGCCRF (Direção Geral da Política de Concorrência, Defesa do Consumidor e Controle da Fraude) na França, entre outubro de 2013 e junho de 2016, Raphaël Michel, um comerciante de vinhos a granel no Vale do Rhône, vendeu o equivalente a 13 piscinas olímpicas de vinho de mesa como se fossem de denominações clássicas dessa região do sul da França. Entre elas 108.000 caixas de Châteauneuf-du-Pape.

De acordo com o relatório da DGCCRF, entre 2013 e 2016, o comerciante vendeu cerca de 20 milhões de litros de vinho de mesa – o equivalente a 2,23 milhões de

caixas – como vinhos de denominações famosas, como Côtes du Rhône, Côtes du Rhône-Villages e Châteauneuf-du-Pape. “No total, a fraude atingiu mais de 48 milhões de litros de vinho, o equivalente a 5,33 milhões de caixas de vinho falso, 15% da produção da Côtes du Rhône durante esses anos”, afirmou o relatório.

Em 27 de junho de 2017, o presidente da Raphaël Michel, Guillaume Ryckwaert, e outros diretores foram levados sob custódia. Dois dias depois, Ryckwaert foi acusado de fraude, mas liberado sob fiança e proibido de trabalhar na empresa. Ele nega as acusações.

Ryckwaert era considerado um prodígio do mundo do vinho a granel. Raphaël Michel possui operações significativas em Provence, Languedoc- Roussillon, na Argentina e no Chile.

A empresa também é dona de uma enorme plataforma de vinhos na Itália chamada Oenotria-Cluster, que estoca vinhos a granel de diferentes variedades e qualidades de nações do Novo Mundo, como Chile, Austrália e África do Sul, e atua como um balcão único para compradores internacionais. No ano passado, após a prisão de Ryckwaert, a empresa registrou dívidas de 20 milhões de euros e buscou proteção dos tribunais de falências. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 30/05/2018).

PRIMEIRO “CHAMPAGNE” INGLÊS

A Pommery se tornou a primeira casa de Champagne a lançar um espumante inglês. Em março, a Vranken Pommery se tornou a primeira casa Champagne a lançar um espumante inglês, sob a marca Louis Pommery. A casa começou a planejar investimentos no Reino Unido em 2014, quando anunciou uma parceria com Hampshire’s Hattingley Valley.

Na mesma época, comprou um terreno de 40 hectares chamado Pinglestone, em Alresford, Hampshire, que ficou sob a supervisão de Clément Pierlot, diretor das vinhas de Pommery desde 2004.

Serão necessários vários anos até que o vinhedo de Pinglestone dê frutos. A primeira colheita está prevista para 2021 e produção a partir de 2024, mas Pommery visa um planejamento de longo prazo. “O tempo e o clima não são completamente os mesmos [de Champagne] no momento, mas, com a mudança climática, presumimos que em 10 ou 30 anos será muito diferente e será qualitativamente interessante produzir vinhos espumantes no Reino Unido”, disse Julien Lonneux, CEO da Vranken Pommery no Reino Unido.

Enquanto isso, Pommery usou uvas de Hampshire, mas também Essex e Sussex, para produzir seu primeiro Louis Pommery Brut – um espumante feito de uma mistura de Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay. Seu nome é uma homenagem ao fundador da Pommery, e menos de 20.000 garrafas foram produzidas até agora. (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 31/05/2018)