

VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



LIVROS ONDE O TEMA É VINHO
POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



06

LIVROS ONDE O TEMA É VINHO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"O VINHO EM 2022"- POR SUZANA BARELLI



08



10

"PREÇOS E O CULTO AO VINHO" - POR JANCIS ROBINSON

03 VINHO DA SEMANA

06 ARTIGO

08 SELEÇÃO DE ARTIGOS

11 VIAGEM

13 VINHO E CULTURA: DICA

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.
- Em 2021 provamos 982 vinhos diferentes, sendo 64 deles com screw cap. Dos vinhos com rolhas, 2 estavam bouchonnées, e 3 apresentaram vazamentos nas rolhas e estavam decrépitos. Abrimos 5 vinhos do Porto a fogo. Fizemos sugestão de 112 rótulos como Vinho 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 !

CHAMPAGNE MONTAUDON – REIMS – CHAMPAGNE - FRANÇA

A Maison Montaudon teve início em 1891 quando o mestre de cave Auguste Louis resolveu usar seus conhecimentos para elaborar seu próprio vinho, na região de Epernay. Há quatro gerações que a família controla toda a produção. Sendo uma tradicional casa de Champagne com fama e reconhecimento internacional, sua qualidade e tradição despertaram o interesse do grupo de luxo LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy), da qual faz parte desde 2008. A Moët Hennessy, do grupo LVMH, é responsável por mais de 25% de todas as vendas e exportações dos vinhos desta famosa região francesa. Sua história tem início em Epernay, mas atualmente está localizada na região de Reims, onde mais de 45 hectares de vinhas estão plantadas. Embora as instalações sejam históricas, o processo de produção conta com o melhor da tecnologia disponível no setor de vinificação.

O Champagne Montaudon Brut é feito com o corte típico da região de Champagne: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier sendo ainda que 20% do vinho base envelhece por vários meses em barricas de carvalho. Tem por volta de 12% de graduação alcoólica.

Uvas: Pinot Noir (40.00%), Pinot Meunier (35.00%), Chardonnay (25.00%). Maturação mínima de 2 anos em cave antes de ir ao mercado.

Notas de Degustação: Vinho de cor amarelo palha. Aromas de boa complexidade e elegância, com equilíbrio entre as notas de frutas brancas, como a maçã verde, pera, e algo cítrico, com notas de mel, flor de laranjeira, pão e fermento. Toques de frutas secas como a amêndoa. Paladar com muita cremosidade, boa acidez, médio corpo e delicada perlage. Os sabores refletem os aromas, mostrando frutas brancas, mel, torradas, pão, fermento. Bom equilíbrio, com bom balanço entre a acidez e cremosidade. O final de boca é seco, longo e prazeroso! Uma campeã quando se fala em custo x benefício !!!

Estimativa de Guarda: Potencial de guarda de 3 anos, desde que seja mantido em condições adequadas.

Notas de Harmonização: Acompanha Cozinha Japonesa, vai bem com pratos vegetarianos, risotos em geral. Harmoniza com ostras, salmão defumado, robalo grelhado com purê de mandioquinha, risoto de lula, moqueca, pupunha assada, pastel de queijo brie, queijos brancos moles.

Serviço: servir entre 7 e 8°C

Faixa de Preço – \$\$\$

Em BH – Em BH – WINE – Rua Alvarenga Peixoto, 655 – Lourdes – Tel.: (31) 2527 9100



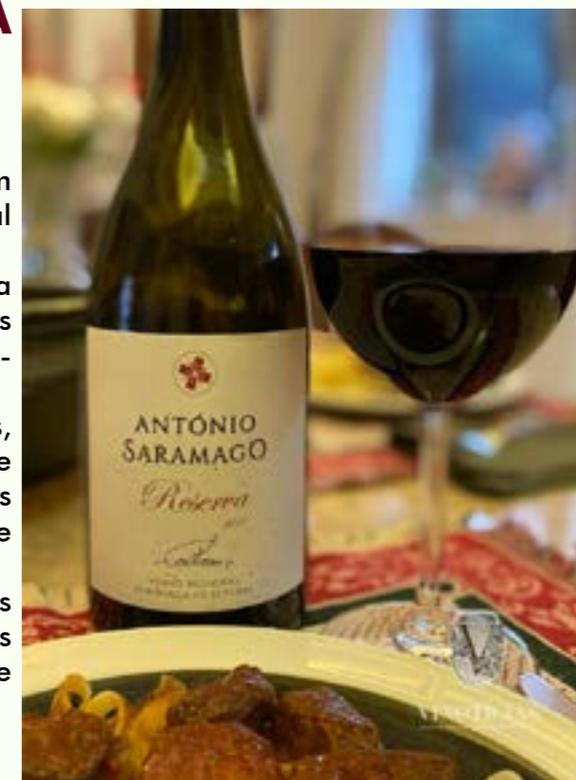
ANTONIO SARAMAGO RESERVA TINTO 2017 – VINHO REGIONAL DA PENÍNSULA DE SETUBAL – PORTUGAL

Não é todo dia que se bebe um vinho de António Saramago, considerado uma lenda do vinho português! Sua trajetória se mistura com o desenvolvimento da vitivinicultura lusitana contemporânea, sendo que no ano de 2020 se consagrou como o mais antigo enólogo de Portugal ainda em atividade.!

Nascido em Vila Nogueira de Azeitão em 1948, e desde muito cedo demonstrou paixão pelo mundo do vinho, não sendo alheia a influência do seu pai, José Maria Saramago, adegueiro na empresa José Maria da Fonseca, durante 42 anos. Com mais de 200 prêmios conquistados, muitos dos seus vinhos têm sido sobejamente apreciados pela imprensa portuguesa e internacional da especialidade, destacando-se nesta última Jancis Robinson e Robert Parker.

Sua empresa foi fundada em 2002, tendo por base um sonho antigo do enólogo António Saramago de produzir os seus próprios vinhos, a empresa assenta em 3 pilares fundamentais: Qualidade, Identidade e Paixão. **QUALIDADE:** Porque num mercado tão competitivo, a qualidade é o fator crítico na escolha de um vinho por parte de um consumidor cada vez mais conhecedor e exigente. **IDENTIDADE:** Porque fazemos vinhos com identidade, representativos das suas regiões de origem, pois é a identidade que permite produzir vinhos com perfil e complexidade diferentes. **PAIXÃO:** Porque o que fazemos, fazemo-lo com paixão, e é essa paixão que nos permite continuar a fazer vinhos com alma.

Apesar de não possuir área de vinha própria, António Saramago consegue, devido à sua larga experiência no setor (mais de 50 anos trabalhando com enologia), descobrir novos vinhos de grande qualidade em pequenos produtores, culminando com a aquisição dos mesmos pela sua empresa após o processo fermentativo (que é seguido por si com o maior rigor e segundo as suas diretrizes), estagiando posteriormente em pipas de carvalho americano e francês já nas suas instalações.



Corte de uvas: Alicante Bouschet e Touriga Nacional. Fermentado em cuba de inox a 30°C. Estágio em carvalho francês e americano durante 12 meses e em garrafa durante 12 meses.

Notas de Degustação: Apresenta cor rubi escuro, aproveitando da Alicante Bouschet que é uma uva tintureira. Aromas de frutas escuras maduras como a ameixa, com notas florais, toques tostados e de especiarias doces, além de toques minerais e de tabaco. Paladar de frutas escuras, tem acidez refrescante, bem estruturado e ótima textura de taninos, que já estão macios. Recomendo uma segunda garrafa por perto!

Estimativa de Guarda: : creio que aguenta bem entre 8 e 10 anos após a safra. Então beba até 2027!

Notas de Harmonização: Recomendo decantar. Vai bem com Carnes vermelhas grelhadas e assadas, massas com ragu de carne, polenta com ragu de ossobuco, cordeiro em molho de hortelã, embutidos e inclusive de caça, a base de molhos ricos e saborosos. Creio que vai ficar muito bem com pratos da culinária portuguesa como Bacalhau e Leitão a moda da Bairrada.

Serviço: servir entre 16 e 17°C (Beba numa taça apropriada como Bordeaux).

Faixa de Preço – \$\$\$\$

EM BH – EMPÓRIO DO VINHO – Rua João de Freitas, 164 – Bairro Santo Antônio – Rafael: (31) 99669-2660 | Ariel Perez: (31) 99357-0814.

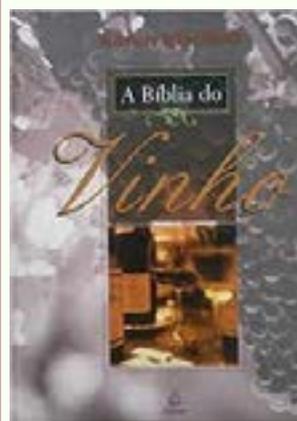
LIVROS ONDE O TEMA É VINHO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Uma breve relação de livros onde os interessados em vinhos poderão ler e aprender mais sobre a bebida de Baco.

ATLAS MUNDIAL DO VINHO - Hugh Johnson, famoso por seu "Guia de Bolso de Vinhos", que relaciona anualmente informações sobre os principais países e produtores de vinhos no mundo, escreveu em parceria com crítica britânica Jancis Robinson essa obra que é um amplo estudo das regiões produtoras de vinho de todo o mundo. Bem documentado com mapas e fotografias de altíssima qualidade, os autores analisam as particularidades geográficas climáticas e agrícolas dos lugares onde cada vinho é produzido e como influenciam seu sabor e sua qualidade. Além disso o Atlas não aborda apenas produtores tradicionais da bebida como França e Itália mas também países onde a produção de vinho não é tão famosa como Austrália, Grécia, Canadá e até mesmo o Brasil, mas não espere mais que meia página, pois os vinhos brasileiros ainda são pouco conhecidos e divulgados fora de nossas fronteiras. Em sua mais recente edição o Atlas Mundial do Vinho ganha mais de 40 páginas 20 novos mapas e fotos de página inteira.

ENCICLOPÉDIA DO VINHO - A Enciclopédia do Vinho, do mesmo Hugh Johnson, tem como premissa ser uma fonte de diversas informações sobre a bebida de Baco. A publicação reúne os dados de uvas utilizadas, características de cada rótulo e o processo de elaboração dos vinhos. Todos eles são listados em ordem de recomendação para os leitores consumirem e adquirirem.



A BÍBLIA DO VINHO - O livro de vinho mais vendido nos Estados Unidos acaba de ganhar uma nova edição, completamente atualizada e em cores. A Bíblia do Vinho, da autora americana Karen MacNeil, levou 10 anos para ser escrita, e atende ao leitor, qualquer que seja seu nível de interesse, conhecimento e sofisticação.

É um livro voltado para diferentes leitores, desde iniciantes no mundo do vinho até enófilos, sommeliers, donos de restaurantes e empresários da gastronomia. Abrangente, divertida, muito bem escrita e interessante, a obra aborda os fundamentais da enologia, como vinhas, variedades de uvas, clima e terroir, além de apresentar dicas, anedotas, definições, ilustrações, mapas, rótulos e mais de 400 fotografias.

A nova edição traz também novos capítulos sobre Reino Unido, Croácia e Israel, além de uma nova seção sobre o vinho na Antiguidade. Os capítulos sobre França, Itália, Austrália, América do Sul e Estados Unidos também foram atualizados e ampliados. Os melhores rótulos divididos por países se encontram na seção Grandes Vinhos. Um glossário de mais de 400 castas e as últimas novidades sobre a ciência da degustação (aromas e sabores) completam a bíblia.

O GUIA ESSENCIAL DO VINHO – WINE FOLLY - Como o próprio título diz, esse livro é um guia essencial para os iniciantes no mundo do vinho. Madeline Puckette e Justin Hammack apresentam os fundamentos básicos sobre a bebida, de forma leve, prática e divertida: os perfis das uvas mais populares, um guia de harmonização, uma seção com mapas detalhados de regiões produtoras, além de dicas para encontrar exatamente o vinho que você procura.

A obra nasce a partir do site Wine Folly, considerado uma das principais referências mundiais sobre o assunto. Os autores espanaram a poeira que cobria o assunto e abriram as portas para muitos novatos aqueles que queriam conhecer melhor o mundo do vinho, mas se intimidavam com toda a pompa.

OS SEGREDOS DO VINHO – José Osvaldo Albano do Amarante escreveu este que é um dos mais completos livros sobre vinhos escrito no Brasil. Além de fornecer ao leitor todas as dicas para que ele compre, armazene e consuma seus vinhos de forma correta, harmonizando-os com todos os tipos de comida, a obra – em edição revista, atualizada e ampliada – explica a arte da produção de vinhos e traz informações detalhadas sobre os principais países produtores.

EXPERT EM VINHOS EM 24 HORAS - Jancis Robinson explica de forma didática, divertida e prática como escolher um bom vinho. Sugere maneiras de fazer uma degustação com os amigos, já que a melhor maneira de apreciar uma boa garrafa é na companhia de quem se gosta e bebi vinho. Na obra há 10 dicas para escolher a garrafa certa, quanto deve-se pagar por cada uma e como combinar vinho e comida.

O JULGAMENTO DE PARIS: O Julgamento de Paris conta a história da célebre degustação às cegas entre vinhos franceses e californianos que, em 1976, acabou com uma surpreendente vitória dos vinhos norte-americanos, sem conhecimento prévio dos rótulos. O resultado desta degustação, acompanhado pelo jornalista George Taber, autor desse livro, abalou o mercado internacional e jogou um novo foco sobre a vitivinicultura dos Estados Unidos alçando-a num nível nunca antes imaginado.

VINHO E GUERRA - Neste livro, Don e Petie Kladstrup trazem uma narrativa da saga de tradicionais famílias de vinicultores franceses que lutaram contra os nazistas que queriam roubar um de seus símbolos mais autênticos - o vinho. Usando das incríveis estratégias como a construção de paredes com teias de aranha e tingidas com chá, para esconder safras preciosas, sabotagem de trens que transportavam vinho para a Alemanha, os produtores de vinho formaram uma espécie de Resistência paralela a fim de proteger a economia da França e preservar um de seus prazeres mais reconhecidos.

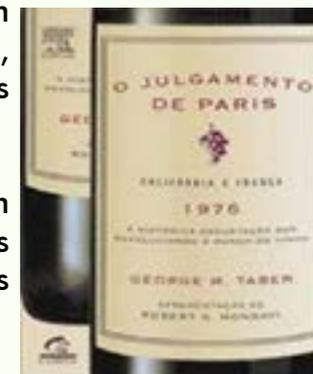
A VIÚVA CLICQUOT: O extenso trabalho de pesquisa da autora Tilar J. Mazzeo conta a história da fundadora de uma das casas de champanhe mais famosas do mundo. Nos séculos XVIII e XIX, Barbe-Nicole Clicquot Ponsardin foi uma das primeiras mulheres a liderar um império comercial internacional, sob a marca Veuve Clicquot.

Sem medo de arriscar a própria independência financeira, ela fez do produto que vendia um sinônimo de luxo e tornou-se uma lenda na França. Filha de um rico comerciante, Barbe-Nicole testemunhou, ainda criança, a Revolução Francesa. Criada para ser esposa e mãe, ela não tinha o menor conhecimento do mercado de vinhos, já que o dinheiro da família era proveniente da indústria têxtil. Sua entrada no ramo da vinicultura viria graças ao casamento com François Clicquot, cujo pai, que também fizera fortuna na área de tecelagem, resolvera investir no comércio de bebidas. Viúva aos 27 anos, com uma filha pequena e sem qualquer formação empresarial, Barbe-Nicole assumiu o controle da vinícola do marido.

Em meio ao caos das guerras do período napoleônico, a jovem levou pouco mais de uma década para transformar uma pequena empresa familiar em um grande negócio, superando períodos de crise e firmando-se como uma das mulheres mais ricas e bem-sucedidas de seu tempo. Leia e conheça a história dessa mulher empreendedora que abriu horizontes para as outras mulheres e viúvas do mundo dos negócios e mudou a vinicultura francesa, forçando todos os que a cercavam a reconsiderarem os estereótipos de gênero da época.

VIAGENS, VINHOS, HISTÓRIAS - O foco desta obra é mostrar como programar e visitar regiões vinícolas. O conceito básico deste guia é oferecer ao leitor recomendações e sugestões, para que possa programar melhor suas viagens para as regiões vinícolas em vários países, mesmo sendo um simples apreciador de vinhos.

1001 VINHOS PARA BEBER ANTES DE MORRER - Com bom humor e um leve toque de ironia, Neil Beckett, crítico de vinhos e editor-chefe da revista britânica "The World of Fine Wine", propõe um desafio aos leitores do livro 1001 Vinhos para Beber Antes de Morrer: experimentar os mais de mil títulos avaliados e recomendados por ele enquanto ainda se está vivo. Da minha parte, recomendo beber alguns, mas deixar um pouco para garantir uma vida longa e prazerosa provando vinhos!!! Saúde!!! Aproveite para comentar se gostou ou não!!! Votos de um Feliz Natal para todos os leitores do Vinotícias !!! (Este artigo está baseado em material disponível na internet, e minhas considerações durante a prova dos vinhos e pesquisas).



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 VINHO EM 2022” - SUZANA BARELLI ESTADÃO - LE VIN FILOSOFIA – 31/12/2022

Pode-se dizer que 2022 foi um ano intenso para os vinhos – e não só para a bebida preferida do deus pagão Baco. O primeiro ponto é o crescimento do consumo de todos os estilos de espumantes, aquele vinho que amargou forte queda no início da pandemia (como a bebida ainda muito associada às comemorações, ninguém queria consumir os espumantes com o aumento dos casos de covid).

Segundo a consultoria Ideal, os espumantes, aqui incluídos desde os nobres champanhes até as borbulhas mais simples, registram um aumento de 14% nos últimos 12 meses terminados em setembro (o último dado disponível). Isso significa 36,2 milhões de litros de espumantes comercializados, entre os importados e os nacionais.

Os espumantes também brilharam na criação da Denominação de Origem (DO) Altos de Pinto Bandeira, na Serra Gaúcha (RS), anunciada em novembro. A denominação, a primeira DO exclusiva para as borbulhas no Hemisfério Sul, é importante por definir a origem das uvas utilizadas e as regras de elaboração da bebida. Esta é a segunda DO brasileira – a primeira é a do Vale dos Vinhedos –, e há outras regiões batalhando pelas indicações de origem, como a de Campos de Cima da Serra, também no Rio Grande do Sul.

Além dos espumantes, os vinhos argentinos fizeram sucesso por aqui. Também pelos dados da Ideal, o país é o único a crescer em exportação para o Brasil, entre os grandes exportadores de brancos e tintos para o nosso mercado. De janeiro a novembro, o volume de rótulos argentinos importados pelo Brasil aumentou 3,2% em volume e 9,9% em valor. O líder Chile amarga queda de 4,3% em volume e 1,6% em valor; enquanto Portugal, em terceiro, Itália, em quarto, e França, em quinto, tiveram reduções de, respectivamente, 13,5% (volume) e 17,9% (valor); 16% (volume) e 18,2% (valor) e 23% (volume) e 18,6% (valor).

Os rótulos argentinos também são os campeões em descaminho de garrafas para o Brasil. Aqui não há dados oficiais, mas o número crescente de apreensões da Polícia Federal não deixa dúvidas desta “liderança”, digamos assim. Para os consumidores, vale lembrar que o descaminho é crime e, ainda, que as condições em que estes rótulos são transportados são bem prejudiciais para a qualidade da bebida. Ao lado do descaminho, há notícias de falsificação dos rótulos mais cobiçados do país do tango.

Aqui, para garantir a procedência dos vinhos, os vinhos da vinícola Catena Zapata, por exemplo, contam com um selo de autenticidade, que é colocado pela importadora da marca no Brasil, a Mistral.

O ano de 2022 também registrou a volta das grandes degustações de vinho no Brasil. Nos destaques, as duas grandes feiras de vinho, a Wines South America, realizada em Bento Gonçalves (RS), e a ProWine, em São Paulo (SP), registraram número recorde de visitantes, todos sedentos de degustações presenciais. Agora, é aguardar as surpresas de 2023... Leia a reportagem completa em: <https://www.estadao.com.br/paladar/le-vin-filosofia/o-vinho-em-2022/>

“DICAS DE VINHOS BRANCOS E TINTOS PARA FESTAS DE FIM DE ANO” - MIRIAM AGUIAR

MONITOR MERCANTIL – VINHOS – 23/12/2022

Branco mais untuosos e tintos leves ou de corpo médio com taninos macios e boa acidez. Para as festas de fim de ano no Brasil, a escolha de vinhos deve considerar o clima festivo, as comidas servidas e as temperaturas. Quando digo climas festivos combinados a temperaturas em elevação, temos que pensar que é bom evitar vinhos muito encorpados, porque eles tendem a pesar mais no estômago e a tirar o fôlego da festa. O ideal é privilegiar vinhos com certa leveza, boa acidez e teor alcoólico equilibrado. Em caso de vinhos tintos, que sejam de uvas menos tânicas e não muito alcoólicas. É possível ainda ficar na coluna do meio, com vinhos rosés.

Como há muita presença de pratos à base de bacalhau e aves mais fortes ou bem temperadas, o ideal é ficar com vinhos nem tão leves nem tão pesados, ou seja, pode-se escolher vinhos brancos mais untuosos, elaborados com cepas de perfil mais encorpado ou incluindo passagem por madeira e, ainda, vinhos tintos mais leves, com boa acidez e baixa carga tânica. Nesses casos, as cepas mais indicadas para brancos são Chardonnay, Viognier, Sémillon e, para tintos, Pinot Noir, Cinsault, Gamay, bem como os vinhos italianos do Norte e espanhóis de regiões mais altas, entre outros.....

Há casos de vinhos tintos de corpo médio que portam boa acidez ou que já envelheceram e perderam a agressividade tânica. Eles podem agradar também e serem preferidos para acompanhar pratos mais gordos, como as carnes de porco, muito presentes no Natal brasileiro. Seguem dicas de brancos e tintos presentes no mercado brasileiro com boa relação preço/qualidade. Os preços variam entre R\$ 60 e R\$ 150.

VINHOS BRANCOS:

Aventura Garage Wine Alvarinho 2021 – Serra Gaúcha, Brasil
Susana Balbo Tradición Chardonnay 2021 – Mendoza, Argentina
De Lucca Marsanne Reserva 2020 – Canelones, Uruguai
Las Mercedes Singular Sémillon 2020 – V. Maule, Chile
Ventisquero Grey Single Bock Chardonnay 2020 – V. Casablanca, Chile
Viu Manent Chardonnay Gran Reserva 2020 – V. Colchagua, Chile
Errazuriz Estate Series Reserva Chardonnay 2020 – V. Casablanca, Chile
Brunel De La Gardine Côtes-Du-Rhône Branco 2020 – França
Aussières Renaissance Chardonnay 2019 – Languedoc, França
Terroir Des Ducs Sauvignon Dom. Molhière 2018 – Côtes Duras, França
La Fiole Côtes-Du-Rhône Blanc Aoc 2020 – V. Rhône, França
Reguengos Reserva Branco 2018 – Alentejo, Portugal
Adega Coop. Ponte da Barca Alvarinho Reserva 2021 – Minho, Portugal
Anima Colectie Particulara Chardonnay Doc 2019 – Dealu Mare, Romênia

VINHOS TINTOS:

Casa Perini Fração Única Pinot Noir 2021 – Serra Gaúcha, Brasil
Rastros do Pampa Guatambu Pinot Noir 2022 – Campanha Gaúcha, Brasil
Rar – Collezione Pinot Noir 2020 – Campos de Cima da Serra, Brasil
Queulat Single Vineyard Gran Reserva Cinsault 2020 – V. Itata, Chile
Queulat Ventisquero Reserva Pinot Noir 2021 – V. Casablanca – Chile
Falernia Pinot Noir Gran Reserva 2017 – V. Elquí, Chile
Lupé-Cholet Coteaux Bourguignons 2019 – Borgonha, França
Côtes du Rhône Domaine de Mourchon – Rhône, França
Marcel Malbec Château du Cèdre 2018 – Cahors, França
Château Ponchemin Cuvée Emma et Alexia 2015 – Bordeaux, França
Castello Montauto Chianti Docg 2016 – Toscana, Itália
Bojador Tinto 2020 – Alentejo, Portugal
Flores De Callejo 2018 – Ribera Del Duero, Espanha
Yarden Mount Hermon Red Wine 2018 – Golan Heights, Israel.. Leia a reportagem completa em: <https://monitormercantil.com.br/dicas-de-vinhos-brancos-e-tintos-para-as-festas-de-fim-de-ano/>

“PREÇOS E O CULTO AO VINHO” - JANCIS ROBINSON

SITE PRÓPRIO JR - 31/12/2022

Produtores da moda e mídias sociais inflam os preços de alguns vinhos, enquanto outras pechinchas de alta qualidade ficam sob o radar. Nunca deixo de me surpreender com a extensão em que os preços do vinho estão fora de sincronia com a qualidade. Isso é verdade para muitas arenas, é claro, mas pode ser exacerbado pelo fato de que, com o vinho, poucos consumidores se sentem completamente confiantes em suas preferências e opções de compra.

Nas minhas recentes seleções de Natal, por que diabos são os deliciosos blends portugueses e brancos e cuidadosamente criados, destaquei menos de 10 libras por garrafa? Por que os tintos do sul do Rhône com muitos anos de desenvolvimento futuro antes deles é fácil encontrar menos de £ 15? E por que Jerez ainda é doado?

As listas de vinhos estão cheias de anomalias aparentes de preços, especialmente aquelas especializadas em nomes famosos.

Há muito que sustentei que não há relação direta entre preço e qualidade no vinho, mas o ponto foi feito com força em duas degustações italianas recentes. O primeiro, organizado pelos importadores do Reino Unido, Berkmann Wine Cellars, foi uma degustação comparativa de três blends de cabernet: o protótipo da toscana Sassicaia; Guado Al Tasso de Antinori, feito nas proximidades; e San Leonardo, um vinho inspirado em Sassicaia, mas que cresceu em Trentino a caminho das dolomitas no norte.

Nós provamos os três vinhos em safras de 2016, 2013, 2011, 2010 e 2007 - então uma boa e representativa disseminação de safras, larga o suficiente para resolver as peculiaridades sazonais.

Eu odeio reduzir o vinho em números, mas, para fins de comparação, vejo que concedi esses totais em 100 pontos aos três vinhos: Sassicaia 88.5, San Leonardo 88 e Guado Al Tasso 84.5. No entanto, os preços por garrafa estimados por Berkmann foram Sassicaia £ 275 a £ 325, San Leonardo £ 50 a £ 65 e Guado Al Tasso £ 75 a £ 98.

É verdade que a primeira safra comercial de Sassicaia estava de volta à história do vinho italiano em 1968, e o 1985 há muito tempo alcançou o status icônico no mundo dos vinhos. (Tive a sorte de provar cinco vezes neste século, mas um dos meus arrependimentos ao longo da vida é que decidi algum tempo no início dos anos 90 que, a 30 libras por garrafa na lista no restaurante de Leith, era muito caro para fazer o pedido.) Ser o primeiro no campo e ter sucesso fez de Sassicaia um vinho troféu, com um efeito concomitante no preço.

Mas o pai e o filho de Guerrieri Gonzaga fazem seu blend refinado no estilo de Bordeaux - San Leonardo desde a safra de 1982, guiada de perto pelo Marchese Mario Della Rocchetta, o homem que desenvolveu Sassicaia em sua propriedade de San Guido em Bolgheri, que eles descrevem como seu “Padrinho Enológico”. Então, por que San Leonardo é tão mais barato? Certamente mostra o quão ineficaz meus muitos artigos nos últimos 10 anos foram louvados a San Leonardo.

Quanto a Guado Al Tasso, ocorreu em cena apenas nos anos 90, uma vez que os Antinori converteram sua propriedade de Bolgheri, por muito tempo uma fonte de rosé barato, para a produção de Cabernet. No entanto, talvez o nome e a máquina de vendas dos Antinori tenham ajudado a elevar seu preço acima do de San Leonardo. Acabei de reler um artigo que escrevi sobre o enólogo de Guado Al Tasso, Renzo Cotarella, apresentando várias safras do vinho em 2015. Ele confessou que as primeiras safras eram grandes e robustas e descritas como seu objetivo exatamente o tipo de sutileza que San Leonardo fez em espadas.

A segunda degustação italiana que destacava fortemente o quão muito caro alguns vinhos são uma vertical do vinho branco produzido na propriedade de Ornellaia, também em Bolgheri, por acaso. Os tintos da Ornellaia - também os blends Cabernet, datados de meados dos anos 80 - são extremamente impressionantes, duram décadas e são vendidos por somas de três dígitos por garrafa. Mas a equipe de Ornellaia decidiu vir a Londres para mostrar todas as safras desde o início de 2013 do branco, feito principalmente com Sauvignon Blanc em pequena quantidade. Eu nunca provei antes e tenho que dizer que estava decididamente desapontada, sentindo que a maioria das safras não duraria mais do que cinco anos. Fiquei surpresa ao saber que ele é colocado no mercado pelo mesmo preço que o tinto e depois o ultrapassa rapidamente. Presumivelmente, esse é o efeito de raridade, o mesmo fator que inflaciona o preço dos vinhos mais famosos, mais caros e de produção minúscula de Bordeaux Petrus e Le Pin... Leia a reportagem completa em: <https://www.jancisrobinson.com/articles/prices-and-wine-cultism>

12 A 18.MARÇO – VINO GOURMET MENDOZA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA

A Argentina é um dos principais produtores de vinhos, não somente do continente americano, mas do chamado Novo Mundo, e a sua Denominação de Origem principal e mais destacada, sem dúvida alguma, é a de MENDOZA.



Quando se fala em vinho argentino, é Mendoza que vem logo à lembrança, porque em sua província é produzido cerca de 70% de todo o vinho nacional, e responde pela exportação de 20% do que produz. A região fascina qualquer amante de vinho com a diversidade de rótulos produzidos nas mais de mil bodegas locais, dos mais populares aos mais sofisticados.

Desde o sopé da cordilheira dos Andes e o Aconcágua, como referência, continua ao Leste um deserto de 149 mil kms²., que no último milênio foi se tornando em magníficos oásis de cultivo e de vida na área de Cuyo.

Vinhedos, oliveiras, canais, valetas, ruas arborizadas com plátanos diagramam com suas galerias de diferentes tonalidades de verdes à cidade de Mendoza e seus arredores.

Mendoza possui uma série de oportunidades para os visitantes, tanto em turismo de lazer, aventura, montanha como esqui e até para os mais ousados, a ascensão ao Aconcágua, mas também, e principalmente, para os amantes da Boa Mesa e dos Grandes Vinhos, como muitos que encontramos nesta região e que já ganharam destaque entre a vitivinicultura mundial.

E essa evolução da qualidade e consumo do vinho argentino, seu dinamismo em constante mutação, desde vinícolas industriais, boutiques e artesanais, sejam com grande aplicação das tecnologias como mantendo, outras, a tradição como lema, é o que pretendemos descobrir ao longo desta experiência, junto a outros elaboradores de produtos

gastronômicos como azeite, vivenciando também a Boa Mesa com Chefs e Restaurantes de renome na região, sem mencionar o objetivo principal de visitar as vinícolas locais.

O Roteiro inclui: • 2 Jantares de 3 tempos, Boas-vindas e Despedida, sem bebidas, conforme indicados no roteiro.

• 12 visitas a vinícolas com degustação de entre vinhos (Nieto Senetiner - 4 vinhos, Kaiken – 5 vinhos, Piedra Infinita – 4 vinhos, Salentein – 4 vinhos, La Azul – 3 vinhos, Trapiche – 4 vinhos, Santa Julia – 3 vinhos, Catena - 5 vinhos, Cobos – 5 vinhos, Domínio del Plata – 4 vinhos, Trivento – 3 vinhos, El Enemigo – 3 vinhos), sendo uma das degustações harmonizada com Chocolates Artesanais (Trivento)

• 5 almoços em vinícolas de 3 tempos harmonizados entre 3 e 4 dos seus vinhos e águas (Kaiken -3 vinhos -, La Azul -3-, Santa Julia -4-, Domínio del Plata -4- e El Enemigo -3-)

• 1 visita ao produtor de AOVE (Azeite de Oliva Virgem Extra), Zuelo da Família Zuccardi com degustação de 3 AOVE's.

• No final da viagem entre as degustações e almoços terão sido degustados mais de 60 rótulos diferentes.

• 1 visita cultural e turística panorâmica com guia local em português de meio dia em Mendoza. • Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br



25.MAIO A 08.JUN – VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA PROVENCE - RHÔNE - LANGUEDOC

Um belo Roteiro por estas regiões francesas esta sendo construído e será em breve anunciado com detalhes.

Mais do que seus campos de lavanda mundialmente famosos, da sua famosa produção de perfume em Grasse, de suas fortalezas medievais que se entrelaçam com a vida contemporânea e de seu êxtase histórico e gastronômico, a Provence é um convite para uma grande experiencia enogastronomia e cultural. Conhecer as cidadelas bem conservadas, pelas pequenas comunas e adentrar áreas rurais, além de se surpreender pelos sabores, aromas, cores e texturas desta região francesa, é um convite para vivenciar um estilo de vida bem local, mesmo que por poucos dias. O resultado é quase como um sentimento, daquele que nos deixa com um gosto agradável na boca e com um aconchego no peito.



Quando falamos em Vale do Rhône (Vallée du Rhône) ou Encostas do Rhône (Côtes du Rhône) estamos nos referindo à sua parte francesa mais famosa, que se inicia ao norte, em Vienne, e termina ao sul, nas proximidades de Avignon. Tudo indica que foram os romanos que introduziram a vitivinicultura na região por volta do século I a.C. Em sua História Natural (ano 71 d.C.), o célebre escritor romano Plínio já faz referência e até mesmo elogia os vinhos produzidos perto de Vienne. Hoje, o Vale do Rhône é o segundo mais extenso vinhedo produtor de vinhos finos da França, perdendo apenas para Bordeaux. Região de grandes contrastes, costuma-se dividir o Vale em duas partes que possuem climas, solos, terroirs e castas de uvas diversas: o Vale do Rhône Norte e o Vale do Rhône Sul.

Um das mais famosas regiões vinícolas da França, o Languedoc possui 6 mil produtores de vinho, em seus 43.300 hectares declarados de área. As A.O.C.'s dessa região representam, juntas, a A.O.C. Languedoc, o maior vinhedo do mundo.

As vinhas formam um amplo anfiteatro, com vista para o Mediterrâneo, que se estende desde a fronteira espanhola até as portas de Nimes. Elas devem sua existência aos colonos gregos e etruscos, que plantaram as primeiras videiras no século 6 a.C. e descobriram por lá um terroir com condições climáticas de predileção pela cultura da videira.

Em 1729, as regiões que compunham o Languedoc se submeteram à assinatura real de um decreto que organizava a produção e o comércio de vinhos e bebidas espirituosas locais, fixando os métodos de produção, as capacidades dos barris, o controle da produção, o fogo da marca para afixar no fundo do barril, por exemplo. Esse foi uma das primeiras organizações regionais da produção de vinho na França. No final do século XIX, a filoxera, praga que dizimou vinhedos em toda a Europa, não poupou essa região. A lenta reconstrução das videiras ocorreu por iniciativa de algumas pessoas influentes e dedicadas, e assim a A.O.C. Languedoc foi criada em 1985, sob a alcunha de Cotéaux du Languedoc e, em 2007, passou a se chamar apenas A.O.C. Languedoc.

Estas poucas linhas dão mostra de como a cultura do vinho está entranhada nestas três regiões que vamos visitar, criando uma experiência imperdível para nossos sentidos!

• Acompanhamento durante o percurso do Consultor Vitícola Márcio Oliveira (*). Completa apostila com informações do destino, regiões e produtores vitivinícolas visitados.

Mais Informações e Pré-Reservas: Na Zenithe Travelclub. Consultoria e Operadora de Viagens Culturais e de Conhecimento. Belo Horizonte. Tel.: (31)3225-7773. Contatos: GERMÁN ALARCÓN-MARTÍN com e-mail para contatos: german@zenithe.tur.br



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

COMO A VALSA VIENENSE SE TORNOU MUNDIALMENTE FAMOSA COM CHAMPAGNE

Ronald Merlino, de Nova York, trabalhou por anos como agente para condutores e músicos de renome. Hoje ele aconselha as vinícolas sobre como combinar música clássica com vinho. O Sommelier treinado diz como Champagne ajudou a dinastia da valsa vienense Strauss ao sucesso e fama.

No concerto mundialmente famoso de Ano Novo da Orquestra Filarmônica de Viena em 1 de janeiro de 2023, as composições da família Strauss ocuparão o centro do palco. Eles poderiam realizar trabalhos relacionados a vinho ou champanhe? Ron Merlino: teria havido alguns para escolher. De qualquer forma, o pai de Johann Strauss e o filho de Johann Strauss escreveram algumas peças com "Champagne" no título.

De onde veio seu carinho por champanhe? Ron Merlino: As Guerras Napoleônicas haviam interrompido brevemente a admiração por tudo o que há de francês. Sabe-se que Ludwig Van Beethoven gostou de beber Borgonha, Bordeaux e Champagne, pelo menos até Napoleão ocupar Viena pela segunda vez em 1809. No Congresso da Viena, o chanceler estatal Metternich tinha vinhos servidos de todos os países participantes, incluindo a França. E o entusiasmo por vinhos brilhantes era enorme. Não se deve esquecer que todos os vinhos brilhantes eram chamados de champanhe na época - não importa de onde eles viessem. Como esse entusiasmo por vinhos brilhantes se tornou perceptível? No início do século XIX, muitos salões de baile, os chamados cassinos, foram abertos em Viena. Havia danças, shows, restaurantes e outras atrações, como zoológicos. Esses templos de entretenimento também cultivavam uma cena culinária sofisticada, e os melhores vinhos da época estavam disponíveis lá.

Isso influenciou os compositores da época? O pai de Johann Strauss cresceu em uma pousada. Foi chamado "Zum Guten Hirten", e Franz Schubert e muitos outros compositores e figuras literários eram convidados lá. Foi assim que Johann Strauss Pai entrou em contato com essa cultura e seus protagonistas. Mais tarde, ele tocou com Josef Lanner em uma orquestra de entretenimento nos cassinos. Eles fizeram um grande negócio com isso e compuseram peças especiais para tais performances, que não eram apenas para dançar, mas como acompanhamento de refeições. Ao contrário de Lanner, Strauss também escreveu músicas com uma referência decidida a vinho e champanhe. Isso aumentou as vendas e o tornou interessante para os donos de restaurantes e comerciantes de vinho. Lanner, o primeiro rei da valsa vienense, adorava bons vinhos, mas ele não os imortalizou em sua música. É claro que ambos foram influenciados por Franz Schubert.

É verdade que Franz Schubert bebeu excessivamente? Ron Merlino: Ele bebeu muito, mas não para excesso. Seus 'Schubertiades' na década de 1820 eram a mesma coisa que os irmãos Strauss fizeram mais tarde. Havia música, comida, bebida, dança, poesia e arte. Eles duraram noites inteiras - e Schubert era um mestre desse gênero. Essas experiências gourmet tinham uma conexão direta com as valsas que haviam se desenvolvido a partir da música simples dos camponeses. Schubert como mestre da forma da música teve uma grande influência em seu desenvolvimento. Então, ele não era apenas um dos maiores compositores, mas uma figura importante na cena artística. Existem poucas peças nele nas quais o vinho não aparece, embora nem sempre mencionado diretamente. O vinho era parte integrante de sua vida. Não se pode separar Franz Schubert e seu trabalho do que viu, ouviu e experimentou. Ele gostava muito de vinho e podia dizer um bom vinho do mal. Ele bebeu Schilcher, Kadarka e Tokay. Está claramente documentado que ele escolheu seus vinhos com muito cuidado. Embora ele tenha a imagem do "pobre Sipper", ele era membro da alta sociedade.

Por que existem tantas composições relacionadas a champanhe pela família Strauss? Ron Merlino: Foi nessa época que a indústria de champanhe começou a comercializar e estabelecer suas marcas mundiais que ainda são conhecidas hoje. Eu acho - sem poder provar isso - que o pai de Strauss escreveu peças como a Valsa de Champanhe e o champanhe galope por causa disso. Naquela época, em 1828, eles mantinham suas próprias 'bolas de champanhe'. Copos de vinho ou bebedores de vinho foram retratados nas capas dos folhetos de música. Em uma edição, as notas foram retratadas como bolhas borbulhando de uma taça de champanhe. Então, isso foi real "marca". O pai de Johann Strauss foi o primeiro compositor a desenvolver um senso de autopromoção. Ele deu seus títulos apropriados para suas peças, e isso ajudou os restaurantes e os comerciantes de vinho a vender. Eles o ajudaram contratando-o. Ele estava focado em combinar vinho e música, tentou usar valsas para aumentar as vendas de champanhe. Hoje ele provavelmente teria seu próprio rótulo de champanhe. Em 1837, o pai de Strauss se mudou para o muito elegante e famoso "Sperl", um dos maiores e mais lindos Salões de Bailes, famoso por boa comida e excelente

seleção de vinhos. Nas competições de dança, o champanhe francês era frequentemente oferecido como prêmio.

O filho de Johann Strauss aproveitou as conexões de seu pai? Ron Merlino: Ele se tornou um músico contra a vontade de seu pai, mas ainda mais popular do que seu pai e Josef Lanner. Ele fez sua estreia em 1844 no Dommayer do Casino, perto do Palácio Schönbrunn. Isso era menor que outros salões de dança, mas a classe alta, e é por isso que Strauss mais tarde viveu nas proximidades imediatas. Com seus irmãos Joseph e Eduard, ele dirigia um império de entretenimento que produzia música como se estivesse em uma linha de montagem. Eles se tornaram muito ricos como resultado. Em sua música, Johann Strauss Son se referiu aos assuntos atuais, tendências, modas, ou seja, ao zeitgeist da alta sociedade. Como Franz Schubert, ele viveu de sua participação neste meio. Em 1858, ele compôs o champanhe Polka. Até 1871, ele escreveu exclusivamente música para dançar e, assim, se tornou o 'Rei da Valsa', após o que se dedicou à opereta. Esses trabalhos também são frequentemente sobre celebrações, bolas, comer e beber. O Operetta 'Die Fledermaus' com seu grande sucesso 'Trinke, Liebchen, Trinke Schnell' ainda é realizado classicamente na véspera de Ano Novo e no Carnaval. Ele tem contato com outros compositores? Eles costumavam beber juntos. Ele dedicou a valsa "Seid Umschlungen, Millionen" a ele em 1893, que se refere à nona sinfonia de Beethoven. Assim, o círculo do século está fechado. As partituras da valsa de Danúbio mostram os vinhedos perto de Nussdorf com vista para Viena, além de folhas de videira.

Brahms é conhecido como um amante de vinho? Ron Merlino: Sim, ele era um conhecedor. Ele passou muito tempo no Rheingau, fez caminhadas até lá e conhecia as vinhas e os vinhos. Mas ele também amava os vinhos Chianti e Sicilianos, porque frequentemente estava em turnê na Itália. E ele tinha uma fraqueza para Tokaj. Mas ele separou o prazer e o trabalho, ele não escreveu peças com referências de vinho. Mas é importante para mim que a música de dança de Lanner e Strauss não seja menos valorizada do que a música de Beethoven e Brahms. Todos eles tinham o mesmo estilo de vida e as mesmas circunstâncias. Só porque a família Strauss teve mais sucesso comercial, eles não foram isolados do resto da cena. A combinação de música e vinho deve ter sido muito poderosa... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/how-the-viennese-waltz-became-world-famous-with-champagne-ron-merlino-on-johann-strauss-and-the-good-business-of-wine-and-music?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_52&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS - Alexander Lupersböck - 27/12/2022)

QUAL ERA A REGIÃO PREFERIDA DE HEMINGWAY QUANTO AOS VINHOS DE BORDEAUX?

Uma das seis comunas (junto com Listrac-Médoc, Moulis, Pauillac, Saint-Estèphe e Saint-Julien) na área francesa Haut-Médoc, que são denominadas independentes e podem suportar o nome do local no rótulo. Margaux é a mais famosa e maior comuna no centro do Médoc.

A denominação também inclui as quatro comunas de Arsac, Cantenac, Labarde e Sussans. As vinhas cobrem cerca de 1.300 hectares de videiras. Os solos consistem em uma camada rasa de cascalho grosso sobre subsolo de cascalho fino misturado com calcário. Os vinhos vermelhos produzidos existem entre os melhores em Médoc.

Um grande amante dos vinhos foi o escritor Ernest Hemingway (1899-1961). Sua neta mais velha foi nomeada Margaux Hemingway depois deste lugar e vinho, embora o nome dela fosse Margot Louise ... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/faces-of-the-volcano-advertisement?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_51&utm_medium=EN (Fonte - WEINPLUS- 20/12/2022)

DE ONDE VÊM AS DORES DE CABEÇA DEPOIS DE BEBER VINHO?

Dores de cabeça ou ressaca após o consumo excessivo de vinho pode ter várias causas, que também funcionam juntas.

Uma das principais causas é a desidratação, isto é, falta de fluidos. (Coloquialmente, o termo "desidratação" é frequentemente usado neste contexto, mas esse termo está incorreto do ponto de vista técnico médico) O álcool retira água do corpo humano. Sem uma quantidade suficiente de água, no entanto, o metabolismo não pode funcionar, e a reação do corpo à falta de água e minerais é, entre outras coisas, dores de cabeça.

Outra causa é a toxina acetaldeído. É produzido quando o álcool é quebrado no corpo humano pelo grupo enzimático de desidrogenases de álcool (ADH), que são encontradas no fígado e no trato digestivo. O acetaldeído é um precursor de álcool e, portanto, é formado durante seu acúmulo (durante a fermentação) e durante seu colapso. Em concentrações apropriadas, causa dores de cabeça, náusea e vômito.

Além disso, dores de cabeça após o consumo excessivo de vinho podem ser causadas por óleos de fusel. Essas substâncias são subprodutos da fermentação e são convertidas nos chamados álcoois que o acompanham (álcoois de fusel), que por sua vez são tóxicos. Ao contrário do etanol, a maioria desses álcoois não é produzida a partir de açúcar, mas a partir de aminoácidos (proteínas). Nota pessoal: Óleo fúsel ou álcool fúsel (do alemão: fusel; "licor ruim"), são misturas de vários álcoois (principalmente álcool amílico) produzidos como subproduto da fermentação alcoólica.

No caso de hipersensibilidade ou alergia a aminas biogênicas, como dores de cabeça de histamina após o consumo excessivo de vinho, também podem ser causadas por elas. As aminas biogênicas são produtos de degradação de proteínas que podem ser formados durante a fermentação. Os fatores favoráveis para isso são, por exemplo, fermentação malolática (degradação do ácido biológico) ou armazenamento mais longo em barris de madeira. Como esses dois métodos de fermentação são usados com mais frequência com vinhos vermelhos do que com vinhos brancos, os vinhos vermelhos têm valores de amina mais altos que os vinhos brancos. Se o mecanismo de degradação do corpo humano para a histamina for perturbado, as dores de cabeça podem resultar da ingestão de aminas biogênicas.

Ele se aplica no caso de hipersensibilidade ou alergia a sulfitos. A maioria dos vinhos contém sulfitos porque o enxofre (dióxido de enxofre) é adicionado a eles no curso da vinificação para protegê-los da deterioração e preservá-los. O enxofre impede a influência de oxigênio e microrganismos na oxidação e no vinho. Em pessoas sensíveis, os sulfitos podem desencadear sintomas de asma e/ou dores de cabeça. No entanto, a maioria das pessoas pode processar sulfitos dentro das quantidades permitidas sem efeitos adversos à saúde; Geralmente, o corpo converte sulfitos em sulfatos e excreta -os.

Prevenindo dores de cabeça - Existem várias maneiras de evitar dores de cabeça após consumo excessivo de vinho - além do consumo moderado:

Beba água - Como o álcool priva o corpo de água e minerais, deve -se beber água suficiente, de preferência água mineral, com o vinho (não depois, embora mesmo assim) - pelo menos a mesma quantidade que o vinho, melhor duas vezes mais.

Se for beber, coma! Absorção de álcool no corpo. Portanto, você deve sempre comer o suficiente com vinho.

Evite o consumo simultâneo de bebidas - O consumo simultâneo de diferentes bebidas alcoólicas (vinho, cerveja, destilados) aumenta o risco de dores de cabeça e sintomas de ressaca. As bebidas alcoólicas destiladas ou com alto grau alcoólico são particularmente arriscadas. Portanto, é melhor não beber misturando tudo e todas, mas ficar com vinho e/ou vinho espumante depois de começar.

Tome um comprimido contra dor de cabeça antes de dormir - Para evitar dores de cabeça na manhã seguinte após uma noite movida a vinho, ajuda a tomar um comprimido contra dor de cabeça (com muita água) antes de ir para a cama. Então, o efeito de analgésico já pode se desenrolar e assim o estado de intoxicação desaparece e a quebra do álcool começa... Leia mais em: https://magazine.wein.plus/faq/wine-and-health/where-do-wine-headaches-come-from?utm_campaign=Newsletter&utm_source=Newsletter_2022_52&utm_medium=EN (Fonte – WEINPLUS- 12/2022)