



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS

2009
BORDEAUX
MIS EN BOUTEILLE
AU CHATEAU

ALGUMAS DICAS PARA COMPRAR BORDEAUX BONS E BARATOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



09

**ALGUMAS DICAS PARA COMPRAR BORDEAUX BONS E BARATOS -
POR MÁRCIO OLIVEIRA**

**"QUAIS SÃO OS DESTAQUES DA FEIRA
PROWEIN" - POR JORGE LUCKI**



11



11

**"BEATRIZ ALMEIDA, UMA MULHER
NOS VINHOS DO DÃO" - POR SUZANA
BARELLI**

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

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

05 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

11 SELEÇÃO DE ARTIGOS

02 VIAGENS

14 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO VINHOS FINOS NACIONAIS DA VINÍCOLA HELIOS

10/04/2019 - 19:30

A Vinícola Helios é formada por três sócios apaixonados por vinhos e pela beleza e cultura envolvidas na sua elaboração. A missão da vinícola é produzir e comercializar vinhos, não por um preço, mas por um valor. Oferecem o melhor que a bebida pode proporcionar: experiências inesquecíveis entre amigos e familiares.

Valor Individual: R\$ 50,00. Para profissionais da área em dia com a ABS, a inscrição é gratuita.

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-BARRA ESPECIAL CHILE E ARGENTINA

11/04/2019 - 19:30

O Brasil importa vinhos de muitos países pelo mundo, mas Chile e Argentina são os líderes nas exportações para o nosso país. Isso demonstra claramente que o brasileiro aprecia muito os vinhos chilenos e argentinos, sempre presentes na mesa, acompanhando as refeições, ou em degustações técnicas. Por essas razões, a ABS não poderia passar o ano sem uma apresentação exclusiva desses vinhos!

Valor Individual: R\$ 322,00 (sócio) e R\$ 418,00 (não sócio).

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

ABS-RIO-FLAMENGO TOUR PELA REGIÃO DO RHÔNE

03/04/2019 - 19:30

A Importadora Wines4U patrocina uma degustação que será um verdadeiro tour pela região do Rhône, na França. A ideia é apresentar vinhos bastante distintos, mas de uma mesma região, para que possamos entender a representatividade do terroir e o efeito da safra em cada caso. Andrew Crawford, sócio da importadora, fará a apresentação

Valor Individual: R\$ 50,00. Para profissionais da área em dia com a ABS, a inscrição é gratuita.

Inscrição: (21)2421-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

06/05 A 08/07/2019 - 19:15

Já estão abertas as inscrições para o Curso de Vinho e sua Degustação, indicado a profissionais e a apreciadores do vinho. O curso é uma das portas de entrada para se associar à ABS e ingressar no encantador mundo do vinho, assim como os demais cursos regulares. São 10 aulas – uma por semana.

Valor Individual: R\$ 1.240,00 (R\$ 1.215,00 do curso + R\$ 25,00 taxa de inscrição)

Inscrição e informações: (21)2285-0497-9640/(21)2265-2157 e abs@abs-rio.com.br

SÃO PAULO

ABS-SP VINHOS FOSTER LORCA

10/04/2019 - 20:00

Enrique Foster e Mauricio Lorca são dois grandes nomes do vinho argentino, que juntaram forças e talento na moderna Bodega Foster Lorca, no conhecido distrito de Perdriel, em Luján de Cuyo, a apenas 30 minutos do centro de Mendoza. A vinícola está equipada com tecnologia de última geração para garantir a alta qualidade, com tanques de baixa capacidade de inox e de concreto com controle de temperatura e barricas de carvalho frances e americano para o amadurecimento dos vinhos, produzidos sob a supervisão de Lorca, um dos mais conceituados enólogos argentinos.

Valor Individual: R\$ 50,00 (Associados) e R\$ 40,00 (Associados Participantes)

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

ABS-SP CAMPINAS O LADO MENOS CONHECIDO DO RHÔNE SUL

11/04/2019 - 20:00

A região vinícola do Vale do Rhône atravessa uma extensão de 192 km no Sudeste da França e é banhada pelo Rio Rhône. A região é a segunda maior produtora, em volume, de vinhos com Apelação de Origem Controlada (AOPs), na França e possui uma longa tradição na produção de vinhos de qualidade.

Nessa degustação que será conduzida por Renato Nahas diretor da ABS-Campinas exploraremos o lado menos conhecido dos "Crus" do Sul do Rhône.

Valor Individual: R\$ 85,00 (Associados) e R\$ 70,00 (Associados Participantes)

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

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS

22/04/2019 - 20:00

A SBAV-SP tem um curso básico intensivo de introdução ao mundo do vinho, com apenas um dia de aula, O WORKSHOP SOBRE VINHOS – DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS.

Valor Individual: R\$200,00

Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

SBAV-SP PENÍNSULA IBÉRICA – PORTUGAL E ESPANHA – DEGUSTAÇÃO DE BRANCOS E TINTOS

23/04/2019 - 20:00

A SBAV-SP, em parceria com a Winemania traz seu responsável pela curadoria de vinhos, Alexandre Franco, para conduzir uma degustação de 5 vinhos – da sua seleção.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associado) e R\$ 100,00 (não associado)

Inscrição: (11)3814-7905 | vinho@sbav-sp.com.br

SÃO PAULO

RANCHO PORTUGUÊS REALIZA FEIRA DE VINHOS

A Feira de vinhos, do restaurante Rancho Português, acontece dias 11, 12 e 13 de Abril, das 14 às 22 horas, na Vila Olímpia. O evento vai contar com a participação das melhores importadores de vinhos portugueses do Brasil: Alentejana, Barrinhas, Jobtotal, Qualimpor e Zahil.

Serão diversos rótulos para degustações na adega do restaurante, todos com 30% de desconto, como o Assobio Tinto- de R\$135 por R\$94,50; Esteva Douro- Casa Ferreirinha Tinto- de R\$136 por R\$95,20; Quinta dos Castelares Reserva Tinto de R\$138 por R\$96,60 e Mouchao Tinto de R\$695 por R\$486,50.

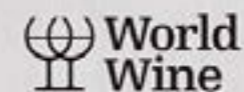
A entrada da feira custa R\$ 50, o valor é reembolsável para compras acima de duas garrafas de vinhos.

Rancho Português
Avenida Dos Bandeirantes, 1051 - Vila Olímpia, Fone: 11 2639.2077.



BELO HORIZONTE

CONVITE ESPECIAL



DEGUSTA

Descor
ChadOS

A World Wine e Nobile convidam para uma degustação especial de vinhos da América do Sul pontuados no Guia Descorchados - o mais importante do continente - na companhia de grandes produtores da Argentina, Chile e Uruguai.

Uma oportunidade para degustar vinhos de qualidade excepcional e com a presença dos produtores.

11/04/2019

Trade e Imprensa | das 17 horas às 18h30
Público Final | das 18h30 às 21 horas

Local

Adega Steakhouse BH
Av. do Contorno, 8831 | Gutierrez | Belo Horizonte (MG)

Venda de Ingressos: Nobile
RSVP: (31) 99940-6996 Duílio Gabriel ou email vinhos@nobilebh.com.br

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.

ROQUETTE & CAZES DOURO DOC 2015 – DOURO - PORTUGAL

Elaborado com uvas Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz (Tempranillo), vindas de duas vinhas plantadas no Vale do Douro em Cima Corgo e Douro Superior. Um vinho concentrado e complexo, mas mostra sua elegância. Estagia 18 meses em barricas de carvalho francês (70% novas e 30% de um ano) na Cave de Barricas da Quinta do Crasto. Corte de 60% Touriga Nacional, 25% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, vindas de videiras com 36 anos de idade em média.

Notas de Degustação: cor violeta intensa. No nariz mostra aromas de frutas frescas vermelhas, com notas florais de violetas, e chocolate. Na boca mostra as frutas frescas vermelhas bem integradas com taninos finos, boa acidez. Apesar de concentrado, motra um fim de boca de muito frescor e persistência.

Guarda: por até 7 anos a partir da safra.

Notas de Harmonização: pratos de carne e caça, seja na grelha ou no forno e com cozinha regional portuguesa e italiana.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Trazido por amigo do vinho numa Confraternização de Confraria.



TINTO PESQUERA RESERVA ESPACIAL 2003 – RIBERA DEL DUERO – ESPANHA

Alejandro Fernández é um nome de respeito na Espanha, uma vez que seus vinhos rivalizam com os da Bodega Veja-Sicilia. Seu Reserva Especial foi feita como uma edição limitada feita de uvas de alta qualidade vindas da safra de 2003, conhecidas pelo grande calor que assolou a Europa.

Notas de Degustação: rubi concentrado, profundo, que não chegou a mostrar evolução. Aromas de frutas escuras maduras, como a cereja, e nota de tostado, mostrando a bela integração com o carvalho. No paladar mostrou toque tostado, junto com o frutado. Os taninos estão macios por conta da idade, mas se mostram presentes. Bem estruturado e integrado entre fruta escura e madeira, com boa persistência em boca, mostrando realmente ser um “clássico”.

Guarda: creio que ainda aguentaria mais 2 ou 3 anos.

Notas de Harmonização: Delicioso com cordeiro assado, churrasco e pratos de carnes vermelhas em geral. Vai bem com lombo suíno assado, servido com cebolinhas caramelizadas.

Reconhecimentos: 92RP.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Trazido por amigo do vinho numa Confraternização de Confraria.

Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi - BH. Tel.: (31) 3115-2100.



BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI RISERVA 2001 VIGNA DELLE RAUNATE - TOSCANA - ITÁLIA

Pequenos produtores da região de Montalcino, numa vinícola estilo "boutique", os Mocali produzem um vinho primoroso. No rótulo está estampada uma mandala iluminada pelo sol, mostrando o ciclo de produção do vinho, desde o plantio das estacas das videiras, o cacho de uva, a colheita, a vinificação, o amadurecimento em barricas, e o serviço à mesa.

Notas de Degustação: rubi com leve nota de evolução, afinal são 18 anos em garrafa. Os aromas após 4 anos de envelhecimento em madeira e 1 ano na garrafa, mais a guarda, mostram um estilo maduro e extremamente complexo, percebendo-se frutas escuras, especiarias, notas de cedro e baunilha. No paladar o vinho é encorpado, persistente, mostrando taninos finos. Convida ao segundo gole de imediato. Muuuuito bom! Pena não ter uma segunda garrafa por perto"

Guarda: creio que ainda pode ser guardado por 2 a 3 anos.

Notas de Harmonização: Delicioso com carnes assadas, guisados, carnes selvagens, e queijos curados.

Reconhecimentos: 91RP.

Temperatura de Serviço: 16 a 18°C.

Em BH - CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891. Blog: <http://blogdacasadovinho.blogspot.com> / Facebook: www.facebook.com/casadovinhobh Site: www.casadovinho.com.br



BARBEITO MALVASIA RESERVA 5 ANOS – MADEIRA – PORTUGAL

Um vinho fortificado, envelhecido em cascos de carvalho francês por 5 a 7 anos pelo método de canteiro. Existem dois processos diferentes de produção do Vinho da Madeira: o de Canteiro e o de Estufa. O de Canteiro consiste num sistema simples, onde depois da fermentação, os cascos com os vinhos são colocados sobre duas traves com altura de mais ou menos 20 cm do chão, procedendo-se então, os devidos tratamentos. Esse é um processo de envelhecimento bastante lento. Nos vinhos de canteiro, o estágio obrigatório, antes de se engarrafar, é de 36 meses após a última alcoolização.

Já no processo de Estufa, o vinho é submetido a altas temperaturas durante um espaço de tempo curto, cerca de 3 meses, no qual ocorre a oxidação acelerada. O vinho é colocado em estufas a uma temperatura de mais ou menos 45°C. Depois de todo o processo eles só podem ser comercializados após 12 meses. Ambos os processos são bastante utilizados pelas empresas. O gosto de caramelo com um toque amargo é marca registrada da região. O vinho é extremamente suave, doce e muito aromático, deixando aquele famoso gostinho amargo na boca. Este vinho foi envelhecido naturalmente em barris e engarrafado no seu estado mais puro.

Notas de Degustação: Cor dourada, brilhante. No aroma aparecem as notas de amêndoas tostadas, mel e deliciosa madeira defumada. Paladar doce, ligeiramente caramelizado, fresco e elegante. A doçura e a acidez encontram-se em perfeito equilíbrio.

Guarda: longo por conta do teor de álcool e açúcar.

Notas de Harmonização: Excelente como digestivo. Ótimo com queijos azuis e sobremesas a base de caramelo, chocolate e frutas cristalizadas. Harmoniza muito bem com o difícil chocolate.

Temperatura de Serviço: A vinícola sugere que para mostrar sua melhor qualidade deve ser servido entre 13°C e 14°C e deve ser mantido em local fresco e seco. Este vinho foi filtrado e não requer decantação. Foi engarrafado pronto para beber e pode conservar-se bem por vários meses após a abertura da garrafa.

Em BH - CASA DO VINHO - End.: Loja Barro Preto - Av. Bias Fortes, 1543 – Barro Preto - Tel: (31) 3337-7177. Loja Mangabeiras – Av. Bandeirantes, 504 – Mangabeiras – Tel: (31) 3286-7891. Blog: <http://blogdacasadovinho.blogspot.com> / Facebook: www.facebook.com/casadovinhobh Site: www.casadovinho.com.br



ALGUMAS DICAS PARA COMPRAR BORDEAUX BONS E BARATOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Depois de escrever sobre a "Sedução dos Vinhos Caros" e "Quanto Custa Produzir um Vinho" muito leitores começaram a perguntar se existem dicas ou truques para comprar vinhos bons e baratos, especialmente pela chegada dos primeiros ventos que esfriam nossas noites e prenunciam uma boa perspectiva para vinhos tintos. Por exemplo, nem todo vinho de Bordeaux está fora de alcance, mas não espere grandes barganhas por R\$ 49,90!

Levando em conta o custo da uva, do processo de vinificação, amadurecimento, transporte, seguro de viagem, despesas alfandegárias, estoque climatizado e distribuição, a maioria dos vinhos de Bordeaux estará na faixa de R\$ 100 por garrafa pelo menos.

Então, como você encontrará um bom vinho de Bordeaux por um preço acessível? Aqui estão quatro conselhos simples que aprimorarão seu conhecimento sobre vinhos e ajudarão você a encontrar o seu Bordeaux

OS VINHOS DE BORDEAUX MAIS ACESSÍVEIS SÃO OS PRODUZIDOS NA MARGEM DIREITA - A região de Bordeaux é dividida em 38 sub-regiões com 57 denominações diferentes. Regiões caras em Bordeaux estão curiosamente muitas vezes ao lado de áreas que produzem vinhos mais baratos. Esta variação de preço é afetada por microclimas e características regionais, que costumamos chamar de "terroir", mas o mais importante é que os valores muitas vezes estão fora de uma harmonia por causa do sistema de Classificação. A mais famosa dessas Classificações foi estabelecida em 1855 e mantém-se até hoje, apesar de que muitos chateaux melhoraram a sua qualidade e poderiam ser alçados a outros níveis.

Portanto, é importante ver as regiões mais caras de Bordeaux e aprender um pouco mais sobre suas denominações vizinhas, em especial aquelas "fora do radar", muitas vezes consideradas como "satélites" da grande constelação bordalesa. Além disso, os vinhos da Margem Direita costumam ter a predominância da Merlot em seu corte deixando os vinhos mais macios e mais fáceis de beber (já que a maioria dos vinhos bordaleses é uma mistura de Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc).

Região	Região com Vinhos Caros	Regiões Vizinhas com Preços Acessíveis
Médoc	Saint Julien, Saint-Estèphe, Margaux	Moulis-en-Médoc, Listrac, Haut-Médoc, Médoc
Pomerol	Pomerol	Lalande de Pomerol, Fronsac, Canon Fronsac
Saint Émillion	Saint Émillion	Côtes de Castillon, Lussac-St-Émillion, Puisseguin St-Émilion, St-Georges-St-Émilion
Vinhos Doces	Sauternes, Barsac	Loupiac, Cadillac, Saint-Crox-du-Mont, Cérons

NÃO GASTE DINHEIRO COMPRANDO SAFRAS RECONHECIDAMENTE RUINS - A variação dos preços levando-se em conta o efeito da qualidade da safra é muito importante em grandes regiões de prestígio e Bordeaux não foge à regra. Entretanto, é comum que se diga que uma safra que não foi excelente seja considerada uma safra "clássica" em Bordeaux para os preços não entrarem em queda.

Quando se compra um vinho de R\$50 e ele não foi o que você pensava, na pior hipótese gastou o dinheiro e aprendeu que não precisa repetir a experiência. Mas se

pretende comprar uma garrafa de vinho de R\$ 150, R\$ 200, tenha em mente ler algo num Guia ou Tabela de Safras. Evite comprar por simples impulso achando que se é mais caro é melhor.

Em relação a Bordeaux, tratando de vinhos mais recentes, procure comprar vinhos das safras de: 2015, 2010, 2009, 2008, 2005, 2003, 2000.

Evite safras como: 2012, 2011, 2007, 2002, 1997, 1994.

PERCA TEMPO LENDO O RÓTULO E GANHE COMPRANDO MAIS QUALIDADE - Ler nas entrelinhas dos rótulos de vinhos de Bordeaux é uma habilidade que todo amante de vinhos deverá aprender ao longo de anos de degustação e provas de vinhos. Boa parte dos críticos e sommeliers de vinho dão dicas do que procuram quando escolhem os vinhos de Bordeaux apenas pelo rótulo. Algo que você comprando vinhos poderá exercitar:

As diferenças entre as denominações básicas de Bordeaux - Qual é a diferença entre Appellation Bordeaux-Superieur Contrôlée e Appellation Bordeaux Contrôlée? Os vinhos Bordeaux-Superieur AOP têm um mínimo de 10,5% ABV (Álcool por Volume) e devem ser envelhecidos por um período mínimo de 12 meses antes do lançamento. A diferença, embora tecnicamente pequena, já que para os demais é de 10% ABV, é um símbolo de qualidade para muitos vinhos com o rótulo Bordeaux-Superieur AOP. Muitos produtores que classificam os seus vinhos como Appellation Bordeaux-Superieur Contrôlée envelhecem os seus vinhos muito mais do que o mínimo.

Verifique o Teor de Álcool (ABV) – Pode parecer uma dica estranha, mas funciona para a maioria dos vinhos até um determinado nível. Procure por um ABV ligeiramente superior em vinhos tintos de preço acessível de Bordeaux. A menos que haja algo particular sobre o vinho, um nível de álcool ligeiramente superior geralmente indica uvas de maior qualidade na concentração de açúcar, mostrando que forma maturadas de melhor forma.

Teores de 12,5% a 13,9% geralmente já é bom para começar, mas já vi vinho de Bordeaux com 14,5% e começo a pensar se não chegam a ser pesados, sem grande harmonia. Além disto, ir muito além deste teor alcoólico nem sempre funciona porque alguns vinhos de Bordeaux são manipulados com chaptalização (adição de açúcar para obter-se a fermentação desejada).

“Mis En Bouteille au Château” - A tradução literal em português é “engarrafado no Produtor”, que significa que o produtor listado no rótulo é quem fez o vinho. Esta pequena e útil informação ajuda a filtrar a falta de qualidade da mistura de vinhos que muitas vezes é feita por negociantes a pedido de redes internacionais de supermercados. Procure por “Mis En Bouteille au Château” ou “Mis En Bouteille a la Propriete” e isto já ajudará a separar o joio do trigo!

CLASSIFICAÇÕES GERALMENTE FAZEM O VINHO CUSTAR MAIS CARO - Além das diferentes regiões de Bordeaux, existem também vários níveis de classificação para os produtores. Para muitos críticos, basta dizer que as classificações de Bordeaux existem apenas para aumentar a demanda e fazer com que os preços subam.

Talvez o melhor argumento seja perceber que os vinhos de Bordeaux usam a palavra “Cru” de forma bastante incisiva, mas a palavra não significa que seja “o melhor”. Por exemplo, as regiões de Saint-Emilion, Graves e Médoc têm diferentes sistemas de classificação e em seus rótulos a palavra “Cru” e “Grand Cru” terão significados de qualidades diferentes. Além disto, vale a pena prestar atenção, porque alguns vinhos rotulados como “Grand Cru”, não são assim classificados na realidade, constituindo verdadeiras armadilhas comerciais.

Haverá certamente cuidados adicionais, como evitar vinhos com preços promocionais com descontos de 40 ou 50% (já que quando a esmola é muito grande, até o santo desconfia!), ou dentro de um período em que o vinho está em seu declínio. Isto será oportunamente visto em artigos futuros! Valorize seu gosto pessoal e seu poder de compra. 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

“QUAIS SÃO OS DESTAQUES DA FEIRA PROWEIN” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 05/04/2019

Alívio e frustração são duas sensações que ficam após o encerramento da 25ª edição da Prowein, feira internacional de vinhos que se realiza anualmente em meados de março na cidade de Dusseldorf, centro-oeste da Alemanha.

Leia mais em: <https://www.valor.com.br/cultura/6198389/jorge-lucki-quais-sao-os-destaques-da-feira-prowein#>

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.

“QUAL VINHO COMBINA COM O MEU PRATO?” - MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 30/03/2019

Dicas de ingredientes que ajudam a potencializar ou murchar a experiência gastronômica de harmonizar comida com a bebida. A combinação com alimentos...

Leia mais em: <https://vejasp.abril.com.br/blog/marcelo-copello-vinho-algo-mais/dicas-harmonizacao-vinho-temperos/>

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>

“BEATRIZ ALMEIDA, UMA MULHER NOS VINHOS DO DÃO” - SUZANA BARELLI

REVISTA MENU - 27/03/2019

Natural do Porto, a enóloga está à frente dos vinhos da Sogrape nesta região de Portugal.

Leia mais em: <https://www.istoedinheiro.com.br/beatriz-almeida-uma-mulher-nos-vinhos-do-dao/>

Suzana Barelli, editora de vinhos da Revista Menu, é uma jornalista especializada em vinhos.

14 A 18.AGO.2019 - XX ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO VAMOS À MONTANHA 2019 - PENEDO (RJ)

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Idealizado pelo saudoso confrade Edilson Kruger, as três primeiras edições foram realizadas em Ouro Preto (MG), e posteriormente em Itaipava, Tiradentes, Campos do Jordão, Natal (Vamos à Praia - VAP), Pirenópolis-GO, Garibaldi-RS. Os encontros sempre são realizados sem finalidade lucrativa, com busca de parceiros e apoiadores que objetivam diminuir os custos que são rateados entre todos os participantes, de maneira a favorecer a maior participação de enófilos interessados, participantes, ou não, do fórum enológico.

VALOR DA INSCRIÇÃO: Hóspedes do Hotel Pequena Suécia – Em construção. Hóspedes de outros hotéis da cidade – Em construção (será cobrada pelo hotel taxa de uso por não hóspedes). • As inscrições serão abertas no final de Maio de 2019

PROGRAMAÇÃO RESUMIDA: A programação do VAM em Penedo incluirá um grande leque de atividades (almoços e jantares harmonizados e degustações). O participante pode selecionar dentre as opções as atividades de seu interesse. O programa básico inclui o evento de Boas Vindas na 5ª feira no final da tarde, o jantar TSV (“Traga seu Vinho”) na 6ª feira e o Jantar de Gala (de Gala porque é importante e não porque é “Black Tie”). É óbvio que uma viagem à Penedo, na Serra da Mantiqueira, pode incluir mais do que o evento VAM 2019 (de 6ª feira à Domingo). Aos que quiserem chegar antes do VAM, vamos ter uma programação adicional (o Pré-VAM) que já vem se tornando uma tradição. Vai ser um “esquentar” para o evento a seguir.

INFORMAÇÕES E CONTATO: Comissão Organizadora: **Ana Maria Gazzola / Antonio Dantas / Lígia Peçanha / Olandina Pacheco**. Inscrição e informações, fazer contato pelo email: vamosamontanha@yahoo.com ou pelo telefone (whatsapp): 55(21)99604-2930

18 A 25 DE AGOSTO 2019. VAMOS AO SUL DE MINAS E NORTE DE SÃO PAULO

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. 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.

Um Roteiro conhecendo os vinhos, azeites, queijos, café e cachaças da região. Produtos de destaque, sendo premiados em concursos nacionais e internacionais.

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

BORDEAUX PRIMEURS 2018 – PRIMEIRAS IMPRESSÕES

Bordeaux apresentou esta semana seus vinhos da safra 2018. Não se trata de uma feira como Prowein ou mesmo Vinexpo. É algo bem mais reservado e dedicado aos grandes “players” do mercado dos Grandes Crus, os melhores de Bordeaux. A grande locomotiva são as degustações da Union des Grands Crus de Bordeaux, que reúne a tropa de elite. A elite desta elite faz degustações privativas para os compradores, coisa fina e seleta. Mas outsiders como os Crus Bourgeois e alguns enólogos de referência como Stéphane Derenoncourt e Jean-Luc Thunevin também mostram seus vinhos para esta seleta clientela em degustações paralelas.

O que pude constatar conversando com diversos produtores e seus enólogos foi que a safra de 2018 exigiu muita atenção devido as chuvas no começo do verão. Ela favoreceu a proliferação do mildio, um fungo que ataca as vinhas. A pressão foi forte e exigiu uma atenção reforçada dos produtores. Mas as demais condições climáticas e da vegetação foram todas atingidas. O final de estação foi perfeito graças a um final de verão quente e seco. O dito aquecimento global tem favorecido o vinhedo de Bordeaux que tem produzido safras exuberantes com maior frequência e as safras mais difíceis, como 2013, não foram na realidade tão prejudicadas como nos mostram degustações atuais. Resultado deste ano é uma safra excepcional, com exceção de Barsac e Sauternes.

Na margem esquerda segundo Michel Bettane, o principal crítico francês, o maior destaque é para Saint-Estèphe e ele destaca Calon Ségur e seu pupilo Cru Bourgeois Capbern que tem um precinho superbém comportado. Beychevelle, Haut-Marbuzet, Armailhac, Gloria, Saint-Pierre, Giscours, Boyd-Cantenac, Brane-Cantenac (sempre no topo) seguem uma via de excelência. Palmer se aproxima a grandes passos do topo da lista. Este ano Palmer não produziu seu segundo vinho, Alter Ego, devido ao rendimento extremamente baixo, 11hl/ha. Fui na degustação privativa de Cos d’Estournel onde pude constatar esta performance sublime de Saint-Estèphe... Leia mais em: <http://jblog.com.br/conexaofrancesa/> (Fonte – Conexão Francesa – Rogério Rebouças – 05/04/2019).

A FALSIFICAÇÃO DO VINHO TIGNANELLO

Pelo menos 11 mil garrafas do Tignanello, um dos grandes vinhos italianos, foram falsificadas e três suspeitos foram presos na semana passada, em Parma, Itália. A informação é da revista norte-americana Wine Spectator. Segundo a publicação, Alessia Antinori, vice-presidente da Marchesi Antinori, informou que as garrafas falsificadas foram rotuladas com as safras de 2009, 2010 e 2011. Os falsificadores, uma família de italianos, enviaram as garrafas, inicialmente, para destinos da própria Itália e também da Alemanha e da Bélgica.

O Tignanello é um dos vinhos premiuns da tradicional Marchesi Antinori, vinícola que está atualmente em sua 26ª geração. No Brasil, é comercializado pela Winebrands. Atualmente, a safra de 2015 está a venda no mercado brasileiro por R\$ 1.319. Elaborado na região do Chianti, é um blend da uva italiana sangiovese com as variedades francesas cabernet sauvignon e cabernet franc. Por não utilizar apenas uvas autorizadas na região, como a sangiovese, o vinho não pode ser classificado como DOC ou DOCG. A sua qualidade, no entanto, criou uma classificação não oficial: os supertoscans, ao lado de outros vinhos italianos bastante cultuados e produzidos nas proximidades de Florença.

A demanda pelo Tignanello faz do vinho um alvo cobiçado para os falsificadores. Cerca de dois anos atrás, houve a suspeita, não confirmada, de que garrafas falsificadas deste vinho estavam sendo vendidas no mercado brasileiro. Segundo Alessia Antinori informou para a revista norte-americana, desde 2013 a vinícola toma medidas extras para evitar a falsificação do vinho. Primeiro, começaram a colocar um logotipo em relevo na garrafa e... Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/02/19/a-falsificacao-do-vinho-tignanello/> (Fonte – Revista Menu – Suzana Barelli – 19/02/2019).

PODE O PROSECCO DESTRONAR O CHAMPAGNE?

Prosecco, um espumante vinho italiano, está vendendo bem e ainda melhor e melhor no exterior. Espumante vinho italiano, prosecco está desfrutando de sucesso crescente. Agora, vende para a China e concorre com champanhe em alguns países, como os Estados Unidos e o Reino Unido.

O Prosecco é um “vinho informal que acompanha um momento de pausa”, é bebido “com toda a simplicidade”, diz Giancarlo Vettorello, que lidera a associação de produtores de prosecco superior.

Três denominações coexistem no pequeno mundo do prosecco, produzido exclusivamente no nordeste da Itália, a cerca de 70 km ao norte de Veneza: o superior, o DOC (equivalente ao rótulo de origem registrado na França) e o prosecco de Asolo.

BOLSA DE VENDAS DO PROSECCO NOS ESTADOS UNIDOS - Os vinhedos empoleirados nas colinas íngremes de Conigliano ou Valdobbiadene no ano passado

produziram cerca de 380 milhões de garrafas, das quais mais de 300 milhões foram para o único prosecco DOC. Destes, 70% foram vendidos no exterior, um recorde, especialmente nos Estados Unidos e Grã-Bretanha, disse o diretor-geral da associação de produtores de prosecco DOC, Luca Giavi.

Nos Estados Unidos, as vendas saltaram 34% no ano passado e mais de 60% no Reino Unido, segundo Giavi. Há dez anos, o prosecco era vendido quase exclusivamente na Itália. A exportação dizia respeito principalmente à Alemanha e à Suíça.

Mas nos últimos cinco anos, as vendas vêm decolando nos países anglo-saxônicos e, por um ano ou dois, a China se interessou por esse vinho italiano.

PROSECCO, UM VINHO FRESCO COM MUITA FRUTA - As razões para esse sucesso? “Nossos vinhos são crocantes como uma fruta colhida de uma árvore”, diz Vettorello.

A atacadista de vinho Angela Lynas, com sede na Escócia acredita que o sucesso do prosecco “é devido à crise econômica, por conta do seu preço”. Uma garrafa é vendida entre 8 e 15 euros, cerca de três vezes mais barata que o champanhe.

O Prosecco também é apreciado por “sua doçura, não é tão seco quanto o champanhe, e entre os champanhes de baixa qualidade muito ácidos e prosecco, o chhampagne é o último a ser escolhido”, diz esta jovem.

Nos becos lotados da Vinitaly, um grande evento anual em Verona (nordeste), vinicultores italianos, compradores estrangeiros e amantes do vinho, há também alguns asiáticos que chegam ao mercado.

CHINESES PROCURAM VINHOS FÁCEIS DE BEBER - “Os chineses estão à procura de vinhos fáceis de beber, doces, simples e não muito caros”, disse um atacadista chinês, que pediu anonimato. A classe média está começando a apreciar o vinho e os espumantes são mais populares na China do que o champanhe, reservado para a elite, diz ela.

Clinton Ang, da Corner Stone, o maior importador de vinhos para o Sudeste Asiático, havia estabelecido a meta de encontrar na Vinitaly “um prosecco que atendesse a características específicas”. “Não só descobrimos, mas, além disso, decidimos iniciar uma joint venture com a vinícola que a produz!”, Explicou ele, durante a Vinitaly.

O Prosecco está destronando champanhe no mundo? Certamente não, “há espaço para todos, o mercado de bolhas está crescendo”, diz Luca Giavi, que considera absurdo comparar os dois vinhos.

O PROSECCO É MAIS INFORMAL DO QUE O CHAMPANHE? - “Para beber champanhe, ele deve estar em um smoking, o Prosecco é mais casual,” quer acreditar Mr. Vettorello os principais produtores de topo Prosecco, mesmo se o prosecco também tem o seu grand cru, o Cartizze produzidos em apenas 107 hectares e vendeu cerca de 20 euros por garrafa.

Para garantir o sucesso do prosecco a longo prazo, será necessário garantir a qualidade: o cava espanhol, numa época muito badalado, viu suas vendas caírem na Grã-Bretanha, deixando de satisfazer os paladares britânicos, adverte a atacadista escocês Angela Lynes.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/,vin-prosecco-petillant-effervescent-champagne-exportation-italie-chine-etats-unis-vins.4429570.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 2015).

ITÁLIA: GANÂNCIA AMEAÇA O PROSECCO

No norte da Itália, o abandono do cultivo de vinhedos nos terrenos com solos enfraquecidos que estão rapidamente se desgastando. O sucesso do vinho espumante italiano levou à degradação do solo. 400.000 toneladas de terras montanhosas desaparecem todos os anos.

O consórcio de prosecco reconheceu no final de 2018: dos 24.450 hectares da denominação italiana, cerca de 3,6 milhões de hectolitros foram colhidos. O que fazer contra a crescente demanda internacional por essas bolhas baratas e que estão na moda, ingrediente essencial na fabricação de spritz.

Um sucesso com dois gumes, no entanto: os vinhedos do norte da Itália (entre Veneto e Friuli Venezia Giulia), que se beneficiam de uma denominação de origem garantida (DOCG), estão experimentando uma erosão sem precedentes! Leia mais em: <https://www.larvf.com/italie-l-avidite-des-marques-menace-le-prosecco,4619702.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Béatrice Delamotte – 05/04/2019).

COMO COMPLETAR O NÍVEL DE VINHO PERDIDO COM OS ANOS?

Produtores oferecem a possibilidade renovar a rolha e talvez até preencher a falta de líquido de sua garrafa. Já imaginou como seria um serviço de pós-venda de vinhos? Você compra a garrafa, leva para casa, guarda e, depois de anos na sua adega, o produtor lhe oferece a possibilidade renovar a rolha e talvez até completar o nível de líquido que foi perdido durante esse tempo. Pode parecer utópico, mas, sim, algumas poucas vinícolas “prestam esse serviço”.

A australiana Penfolds é uma delas. Desde 1991, a empresa que ajudou a colocar a Austrália no mapa dos grandes vinhos do mundo com o mítico Grange, conduz as chamadas “Re-corking Clinics”, ou seja, clínicas de rearrolhamento que geralmente contam com a presença de ninguém menos que Peter Gago, o enólogo responsável pelos grandes vinhos da marca. Em 2015, por exemplo, foram realizadas nove clínicas, sendo seis na Austrália, três nos Estados Unidos e uma, pela primeira vez, na China. Para participar desses eventos, é preciso ter uma garrafa de algum dos principais rótulos feitos pela Penfolds – não somente o Grange, seu grande ícone, mas também St. Henri, Magill Estate, Koonunga Hill e toda a linha Bin – com pelo menos 15 anos de idade. Durante a clínica, a garrafa é avaliada por um dos enólogos da empresa para verificar o estado geral e o nível do líquido. No entanto, antes mesmo de pensar em abrir a garrafa para completar o líquido e trocar a rolha, há um bom bate-papo com o dono da preciosidade que está prestes a ser avaliada.

Daí o nome “clínica”, pois os especialistas da Penfolds primeiramente irão questionar onde a garrafa foi comprada, as condições de guarda desde então e também o porquê de os clientes a terem comprado e a estarem guardando, além de quanto pagaram por ela – como que para compreender as histórias pessoais que estão vinculadas àquele vinho. Além disso, enólogo e consumidor vão juntos consultar as anotações sobre a safra daquela garrafa e também as mais recentes degustações feitas por críticos para tentar entender como pode estar o líquido lá dentro.

Somente depois de toda essa criteriosa análise, o expert da Penfolds vai dar seu veredito e, juntamente com o dono da garrafa (pois há riscos envolvidos), decidir se abre ou não o vinho para possivelmente completar o líquido e rearrolhá-lo.

ABRIR OU NÃO? - Em clínicas de rearrolhamento da Penfolds, o enólogo Peter Gago chega a examinar mais de 500 garrafas. De 1991 até hoje, já foram mais de 120 mil rearrolhadas. Ou seja, a decisão por abrir ou não uma garrafa leva em consideração o estágio em que se encontra a bebida. Se o nível do líquido estiver muito baixo ou houver algo de errado com a cor, recomenda-se não abrir, porque (é sempre bom lembrar) remover a rolha implica em alguns riscos para o vinho, mesmo que se tente manter o contato com o oxigênio o mais baixo possível.

No entanto, se o vinho estiver dentro dos parâmetros esperados, ele pode ser aberto. Com todo o cuidado, a rolha é retirada e logo se coloca um gás inerte para minimizar a ação do oxigênio. O que vai determinar se a garrafa será apenas rearrolhada ou terá o nível completado e depois rearrolhada é a prova feita a seguir.

Degusta-se uma quantidade mínima. Se o vinho estiver no auge, receberá uma rolha nova e o dono uma recomendação da melhor data para consumi-lo. Se for concluído que ele ainda precisa de tempo para se desenvolver, aí sim completa-se o nível da garrafa com alguns poucos mililitros do mesmo vinho, porém da safra mais recente no mercado para, em seguida, ganhar uma nova rolha e uma nova cápsula. Cada garrafa então recebe um adendo em seu rótulo com um certificado de rearrolhamento naquela data.

No caso de os donos de garrafas cujos padrões não se encaixam para o rearrolhamento, mas ainda assim insistem em ter novas rolhas, a vinícola australiana faz o procedimento, todavia, não encapsula e tampouco concede o certificado.

Rearrolhar envolve riscos ao vinho, portanto, antes de abrir a garrafa, é feita uma análise criteriosa junto com o proprietário

Vale lembrar que tudo isso é feito inteiramente de graça pela Penfolds. Assim como cada garrafa só é rearrolhada uma única vez, pois, segundo Gago, “mais do que isso poderia comprometer a integridade da bebida”. Outro detalhe importante é que, apesar de nem sempre ser possível, a empresa também se compromete a substituir os vinhos que, por acaso, estiverem bouchonné. Os enólogos afirmam, porém, que isso é raro e que encontram no máximo uma garrafa com esse tipo de defeito em cada clínica.

A Biondi Santi realiza o processo de nivelamento e substituição de rolhas desde 1927 para suas próprias garrafas, Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-completar-o-nivel-de-vinho-perdido-com-os-anos_10180.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo - 02/04/2019).

AS RIQUEZAS DO CHATEAUNEUF-DU-PAPE

Desde 1937, as chaves cruzadas estampam as garrafas de Châteauneuf-du-Pape, um dos vinhos mais célebres do mundo. A garrafa com relevo das chaves cruzadas de São Pedro e a tiara papal, símbolos dos vinhos de Châteauneuf-du-Pape, foi instituída em 1937. As chaves cruzadas são o símbolo do papado. Elas representam as chaves do reino dos céus, concedidas por Jesus a São Pedro, considerado o primeiro papa. Com elas, o apóstolo guiaria a igreja e seria capaz de ligar ou desligar as coisas entre terra e céu.

Desde 1937, as chaves cruzadas logo abaixo da tiara papal (algo similar ao brasão do Vaticano) – feitas em alto relevo – estampam as garrafas de um dos vinhos mais célebres do mundo, os Châteauneuf-du-Pape – uma denominação de origem ao sul do Vale do Rhône em torno da cidade de mesmo nome, que entrou para a história da Igreja Católica durante o século XIV.

A viticultura nessa vila, cerca de 12 quilômetros ao norte de Avignon, porém, é anterior à chegada dos papas na região. Os primeiros registros remontam ao século XII. Na época, o local sequer se chamava Châteauneuf-du-Pape, mas Châteauneuf Calcernier, cujas origens vêm do latim Castronovum Calcernarium. Castro significava uma vila fortificada que, desde a antiguidade, era repleta de fornos de cal, daí calcernarium. Sua relação com os papas começou em 1309, mas o nome Châteauneuf-du-Pape só seria oficializado séculos mais tarde, em 1893.

O PAPADO DE AVIGNON - Cidade de pequena importância até o século XIV, a história de Châteauneuf-du-Pape e seus vinhos começou a ser escrita com o papa Bonifácio VIII. Na época, a Igreja Católica já era uma potência, interferindo em assuntos seculares de diversos impérios. No entanto, Bonifácio decidiu que ele seria ainda mais intervencionista alegando que todos, sem exceções, deveriam se curvar às ordens da igreja. Isso, obviamente, começou a incomodar monarcas poderosos.

Um deles foi Felipe IV, da França, dito, o Belo. Um rei beligerante, ele precisou recorrer diversas vezes aos bens da igreja (taxando-os) para manter suas guerras. Bonifácio então proibiu a taxaço e a cessão de propriedades para o estado francês. Felipe, em contrapartida, proibiu a igreja francesa de repassar dinheiro à sede, em Roma. Instaurou-se a celeuma.

Em 1303, diante dos conflitos, o papa excomungou o rei, que resolveu então enviar uma comitiva para se encontrar com ele, exigindo sua renúncia. Bonifácio não

renunciou, mas morreu pouco tempo depois (provavelmente devido à violência da abordagem da comitiva francesa).

Depois que Bento XI, sucessor de Bonifácio, faleceu apenas oito meses depois de ter assumido o cargo, um novo conclave foi formado e o arcebispo de Bordeaux Raymond Bertrand de Got, assumiu com o título de Clemente V (daí o nome do Château Pape Clement). Clemente se recusou a ir Roma e, em 1309, mudou a sede papal para Avignon, onde ela permaneceu por 67 anos.

Sob a influência direta de Felipe, o novo papa chegou até mesmo a consentir com um julgamento póstumo de Bonifácio VIII, em que o rei francês acusava-o, entre outras coisas, de sodomia e simonia.

CASTELO DE VERÃO E O CISMA - Foi o sucessor de Clemente, João XXII, quem mandou construir a fortaleza no alto da cidade de Châteauneuf (acredita-se que em 1157, o bispo da cidade já cultivava vinhas no local onde seria erigido o castelo). Os trabalhos começaram em 1317 e terminaram em 1322. Além de defender a região, o castelo serviu de residência de verão para o papa, com oliveiras e vinhas plantadas ao redor.

Châteauneuf-du-Pape está na margem leste do rio Rhône. Na época, a igreja obviamente passou a produzir vinhos no local, que eram denominados “Vin du Pape” (vinho do papa) e servidos no palácio papal em Avignon. Acredita-se que cerca de 3 mil litros por ano eram encomendados somente para a servir o papa e os emissários reais que ele recebia. Favorecidos pelo pontífice, os vinhos da região ganharam reputação rapidamente.

Em 1376, depois de sete papados em Avignon, Gregório XI decidiu voltar a sede da Igreja Católica para Roma. Dois anos mais tarde, porém, ele morreu e, diante da controvérsia em torno de seu sucessor (Urbano VI, de origem italiana), bispos franceses decidiram realizar um novo conclave e elegeram Clemente VII, que resolveu voltar a Avignon, criando o que se chamou de Grande Cisma do Ocidente.

Châteauneuf-du-Pape (em verde) é a maior e mais importante AOC do sul do Rhône, abrangendo 3.200 hectares

Clemente, o primeiro antipapa, como foi chamado, e Urbano excomungaram-se mutuamente e tentaram ganhar o maior número de nações para suas causas. Clemente foi sucedido por Bento XIII, que acabou sem o apoio do rei francês e, com isso, ficou sitiado em Avignon, tendo que abandonar a cidade em 1403. O imbróglio dos papas e antipapas, porém, só terminou em 1414, quando Bento foi destituído, assim como João XXIII (antipapa de Pisa) e Martinho V foi eleito para o lugar de Gregório XII, então papa de Roma..... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/riquezas-do-chateauneuf-du-pape_10291.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo e Eduardo Milan - 04/04/2019).