



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



COMO PENEIRAR NOVOS TESOUROS EM VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

COMO PENEIRAR NOVOS TESOUROS EM VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"TRABALHO INTELIGENTE, PROJETO VENCEDOR" - POR JORGE LUCKI



09



10

"10 PERGUNTAS RÁPIDAS PARA UMA AFICIONADO EM VINHOS" - POR JANCIS ROBINSON

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

05 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

09 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO PARA JOVENS

31/10/2019 - 19:15

A ABS-Rio está lançando um curso introdutório planejado especialmente para jovens adultos, na faixa etária de 18 anos completos até 28 anos, interessados em ingressar no mundo do vinho. Seja pelo prazer de conhecer a história e os sabores da bebida, ou pelo interesse em investir profissionalmente neste segmento, o novo curso é o primeiro passo para que este público possa receber conhecimentos básicos e se ambientar com essa cultura tão encantadora.

Valor: R\$510,00 Pode ser parcelado no cartão de crédito, em até 3 x R\$ 170,00.
PRÉ-REQUISITO: comprovar idade na faixa de 18 anos completos até 28 anos.
Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / (21) 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-BARRA CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

07/11/2019 - 19:15

Uma ótima notícia para quem deseja adquirir mais conhecimentos sobre o vinho! A ABS-Rio está abrindo mais uma turma do Curso de Vinho e sua Degustação, no Flamengo, ainda este ano. As aulas começarão em novembro, e você já pode fazer sua reserva. O Curso de Vinho e sua Degustação é indicado aos apreciadores do vinho, àquelas pessoas que valorizam a bebida e desejam ampliar seus conhecimentos sobre degustação, serviço e harmonização, por exemplo.

Valor: R\$ 1.315,00 (R\$ R\$ 1.290,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição). Pode parcelar em até 3x no cartão. Informações e Inscrição: (21) 2265-2157 / 2285-0497 / abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP DÃO, A BORGONHA DE PORTUGAL

09/10/2019 - 20:00

Ainda que Douro e Alentejo liderem as preferências quando falamos nos vinhos de Portugal, o Dão vem crescendo em (merecido) reconhecimento nos últimos anos. Afinal, a região é o berço das castas branca (Encruzado) e tinta (Touriga Nacional) consideradas mais representativas do país.

Valor Individual: R\$ 120,00 (associados) e R\$90,00 (associados participantes)
Inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

SBAV-SP VALE DO RHÔNE É TEMA DE DEGUSTAÇÃO - VINHOS IMPORTADOS PELA WINEBRANDS

15/10/2019 - 20:00

A SBAV-SP, em parceria com a importadora Winebrands, traz o sommelier José Eduardo Barboza para degustação orientada com vinhos do Vale do Rhône. Os rótulos degustados serão da vinícola Château Saint Cosme, que atualmente possui 17 hectares, com uma produção orgânica e com vinhas com idade média de 60 anos, situados em um solo único com um microclima frio que permite um lento amadurecimento das uvas

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

ABS-SP ALSÁCIA: VINHOS EXTRAORDINÁRIOS EM LOCAL PARADISIACO

22/10 A 12/11/2019 - 19:30

Na fronteira entre a França e a Alemanha (ao longo de sua história, mudou de mãos por mais de uma vez), a Alsácia é uma das regiões vinícolas mais interessantes da França. Embora, naturalmente, a primeira associação que se faz seja a seus fabulosos Rieslings, ela também é fonte de ótimos brancos de outras castas.

Programação completa e inscrição: (11)3814-7853 / abs-sp@abs-sp.com.br

ENCONTRO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

06 DE NOVEMBRO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastronômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o Encontro desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Num único Encontro você terá informações sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. Você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

História do Vinho, Principais Castas Viníferas e Uvas, O Vinho e sua Elaboração, Tipos de Vinhos (brancos, tintos, rosés, espumantes e fortificados). O Enólogo, o Sommelier e o Enófilo. Análise Sensorial do Vinho: Avaliação Visual, Avaliação Olfativa, Avaliação Gustativa, Avaliação Global. Técnicas e Tipos de Degustações. Guarda e Serviço do Vinho. Acessórios do Vinho. Formação de Adegas. Harmonizações de Vinho e Comida. Principais Regiões Produtoras. Degustações Orientadas. Críticos, Guias, Revistas de Vinhos e Notas de Críticos. Ficha de Avaliação

SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Telefone: 98839-3341 (Márcio Oliveira).

Valor Individual: R\$ 240,00

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras

O Participante do Curso recebe a apostila “ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” e degusta no mínimo **8 vinhos diferentes**.

Datas e programas passíveis de alteração.

Os eventos de Vinhos do Márcio Oliveira são para **maiores de 18 anos**.

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

LOMA GORDA 2015 CERVERA DE LA CAÑADA – BODEGAS SAN GREGORIO - CALATAYUD - ESPANHA

A Bodega San Gregorio foi fundada em 1965 em Cervera de la Cañada e pertence à Denominação de Origem Calatayud. Neste território, localizado no sopé do Sistema Ibérico, é onde estão as melhores uvas dos vales de Ribota e Manubles, a área mais ocidental da denominação. A vinícola possui 700 hectares de vinhedos localizados nos arredores de Cervera, em torno da Serra de Armantes. Produz, em média, 2 milhões de quilos de uvas por ano. Entre as uvas tintas, destaque para a Garnacha, juntamente com Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon e Merlot. Já entre as uvas brancas, brilha a Macabeo.

Notas de Degustação: Rubi intenso, com aromas de notas de frutas vermelhas e escuras como cerejas frescas. A textura no paladar é aveludada, com um ataque delicioso de frutas escuras frescas, de grande vivacidade, elegante, equilibrado e com final de boa persistência. Um delicioso corte 77% de Garnacha e 23% de Tempranillo que foi a melhor relação custo x benefício de uma noite iluminada com Clos Manyettes e Pintia. Recomendo ter uma segunda garrafa por perto.

Estimativa de Guarda: está pronto, mas ainda aguenta mais 3 anos.

Reconhecimentos: 93JS – safra 2015

Notas de Harmonização: acompanha muito bem embutidos, carnes assadas, carnes de caça, bem como pratos da cozinha mediterrânea, queijos de meia cura.

Serviço: servir entre 16 a 17°C.

Onde comprar em BH:'

GRAND CRU/TUTTO ITALIA – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion. Tel.: (31) 3286-2796.

LOJA GRAND CRU BH SHOPPING - Rodovia BR 356, 3049, Piso Mariana, Loja 98 - Belvedere - Tel.: (31) 3228-4310

LOJA GRAND CRU DIAMOND MALL – Avenida Olegário Maciel, 1600 - Shopping Diamond Mall - Lourdes - Loja 071- 2º piso – Tel.: (31) 2537-3526.



COMO PENEIRAR NOVOS TESOUROS EM VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Veza por outra me perguntam se há regras para “peneirar” bons vinhos. A grande verdade é que sempre queremos encontrar grandes vinhos com preços acessíveis! Mas o único problema com esse desejo simples é que o vinho é um recurso limitado e seu valor muda constantemente, daí ser fácil ficar preso em uma rotina de compra de vinhos que acabamos sempre bebendo e gostando e ficar decepcionado quando alguém nos mostra como é importante abrir a mente e a taça a novos rótulos. Então, uma questão importante é como se adaptar rapidamente ao mercado de vinhos que vive em constante mudança? A verdade é que “nada permanece a mesma coisa!” Trabalhando semanalmente com degustações a cegas, minha resposta quanto a esta questão é simples: procure por regiões vinícolas desvalorizadas ou “fora do radar”, por uvas subvalorizadas ou pouco conhecidas e safras altamente produtivas onde se pode encontrar vinhos impressionantes por valores acessíveis.

REGIÕES SUBVALORIZADAS OU “FORA DO RADAR” – Boa parte dos amantes de vinho conhecem alguma coisa sobre Bordeaux, Borgonha, Toscana, Piemonte e Napa Valley. Com certeza, por conta da demanda, esses vinhos estão entre alguns dos mais caros do mundo. Mas, se você estiver procurando por “novos tesouros” em vinho, prefira caminhar por outras regiões.

Ainda há mundo afora várias regiões pouco conhecidas como Calatayud, na Espanha, e da qual degustamos nesta semana o Loma Gorda 2015 da Bodegas San Gregorio, importado para o Brasil pela Grand Cru. Um vinho que chamou a atenção de bons degustadores, numa noite em que tivemos grandes rótulos do Priorat (Clos Manyettes) e Toro (Pintia). Esta é uma área pequena, que dá origem aos chamados vinhos de altura. Os vinhedos estão plantados de 500 a 1040 metros de altitude, na parte mais ocidental de Zaragoza, próximo a Madrid. Predomina o cultivo da Garnacha em vinhas com mais de 50 anos, que hoje ocupam 54% de toda a área de plantio da região. Em segundo lugar, fica a Tempranillo, com 21% da área e algumas variedades brancas como Gewurztraminer, Viura, Malvasia e Chardonnay, também são cultivadas mas representam menos de 10% do cultivo. Os solos pedregosos e argilosos favorecem a produção de vinhos bastante intensos, encorpados, com alta graduação alcoólica e forte coloração. No entanto, essa região não recebe muita atenção da mídia porque não está focada no marketing de seus vinhos.

Entretanto, as regiões menos conhecidas têm nos impressionado ultimamente. Veja algumas delas:

Vale do Douro, Portugal: Conhecidos principalmente pelo vinho do Porto, os vinhos secos desta área que impressionam. Os tintos do Douro são escuros com notas de frutas e boa mineralidade. Os grandes vinhos são caros, mas há belos exemplares em segundos ou terceiros rótulos dos principais produtores da região.

Dão, Portugal: Uma região de vinhos elegantes. Muitos afirmam que o Dão é a região abençoada de Portugal, onde são produzidos ótimos vinhos tintos e brancos que lembram os vinhos da Borgonha!

Tejo, Portugal: Esta região, banhada pelo Rio Tejo, tem características únicas em Portugal, ideal para o cultivo de castas não portuguesas, tais como a Syrah, Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc, Merlot, Viognier e Chardonnay. No caso das tradicionais castas de Portugal, a Touriga Nacional, Trincadeira e Castelão tem presença marcante no tocante aos vinhos tintos e roses, e nos vinhos brancos a Arinto, Verdelho, Fernão Pires. Os vinhos do Tejo tem um preço em conta e são um bom exemplo para o que vem de outras regiões como Lisboa.

Sicília, Itália: Tantos ótimos vinhos para provar na Sicília feitos a partir da Nero d’Avola, do tipo Cabernet Sauvignon, ou da Nerello Mascalese, que lembram as notas da Pinot Noir. Você também ficará surpreso com a uva Grillo, que produz um vinho branco com notas cítricas de limão siciliano.

Campania, Itália: Região de enorme potencial, que desponta como uma das melhores e mais cheias de personalidade da Itália. Os melhores vinhos são elaborados com a excelente uva Aglianico. O mais famoso é o potente e muito encorpado Taurasi, um vinho superlativo e complexo, que pode envelhecer muitos anos.

Puglia, Itália: Primitivo di Manduria é apenas uma das muitas surpresas que você descobrirá na Itália. Minha dica é provar os Primitivos de Salento, com notas de frutas escuras.

Yecla e Alicante, Espanha: são duas regiões da Espanha que produzem excelentes vinhos tintos com o Cabernet Sauvignon e a uva regional, Monastrell (Mourvèdre na França).

La Mancha, Espanha: Lar da uva branca mais cultivada no mundo, a Airén, La Mancha está localizada na Meseta Central. A abundância de solos ricos em calcário e verões quentes, de alta incidência solar produzem vinhos encorpados, alcoólicos e que se transformam em grandes crianzas. Miguel de Cervantes, em Dom Quixote, já fazia referências à produção de vinhos da região.

Almansa, Espanha: Com verões que chegam a 40 graus, solos ricos em calcário e areia que possibilitam boa retenção de umidade, a região dá vida a vinhos intensos, além de boa estrutura. As vinhas são de baixo rendimento, com alta concentração de taninos, aromas e cor.

Jumilla, Espanha: A Monastrell é a casta que se destaca na região de solo seco e calcário, cujo sol intenso é favorável à maturação das uvas. Também fazem sucesso

por lá a Syrah e Cabernet Sauvignon e Merlot.

Brda, Eslovénia: Brda, muitas vezes descrita como “A Toscana da Eslovénia” situa-se, sem surpresas, na fronteira entre a Itália e a Eslovénia. Brda produz um vinho branco premiado que é suave, fresco e equilibrado. A altitude dos picos Alpinos garante que as uvas desenvolvam a quantidade perfeita de acidez comparativamente a outras regiões da Europa.

Columbia Valley, Washington: No momento, o estado de Washington é a região onde despontam tintos de grande qualidade, mas não tão caros como os de Napa valley.

Lodi, Califórnia: é uma região com uma longa história de produção de vinho no vale central da Califórnia. Você pode esperar vinhos tintos defumados feitos a partir das vinhas antigas da região.

Languedoc e Roussillon, França: Esta é uma região que quase toca a fronteira da Espanha. Fique de olho no Maury Sec, uma mistura GSM de super valor.

South Downs, Inglaterra: Quando pensamos nas zonas rurais de Inglaterra, o que nos vem primeiro à cabeça não serão propriamente vinhas de elevada qualidade.

No entanto, nos últimos anos, a região de South Downs, em Inglaterra, passou a desenvolver alguns vinhos espumantes tipo Champanhe de elevada qualidade. O verão tardio de Inglaterra cria condições perfeitas para o amadurecimento lento das uvas e a brisa do mar confere acidez. Os vinhos ingleses estão surpreendendo muitos amantes de vinhos.

Para quem gosta de vinhos ágeis, elegantes e com notas minerais, estas regiões poderão surpreender:

Naoussa, Grécia: se você fechar os olhos e provar este vinho que é feito de Xinomavro, ficará surpreso com a similaridade com o Barolo produzido no Piemonte.

Úmbria, Itália: aqui deixamos para trás a Toscana e Brunello nas vinhas mais altas da Umbria, criando incríveis vinhos da Sagrantino e Sangiovese.

Bierzo, Espanha: Se você gosta de vinhos elegantes e leves, procure um vinho à base de Mencía. A uva Mencía é uma variedade tinta nativa do noroeste da Espanha, associada aos vinhos tintos de Bierzo, que ora criam vinhos mais intensos e concentrados, com um caráter mais terroso e vegetal, com algumas nuances e complexa mineralidade. Corresponde a uva Jaen em Portugal, presente no Dão.

Uruguai e Brasil: você não acha que o Uruguai ou o Brasil produzem vinhos tão elegantes? Você ficará surpreso ao descobrir o Merlot equilibrado do Brasil e o Tannat estruturado e elegante do Uruguai. Os vinhos brasileiros estão chamando a atenção do mundo do vinho, havendo espaço inclusive para novos rótulos feitos em Minas Gerais, Norte de São Paulo, Goiás, Rio de Janeiro, fora o que se prova vindo da Serra Catarinense e Nordeste (Pernambuco e Bahia).

Patagonia, Argentina: Um estilo muito diferente da indústria vinícola argentina está acontecendo no sul ao redor da cidade de Neuquén. Pinot Noir e Chardonnay mostram um potencial sério, deixando para trás o Malbec de Mendoza.

Villány, Hungria: Kékfrankos (também conhecido como Blaufränkisch) produz vinhos profundos em um estilo clássico quase parecido com o de Bordeaux, às vezes misturado com o Cabernet Franc. Se gosta de vinhos no estilo bordalês, não deixe de prova-los.

Mendocino, CA: Mendocino é uma das regiões mais emocionantes da Califórnia no momento, para Chardonnay e Pinot Noir, criados em vinhedos de clima frio. Surpreendentemente, os preços ainda são bem razoáveis.

UVAS SUBVALORIZADAS OU POUCO CONHECIDAS: Algumas pesquisas rápidas no banco de dados do Wine Spectator resultaram em 25.151 vinhos Cabernet Sauvignon classificados e apenas 31 vinhos da uva Bobal. Isso não ocorre porque a Bobal é uma uva rara. Na verdade, é uma das uvas tintas mais plantadas da Espanha.

Mas ela não é tão conhecida e, por causa disso, a maioria é usada para vinhos comuns. Dito isto, algumas vinícolas estão produzindo deliciosos vinhos tintos, ainda que macios, que custam preços acessíveis. Para se ter idéia, apesar da Espanha ter cerca de 600 uvas viníferas, apenas 20 são mais conhecidas! Portanto, crie o hábito de explorar variedades de uvas das quais você nunca ouviu falar antes. E lembre-se, se a vida lhe der um vinho ruim, faça “Sangria”.

Para começar, aqui estão algumas variedades menos conhecidas que podem te surpreender:

UVAS TINTAS

Montepulciano: Por muito tempo foi considerada uma uva descartável até que os produtores de Abruzzo perceberam que poderia produzir vinhos que seriam seu orgulho e alegria. Ainda há algumas variações, mas é bom procurar vinícolas com boas classificações ou que figuram no livro anual do Gambero Rosso, que é o principal Guia de Vinhos da Itália.

Monastrell: é caro quando se chama Mourvèdre na França, mas na Espanha se chama Monastrell e é muito mais barato! Vamos, prove os vinhos desta uva e se surpreenda!
Touriga Nacional: Touriga é definitivamente o emblema tinto de Portugal, com uma linda semelhança com Cabernet Sauvignon, criando alguns vinhos que lembram cortes

bordaleses.

Alicante Bouschet: Outra uva típica de Portugal (apesar da origem francesa) que produz vinhos tintos profundos e com um acabamento adocicado.

Pinotage: a uva tinta profunda da África do Sul surpreende na taça. Cruzamento em laboratório da Pinot Noir com a Hermitage (Cinsault), gerando vinhos que podem acompanhar muito bem pratos a base de peixes e carnes brancas.

Carignan: Você acha que 40 anos seriam tempo suficiente para provar que a vinha velha Carignan é realmente ótima. Esta mais que na hora de você provar os vinhos do Priorat!

UVAS BRANCAS

Assyrtiko: de origem grega, seus vinhos lembram o Chablis, com uma acidez muito viva e toque mineral.

Garganega: Mais conhecido como Soave, produzindo notáveis sabores de pêssegos e criando vinhos semelhantes ao Pinot Gris.

Vermentino: Pode ser uma bela opção para vinhos da Sauvignon Blanc, o Vermentino pode te surpreender.

Grillo: O vinho branco mineral e vivo que se faz na Sicília, perfeito para acompanhar pratos de peixes e crustáceos.

Grenache Blanc: Este é um divisor de águas. Você pensa que está bebendo um vinho branco claro e começa a provar a estrutura e o corpo desse vinho.

Marsanne: é como se Chardonnay e Viognier criassem um corte delicioso. Ao lado da uva Roussane, a casta Marsanne é a uva responsável pelos grandiosos Hermitage brancos do norte do Rhône. Os vinhos brancos elaborados com a casta Marsanne são gordos e encorpados, com pouca acidez, mas capazes de envelhecer por muitos anos. Os melhores exemplos são vinhos brancos bastante complexos, com aromas florais e amendoados, cheios e marcantes no palato. Também faz belos vinhos no Uruguai.

Chenin Blanc: Esta uva é bem conhecida (e cara) da França, mas constitui uma das melhores uvas brancas na África do Sul!

SAFRAS SUPER PRODUTIVAS

Muitas vezes é importante se perguntar se a safra foi produtiva na região em questão que você está procurando por vinhos. Se a safra foi muito produtiva, você certamente encontrará bons preços e a questão passará a ser procurar pelos bons rótulos.

Nesta hora, não há dúvida que procurar por informações sobre os produtores junto a Guias de Vinhos, ou notas de degustações de críticos, poderá ajudar muito nas suas opções.

Em resumo, não faltam opções para você encontrar bons vinhos a bom preço!!! Saúde !!! (este artigo foi baseado em pesquisas na Internet, participações em degustações e leitura de artigos de críticos e jornalistas especializados).

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

“RABALHO INTELIGENTE, PROJETO VENCEDOR” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 11/10/2019

A Quinta de Leda é um modelo de manejo e vinificação que enseja tintos de qualidade nas mais diferentes categorias...

Leia a reportagem completa em: <https://valor.globo.com/eu-e/coluna/jorge-lucki-por-mais-que-se-inventem-formulas-e-equipamentos-vinho-continuara-dependendo-dos-elementos-naturais-e-do-homem.ghtml>

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.

“ONDE COMPRAR VINHOS EM BUENOS AIRES” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 10/10/2019

Em recente visita à Buenos Aires fiz uma enquete com vários profissionais e especialistas argentinos, sobre quais seriam as melhores lojas de vinho da capital portenha. Munido de uma lista de indicações visitei várias lojas.

Antes de prosseguir adiante que os vinhos importados aqui são absurdamente caros, melhor ficar só nos argentinos. E antes que perguntem a oferta de VINHOS NATURAIS é muito limitada, a única indicação que me foi dada neste nicho foi um Bistrô, o À Nous Amour (www.facebook.com/anosamourspalermo). Eis minhas lojas preferidas e meus comentários (classifiquei com estrelas)

5 ESTRELAS

TERROIR - Um conceito diferente, uma loja “a puerta cerrada” (porta fechada)...

SERVIÇO: Endereço: Juan A. Buschiazzo 3040 – Palermo.

Telefone: +5411 4778-3408. Site: <http://terroir.com.ar> | Email: Claudio@terroir.com.ar

EL PIRO - Aqui tem tudo, muita coisa e mais um pouco.... SERVIÇO: Endereço: Rua Córdoba 844 - Telefone: +5411 4322-5781.....

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/onde-comprar-vinhos-em-buenos-aires>

Mais em www.marcelocopel.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) | Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“DECANTAÇÃO DESMISTIFICADA: QUANDO SEU VINHO PRECISA RESPIRAR E O QUE FAZER COM ELE” - DAVE MCINTYRE

THE WASHINGTON POST – WINES - 11/10/2019

Parte da mitologia do vinho é que ele precisa “respirar”. A respiração segue a ideia de que o vinho está vivo - evolui na garrafa e na taça, tem humor, melhora com a idade, como o melhor de nós, ou pelo menos até certo ponto. A ideia por trás de deixar um vinho respirar, na garrafa, numa taça, ou numa jarra, é que o tempo e o ar permitirão que seus sabores se expressem.

E, é claro, há toda uma indústria de acessórios para vinho para nos ajudar a adicionar ar aos nossos vinhos. Os decantadores são tradicionais, elegantes e às vezes incrivelmente caros. O ritual de decantação está tão arraigado na tradição do vinho que é incluído no exame de serviço do programa de certificação Court of Master Sommeliers.

Mais recentemente, os dispositivos chamados aeradores se tornaram populares. Você derrama um vinho através deste dispositivo em seu copo ou jarra, e um efeito turbilhão e borbulhante adiciona ar violentamente, envelhecendo instantaneamente o vinho, supostamente. Nunca me convenci de que os aeradores tiveram um efeito momentâneo no sabor de um vinho.

A sabedoria convencional sobre permitir que um vinho respire é controversa. Simplesmente puxar uma cortiça ou torcer uma tampa de rosca e deixar a garrafa repousar por um tempo não adicionará muito ar ao vinho - apenas um pouco de líquido é exposto no gargalo da garrafa.

Até a decantação tem seus detratores. A exposição de um vinho ao ar permite que seus aromas se dissipem, não se desenvolvam, de acordo com esse argumento. E por que você quer perder o sabor?....

Leia a reportagem completa em: https://www.washingtonpost.com/lifestyle/food/decanting-demystified-when-your-wine-needs-to-breathe-and-what-to-do-about-it/2019/10/11/d5c34212-eb63-11e9-85c0-85a098e47b37_story.html

“10 PERGUNTAS RÁPIDAS PARA UMA AFICIONADO EM VINHOS” - JANCIS ROBINSON

POR JASON YAPP - 09/02/2017

Uma reportagem feita por Jason Yapp entrevistando Jancis Robinson.

1. Você já teve um momento formativo de degustação de vinhos quando as nuvens se abriram e de repente apreciou algo com clareza cristalina? Minha primeira vez, em Ontário, em 1976, quando todos pareciam estar se contradizendo, o que me fez perceber que não há acertos nem erros na apreciação do vinho.
2. Qual é a primeira nota de degustação que você ainda tem em registro? Você terá que perguntar a Davis! (A Universidade Davis da Califórnia arquivou recentemente todas as notas de degustação e redação de vinhos de Jancis - consulte <http://www.jancisrobinson.com/articles/my-transatlantic-archive>). Este é o vinho mais antigo que encontramos no [jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com) - Sauternes: Chateau Yquem 1784: um xarope marrom muito escuro com anel de cobre. A garrafa “fedeu” imediatamente após a abertura. Após 5 a 10 minutos, um buquê muito atraente de rosas secas emergiu e o vinho ficou vivo, aromático e perfumado por bons 40 a 50 minutos. No paladar, o vinho era muito gentil, muito delicado, muito feminino ao apelo mais agressivo de 1787, e a fruta doce era adorável muito antes de desaparecer (antes de 1787). Uma maravilha de uma relíquia, um prazer absoluto”.
3. Riesling é uma variedade de uva que você defendeu. Agora está recebendo o reconhecimento que merece? O Chateau Sainte Michelle, em Washington, a defendeu nos EUA e as inúmeras versões secas bem feitas estão ajudando, mas provavelmente tem muito sabor para ser apreciado amplamente.
4. Você pode nos dizer uma combinação interessante de comida e vinho de suas viagens? O globo ocular das ovelhas e, de memória, um vinho Vranac em uma turnê pelo que era a Iugoslávia no final dos anos 70.
5. Existe um estilo ou tipo de vinho com o qual você simplesmente não se dá bem? 99% da Prosecco, receio.
6. Você pode recomendar alguma região vinícola promissora que deva estar no nosso radar? Vou desinteressadamente explorar a Patagônia Chilena e a Baixa Califórnia amanhã.
7. Existe uma safra de “valor” subestimada em Bordeaux ou na Borgonha? Talvez 2007 em ambas as regiões....

Leia a reportagem completa em: <https://www.yapp.co.uk/blog/index.php/2017/02/ten-quick-questions-for-a-wine-aficionado-4-jancis-robinson/>

Jancis Robinson é a inglesa mais importante do mundo do vinho da atualidade. [Jancisrobinson.com](http://jancisrobinson.com), o site que leva seu nome, é uma das melhores referências para quem quer estar atualizado sobre este segmento tão peculiar. Jornalista, ela foi a primeira mulher, então fora do negócio do vinho, a obter o título de Master of Wine, isso no ano de 1984. Ela também é autora de The 24-Hour Wine Expert, já disponível em português.

NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

FRANÇA GANHA CAMPEONATO DE DEGUSTAÇÃO

A equipe da França foi coroada campeã mundial em degustação de 2019 no castelo de Chambord, em 12 de outubro. A França venceu o Campeonato Mundial de Degustação de 2019 com 112 pontos. A equipe, composta por quatro provadores (Christophe Boyet, Emmanuel Olive, François Breteau, Christian Colin) e um treinador (Jacky Camus), expressou sua emoção logo após o anúncio dos resultados. “Estamos loucamente felizes e talvez aliviados ... é uma grande alegria!” O que é ótimo é que terminamos em primeiro lugar na frente da China, que nos venceu em 2016. É uma ótima vingança, uma boa vingança, alegre!...

O campeonato também nos permite entender melhor nossas falhas, é também uma maneira de nos conhecermos melhor! Às vezes, nossos resultados diminuem, mas sempre há prazer para nossos rivais, que também são bons amigos!.. Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-france-championne-de-degustation-nous-avons-progresse-sur-les-vins-etranagers.4650598.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Geoffrey Avé – 12/10/2019).

FRANÇA GANHA CAMPEONATO DE DEGUSTAÇÃO EM CHAMBORD

Foi no coração do magnífico castelo de Chambord que os franceses ganharam sua segunda estrela! Após a vitória em 2014, eles reiteraram o feito e ganharam o título de 2019 Campeões Mundiais de Degustação às Cegas de Vinhos. 27 equipes de provadores foram reunidas no sábado, 12 de outubro de 2019, no Château de Chambord, para participar da 7ª edição da prova cega do Campeonato do Mundo organizada pela Revue du Vin de France.

O programa foi identificar 12 vinhos, seis brancos e seis tintos de todo o mundo. Era necessário, para marcar o máximo de pontos, detectar cada vez a principal variedade de uva, o país de origem, a denominação, a safra e, se possível, o produtor. Um exercício extraordinariamente difícil!

Além de equipes experientes como Bélgica, França, Suécia, Espanha e China, cinco novas equipes entraram na competição este ano: Ucrânia, Cazaquistão, Romênia, Estônia e Portugal.

FRANÇA APRENDEU COM SEUS ERROS - Após o desempenho decepcionante em 2017 (11º lugar), a equipe da França soube tirar as lições de seus erros, percebendo que precisava concentrar seus esforços na degustação de vinhos estrangeiros. Em 2018, após um treinamento renovado, os franceses chegaram em terceiro, o que foi encorajador. E este ano, liderado por um novo treinador, eles estão de volta ao topo do pódio, cinco anos após a primeira coroação!

A FRUSTRAÇÃO DOS BELGAS E OS EXPLORADOS ASIÁTICOS - Golpe forte, por outro lado, para a Bélgica, campeã do mundo no ano passado e favorita neste ano, que ficou no pé do pódio (quarto lugar). A equipe lamenta algumas de suas escolhas! De fato, um dos membros encontrou o vinho nº 3 (Chenin de Loire), mas não conseguiu convencer seus companheiros de equipe. Uma discordância sobre o vinho nº 10 (Sangiovese da Itália) também levou a equipe a debater e, hesitante, ela finalmente optou por um nebbiolo. Duas decisões que custaram a vitória!

Mais inesperadamente, a equipe de Taiwan marcou a competição no ano passado, ficando em quarto lugar. O objetivo deste ano era “fazer melhor que 2018”, e está feito, já que estão no terceiro degrau do pódio com 95 pontos! Concorrentes fortes e metódicos para observar de perto a partir de agora.

Os campeões chineses de 2016, apresentaram este ano uma equipe muito ambiciosa, selecionada após as rodadas de eliminação nas principais cidades chinesas. Eles impressionaram este ano ao terminar em segundo lugar com 103 pontos. Um retorno à tona para esta equipe de jovens provadores que havia decepcionado por dois anos (9º em 2017, 13º em 2018).

A ressaltar o desafio corajoso levantado pela sommelier romena Julia Scavo. Mestre do Porto, terceira no Campeonato de Melhor Sommelier da Europa e qualificada para o próximo Concurso Mundial de Sommelier, a jovem não hesitou em colocar-se em perigo ao se juntar a uma equipe romena desconhecida no circuito internacional. E ela venceu sua aposta, ganhando com sua equipe um lindo décimo primeiro lugar!

CLASSIFICAÇÃO DAS EQUIPES NO CAMPEONATO MUNDIAL DE PROVA RVF 2019:

1. França, 112 pontos

2. China, 103 pontos
3. Taiwan, 95 pontos
4. Bélgica, 94 pontos
5. Dinamarca, 90 pontos

23. Brasil, 41 points – Equipe: Luiz Batistello | Caroline Mastroianni | Diego Dequi | Bruno Vianna

Leia mais em: <https://www.larvf.com/la-france-est-championne-du-monde-de-degustation-2019,4650581.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pauline Vey – 12/10/2019).

VEM AÍ O ADEGA INTERNATIONAL TASTING 2019

Evento com degustações verticais inesquecíveis acontece em outubro. Ingressos à venda. Adega International Tasting promove grandes verticais de vinhos. Em 19 de outubro, o elegante hotel Unique, em São Paulo, receberá a 5ª edição do Adega International Tasting.

O evento criado para celebrar os 10 anos da Revista ADEGA já virou uma marca para grandes apreciadores de vinhos compartilharem degustações inesquecíveis.

Em ocasiões anteriores, o Adega International Tasting já contou, por exemplo, com verticais de ícones planetários como os chilenos Almaviva e Don Melchor, os franceses Romanée-Conti e Château de Beaucastel e o espanhol Mas La Plana. E ainda degustações de Porto lendários como uma série de Taylor's cinquentenários e o Krohn Vintage 1963, da mítica safra, reconhecida como a mais espetacular do século 20.

As exclusivíssimas verticais são sempre apresentadas por um embaixador de cada vinícola, o que nos dá a possibilidade única de mergulhar e decifrar a essência da criação de cada vinho.

Neste ano, haverá quatro degustações especiais:

- Vertical Finca Bella Vista – A degustação do célebre vinho argentino, produzido a partir de vinhas centenárias, será guiada pelo enólogo Gustavo Rearte, que traz as safras 2003, 2012, 2013, 2014 e 2015.
- Vertical AAltos PS e AAltos – Será conduzida por Eduardo Ferrin, diretor geral da lندária vinícola da região de Ribeira Del Duero, na Espanha.
- Vertical Il Caberlot – Mortiz Rogosky, proprietário da vinícola italiana, em pessoa, virá comandar a degustação. Esta é a primeira vez que o cult wine da Itália, descoberto pela famosa crítica inglesa Jancis Robinson, vem ao Brasil em uma degustação especial.
- Avant Première Descorchados 2020 – Patricio Tapia, autor do maior guia de vinhos sul-americanos do mundo, dá uma paradinha na degustação da futura edição, para apresentar o que já bebeu de melhor até agora.

Vai perder? Para mais informações e compra de ingressos, acesse o site Adega International Tasting... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/adega-international-tasting-2019-acontece-em-outubro_11923.html ((Revista ADEGA – Redação - 04/09/2019).

COMO COMPRAR UM VINHO QUE VOCÊ NUNCA PROVOU?

Dicas para você escolher com segurança sem nunca ter provado um rótulo antes. Use as pontuações como referência, mas esteja atento às descrições nas resenhas. Quais referências você usa quando quer comprar um vinho que nunca provou? Pergunta para o vendedor da loja? Pergunta para os amigos? Ou apenas vai em frente e “arrisca” o seu dinheiro naquele rótulo que você nunca tinha visto antes?

A quantidade de vinhos no mundo é gigantesca. E a quantidade de vinhos presentes no mercado brasileiro também é imensa. Ele é considerado um dos maiores mercados do planeta em quantidade de rótulos disponíveis. Você encontra desde chilenos até neozelandeses, passando por argentinos, australianos, franceses, italianos, portugueses, espanhóis, sul-africanos, israelenses, húngaros, búlgaros, gregos etc. A lista é tamanha que invariavelmente você vai se defrontar com algum rótulo que nunca provou antes. E, quando isso acontece, o que você faz?

A maioria das pessoas, antes de se arriscar, costuma se apegar a algo familiar. Não à toa muitos enófilos compram caixas e caixas de um rótulo quando acreditam ter encontrado alguma coisa preciosa por um valor compatível com o seu orçamento. É também por isso que as cartas dos restaurantes tendem a ter alguns nomes conhecidos.

Mas e quando não reconhecemos nada? Ou então, quando não queremos optar pelas mesmas coisas sempre? Como fazer? É possível ter alguma “segurança” ao comprar uma garrafa sem nunca ter provado antes? Posso acreditar no vendedor da loja ou no sommelier do restaurante? Em quem me fiar? Ou devo simplesmente arriscar?

Você não precisa necessariamente “apostar em um vinho” que não conhece. Há algumas formas de tentar “minimizar os riscos”, ainda mais se você

estiver diante de rótulos mais caros. Então, seguem algumas dicas.

INDICAÇÕES INDEPENDENTES - Não há problema algum em ouvir os conselhos do vendedor da loja ou do sommelier no restaurante, pelo contrário. Eles são profissionais que estão lá para lhe ajudar a ter a melhor experiência possível com seu vinho – afinal eles querem que você fique feliz e volte. Também é válido buscar outras referências, até mesmo apelar para um amigo que tenha gosto parecido com o seu... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-comprar-um-vinho-sem-nunca-ter-provado-antes_11225.html (Fonte – Arnaldo Grizzo - 03/10/2019).