



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



VERTICAIS E HORIZONTAIS – POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



05

VERTICAIS E HORIZONTAIS - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"VINEXPO E WINE PARIS VÃO CENTRAR ESFORÇOS" - POR JORGE LUCKI

VINEXPO
THE WORLD OF WINE & SPIRITS



06



07

**"ALTAIR, O GRAND CRU DO CHILE" -
POR MARCELO COPELLO**

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

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

08 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

10 SELEÇÃO DE ARTIGOS

15 VIAGENS

18 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO OS GRANDES "B" DA ITÁLIA

28/05/2019 - 19:30

Assim como a música clássica tem os chamados "3 Grandes B" (Bach, Beethoven e Brahms), a Itália também tem excelentes vinhos começando com essa letra: Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Barolo, Barbaresco e Brunello di Montalcino. É esse concerto de nomes ilustres que teremos a oportunidade de aplaudir – e degustar

Valor Individual: R\$ 366,00 (sócio) e R\$ 475,00 (não sócio)

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

ABS-RIO-FLAMENGO CURSO DE VINHO E SUA DEGUSTAÇÃO

30/05 A 08/08/2019 - 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 NO REINO DE BAROLOS E BARBARESCOS

29/05/2019 - 20:00

A região do Piemonte é justificadamente famosa por seus tintos à base da uva Nebbiolo, que, em suas melhores versões e com o passar dos anos, costumam ser comparados aos grandes tintos da Borgonha, ancorados na Pinot Noir. Barolo e Barbaresco são as duas denominações mais famosas, mas os vinhos de produtores renomados normalmente comandam preços que afugentam enófilos menos abastados. Por isso mesmo, nos últimos anos, vem aumentando a presença no mercado dos que levam no rótulo a denominação Langhe Nebbiolo, de preço mais atraente. Outro tema que sempre é motivo de controvérsias quando se degustam vinhos dessa região é a divisão dos produtores entre "tradicionalistas" e "modernistas", diferenciados, principalmente, mas não unicamente, pelo tipo de madeira (nova ou usada, barricas ou botti) de que se utilizam.

Valor Individual: R\$ 110,00 (associado)

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

BELO HORIZONTE

REX-BIBENDI RECEBE ENÓLOGO DO BARCA VELHA - 05 DE JULHO DE 2019

Luís Sottomayor, o terceiro enólogo a trabalhar um dos mais elegantes e célebres vinhos de Portugal, o Barca Velha da Casa Ferreirinha, estará em Belo Horizonte no dia 5 de junho para encontro com jornalistas, profissionais ligados ao mundo do vinho e por que não também com consumidores.

Sottomayor será anfitrião por Dulce Ribeiro, da importadora Rex Bibendi, que está organizando os compromissos que ele terá na capital mineira.

Com um brunch, ela recebe jornalistas para ouvir histórias e experiências com vinhos com um dos mais respeitados enólogos do Velho Mundo.

À noite será a vez dos apaixonados por vinho também degustarem o tinto Quinta da Leda, um vinho também produzido pela Casa Ferreirinha. Uma ótima oportunidade para belo-horizontinos se aproximarem ainda mais de Portugal através dos vinhos, um dos produtos mais aplaudidos e icônicos da terra de Camões.

REX-BIBENDI - End.: Rua Antônio de Albuquerque, 917 - Funcionários, Belo Horizonte – MG. Esquina de Rua Levindo Lopes. Tel.: (31) 3227-3009.

ZAHIL

REX BIBENDI

RECEBE

LUÍS SOTTOMAYOR

ENÓLOGO DA CASA FERREIRINHA

ESPAÇO VINOTÍCIAS/ BH DEGUSTAÇÃO DE BRUNELLO

06 DE JUNHO - 20H

com orientação de MÁRCIO OLIVEIRA

M
CASA DO VINHO
♦ FAMIGLIA MARTINI ♦

Sinônimo de sofisticação, com o passar dos anos, muitas técnicas de produção dos Brunello foram aprimoradas. Contudo, sua essência permanece: equilibrado, elegante e com um perfume limpo. O Brunello é um vinho encorpado, complexo e alcoólico na medida certa. Como a maioria dos vinhos de renome, a qualidade das safras pode variar, mas sua produção sempre mantém um alto padrão, controlado por lei, sendo preciso adequar-se à legislação DOCG, atendendo a normas muito rígidas.

A SAFRA 2004 CRIOU VINHOS EXCEPCIONAIS QUE PROVAREMOS NUMA DEGUSTAÇÃO HORIZONTAL ÚNICA!

A diferenciação entre o Sangiovese Grosso e o Sangiovese Piccolo, porém, não é considerada importante, não havendo qualquer referência científica. Refere-se mais a clones singulares com siglas atribuídas pelo sistema de viveiros, ou a seleções massais efetuadas por produtores individualmente. O Sangiovese em Montalcino sempre foi conhecido como Sangiovese Grosso ou Brunello, enquanto em outras partes é conhecido por outros nomes...

O Brunello destaca-se por sua excelente capacidade de guarda. Segundo enólogos, a longevidade dos Brunello di Montalcino está associada às suas técnicas de produção, que conservam ao máximo o teor de polifenóis das uvas. Alguns dos melhores exemplares podem durar por até 30 anos ou mais, se bem guardados. Venha conhecer e provar os Brunellos e descobrir o fascínio que estes vinhos despertam!!! Brunellos que serão degustados: **BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI 2004 - 92 WE | BRUNELLO DI MONTALCINO MOCALI VIGNA RAUNATE 2004 - 97WS | BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA 2004 - 93 WS | BRUNELLO DI MONTALCINO LA RASINA DIVASCO 2004 - 94WS | BRUNELLO DI MONTALCINO VALDICAVA 2004 - 94RP / 95JS / 95WS | BRUNELLO DI MONTALCINO VALDICAVA MADONNA DEL PIANO 2004 - 96WS / 95 JS / 95 WE / 96 RP.**

Recepção com espumante
SOMENTE 10 VAGAS.

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

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

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



CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

11 E 18 DE JUNHO 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 curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas 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. No Curso Básico de Informações de Vinhos 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\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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 **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro).**

Datas e programas passíveis de alteração.

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



Save the Date
25 de junho - 20h

Degustação TOP DE VINHOS BORDEAUX

Nada melhor do que uma degustação única onde teremos vinhos maduros e mais jovens numa seleção de rótulos de arrancar suspiros!

Limitado a 10 Vagas
(evento será confirmado com 10 inscrições)

Espaço Vinotícias
Inscrições: 98839-3341 - Márcio Oliveira

Uma oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Desde a Idade Média, a região tem atraído olhares de outras partes do mundo, uma vez Bordeaux estabeleceu a fama de serem vinhos elegantes, estruturados, bem feitos e que vai evoluir durante sua guarda, para um vinho complexo! Os vinhos das melhores safras podem durar 10, 20, 30... 50 anos! A degustação será desenvolvida em 4 tempos

SOMENTE 10 VAGAS.

Evento será confirmado com 10 inscrições

Reservas pelo Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira) ou E-mail: molivierbh@gmail.com

Valor Individual: Peça Informações

Local: Rua Expedicionário Alício, n.º 479 - Bairro Mangabeiras - Belo Horizonte.

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

CHATEAU LÉOVILLE BARTON 2008 – SAINT JULIEN – BORDEAUX - FRANÇA

O Chateau Leoville Barton é um dos principais vinhos de Saint Julien, uma das melhores denominações da Margem esquerda de Bordeaux. Na classificação de 1855 foi avaliado como Second Cru Classe, a segunda maior classificação de Bordeaux e maior classificação de Saint Julien. A denominação é pequena, mas bastante importante denominação de Haut-Medoc. A sua reputação baseada num status de produção de vinhos elegantes e longevos, Saint-Julien compensa a falta de um Châteaux Grand Cru com a produção de vinhos altamente cotados.

No terroir do Leoville Barton predomina cascalho com um subsolo de argila. A principal uva plantada é a Cabernet Sauvignon, sempre predominando no blend do vinho. Estes fatores aliados ao processo de fermentação alcoólica e malolática ao mesmo tempo, são os principais responsáveis pelas características deste vinho sempre delicioso.

Tradicionalmente o Leoville Barton apresenta grande poder de guarda, sendo que as vinhas antigas e o envelhecimento em madeira por pelo menos 20 meses colaboram para isto. Este vinho pode ser envelhecido por pelo menos 30 anos, característica presente nos melhores vinhos de Bordeaux.

Diferente de muitos vizinhos, o a propriedade não possui uma mansão construída, os vinhos são engarrafados no Château Langoa Barton, também do proprietário Anthony Barton, que comprou as terras em 1983. Até então, ela pertencia à Hugh Barton desde 1826.

Notas de Degustação: Cor rubi com pouca nota de evolução. Aromas de cassis, frutas vermelhas maduras como morango e cereja, notas de especiarias e tostados. Paladar com taninos macios presentes, toques de figo turco, chocolate e baunilha, tudo muito bem integrado. Com a passagem do tempo, aparecem na taça as notas de café, e delicioso licor de cassis.

Guarda: Com 11 anos de garrafa o vinho ainda mostra grande potencial de guarda.

Notas de Harmonização: ótimo para acompanhar todos os tipos de pratos clássicos de carne de vitela, carne de porco, carne de vaca, cordeiro, pato, carnes de caça, carnes assadas e grelhadas em geral.

Temperatura de Serviço: servir entre 16 a 18°C. Merece ser decantado.

Reconhecimentos: 92RP / 94JS / 96WE

Degustado numa Confraria com amigos.

Onde comprar. Em BH: MISTRAL - Rua Cláudio Manoel, 723 - Savassi. Tel.: (31) 3115-2100. **GRAND CRU** – Av. Ns. do Carmo, 1650 - Sion. Tel.: (31) 3286-2796.



VERTICAIS E HORIZONTAIS

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Muitos leitores do VINOTÍCIAS tem perguntado sobre as recentes degustações veiculadas sejam elas Horizontais ou Verticais, mas afinal, sobrou a dúvida do que são estes tipos de degustações e que objetivos elas pretendem atingir.

O objetivo destas degustações não é determinar qual dos rótulos é o melhor: a finalidade é sobretudo realçar as qualidades e as características de cada vinho. É importante realçar que degustações comparativas podem ser feitas com qualquer tipo de vinho (espumantes, brancos, tintos ...), mas não faz muito sentido comparar vinhos de tipologias totalmente diferentes como um tinto, um branco e um espumante num mesmo evento. O ideal é que os vinhos tenham pelo menos uma característica comum – por exemplo tintos de corte bordalês.

De modo simples, a definição de uma Horizontal é a degustação de vários vinhos de um só ano. Para muitos amantes da bebida de Baco, ela é a mais confortável porque permite avaliar vinhos diferentes uns dos outros criados numa mesma safra. Numa horizontal tem-se a noção de vários vinhedos e diferentes terroirs. Toma-se por exemplo o ano de 2010 e se degustam dessa safra cinco ou mais vinhos do Douro, da Argentina, ou do Brasil, comparando-se os diversos rótulos. Nesse tipo de degustação vai ficar aparente a personalidade de cada um dos vinhos. Claro que quando se degusta vinhos de uma mesma região como Bordeaux, Borgonha, Douro, Rioja, etc. Este tipo de degustação faz mais sentido comparativo de como cada produtor vinificou suas uvas, do que um ambiente muito amplo, comparando países diferentes.

Degustação Vertical é a degustação de um mesmo rótulo de vinho em safras diferentes. Numa vertical, comparam-se safras diversas e não vinhos. Tome-se por exemplo, um rótulo como Vega Sicília e abrem-se garrafas de 2000, 2001, 2003, 2004 As diferenças nos vinhos certamente vão aparecer como resultados sutis do envelhecimento do vinho, mas podem ser sentidos também os efeitos do clima e das opções de cortes do vinho, que podem em safras diferentes ter privilegiado a proporção predominante de uma uva em relação a outra.

E já que o objetivo é esclarecer sobre os tipos de degustações, devemos dizer que o universo é muito mais amplo:

Degustação Diagonal é uma das menos difundidas. Compara-se vinhos da mesma tipologia e zona, mas de safras e produtores diferentes, o que praticamente tem em comum somente área geográfica ou denominação, o que não oferece bases concretas de comparação.

Degustação Varietal que pode ser feita com vinhos mono-varietais (compostos 100% de uma única uva) procedentes de regiões diversas permitindo estudar as diferenças de uma mesma casta em relação ao terroir. Um bom exemplo seria comparar vinhos da Syrah do Novo Mundo. Outra opção de Degustação Varietal pode ser feita com vinhos mono-varietais de uvas diferentes, por exemplo Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, para ressaltar, por efeito do contraste, as qualidades de cada casta em particular.

Degustação de Terroir é feita com o objetivo de avaliar como um terroir influencia os seus próprios vinhos. Neste caso, evidencia-se uma região mais restrita. Um bom exemplo neste caso seria avaliar Amarones, e assim verificar que um mesmo estilo de vinho pode ter várias diferenças mesmo quando produzido a poucos quilômetros de distância um do outro, descobrindo como as influências geológicas dos solos e do próprio micro-clima refletem-se na qualidade do vinho na garrafa.

No entanto, a discussão sobre tipos de degustações ainda envolve outro tema: as Degustações às Cegas e às Claras, envolvendo os prós e contras de cada uma delas, e mostrando como o assunto é polêmico. De qualquer forma, curta seus vinhos em degustações destes estilos, uma vez que são extremamente didáticas e irão aprofundar o seu conhecimento! 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

“VINEXPO E WINE PARIS VÃO CENTRAR ESFORÇOS” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 24/05/2019

Adaptar-se ou desaparecer. Um dia antes de completar sua 20ª edição, todas sediadas em Bordeaux, a Vinexpo, que até pouco tempo atrás era considerada a feira internacional de vinhos mais importante do planeta e vinha perdendo espaço para a Prowein, evento semelhante com sede em Düsseldorf, na Alemanha, anunciou, na semana passada, sua fusão com a Wine Paris, formada pelas francesas Vinovision e Vinisud, concentrando esforços para realizar um salão mais amplo e abrangente em fevereiro de 2020, na capital da França.

Não havia como continuar insistindo no modelo anterior. Antecipar em um mês sua realização - era sempre em meados de junho - para fugir do calor não resolveria o problema. A Vinexpo deste ano acolheu apenas 1600 expositores de 30 países, queda de cerca de 30% em relação à edição precedente, em 2017, que, por sua vez, já havia caído mais de 10% em comparação à de 2015, o mesmo valendo para número de visitantes. O crescimento do salão alemão tem fundamento e se baseia no fato de ser focalizado no “trade”, o que atrai produtores de todo porte e de toda parte (a Alemanha é também um grande mercado importador, o maior do mundo em volume), enquanto a Vinexpo, bienal e muito associada à França (em torno de 60% dos expositores e do público, enquanto na Prowein é o contrário), não é tão voltada ao “business”, caracterizando-se por analisar e discutir tendências. Em outras palavras, no curto prazo o que interessa são vendas.

Outro fator favorável à feira alemã é o período em que acontece, março, início da comercialização do ano. Para Bordeaux, por sua vez, além da dificuldade de mudar o calendário de eventos do setor, junho é da maior importância à medida que começa a negociação dos vinhos “en primeur”, base da economia vitivinícola bordalesa. Significa dizer que embora, supostamente, a Vinexpo seja internacional, quem comanda são os bordaleses, o que incomodava os expositores de fora, franceses em particular. A mudança para Paris abrandava essa queixa e a escolha de fevereiro para sua realização objetiva sair na frente da Prowein em termos de fechamento de negócios. A questão é ver como vão reagir os expositores, em especial os 6,9 mil (de 64 países) que estiveram no último salão de Düsseldorf, com alto índice de satisfação...

Leia a reportagem completa em: <https://www.valor.com.br/cultura/6272487/jorge-lucki-vinexpo-e-wine-paris-vao-centrar-esforcos#>

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.

“BARCA VELHA E PÊRA-MANCA, DOIS ÍCONES COM NOMES EXCÊNTRICOS” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO – FUGAS / ESPECIAL VINHOS - 23/05/2019

São os dois vinhos tintos de referência do país. Partilham um preço alto, fama e uma história exaltante. Bem-vindos a um universo onírico.

Escrever sobre os vinhos Barca Velha e Pêra-Manca (do tinto, neste caso) obriga-nos, desde logo, a fazer uma ressalva: o Barca Velha é o Barca Velha e o Pêra-Manca é o Pêra-Manca. São dois ícones nacionais, mas não são comparáveis. Não apenas por serem de zonas diferentes (o primeiro é do Douro, o segundo é do Alentejo). O que os distingue, acima de tudo, é a história e a importância que cada um deles teve para a evolução e a visibilidade dos vinhos das respectivas regiões e do país.

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/05/25/fugas/noticia/barca-velha-peramanca-dois-icone-nomes-excentricos-1872802>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público, jornal a que está ligado desde a sua fundação, em 1990. É também produtor de vinho e azeite no concelho de Vila Nova de Foz Côa, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“ALTAIR, O GRAND CRU DO CHILE” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - VINHO E ALGO MAIS - 23/05/2019

Como fazer uma pequena fortuna no mundo do vinho? Começando com uma grande fortuna!”. A frase acima já é gasta, mas se aplica como uma luva à Altair, uma espetacular vinícola butique chilena. Tudo começou em 2000, quando dois bilionários se encontraram em um jogo de polo e decidiram unir paixões e fortunas para fazer um dos maiores vinho do Chile.

O francês Laurent Dassault, proprietário de um conglomerado industrial que vai desde aviões Mirage até imóveis, e o chileno Guillermo Luksic, um dos donos da Quiñenco, um dos maiores conglomerados da América Latina que atua nos ramos financeiro, mineração, energia, transportes e telefonia. Em comum, além do saldo bancário, ambos traziam vinho nas veias. A família de Dassault é proprietária dos Châteaux Dessault e La Fleur em Saint-Emilion (Bordeaux-França), e a Quiñenco controla a San Pedro, o segundo maior grupo vinícola do Chile.

EMPRESA-CONCEITO - Nada foi economizado na criação da Altair, batizado com o nome da estrela mais brilhante da constelação de Águia. O investimento pesado foi do plantio à construção da vinícola (por gravidade, um belo projeto do arquiteto Samuel, Claro, totalmente integrado à paisagem) e conta com equipamentos top de linha como os caríssimos tanques e barricas francesas de primeira qualidade. Segundo a enóloga Ana-Maria Cumsille e o agrônomo Rene Vasquez, o conceito é «colocar o vale na garrafa», produzindo um verdadeiro «grand cru», com um mínimo de intervenção do homem e que reflita o terroir do Vale de Cachapoal. E a despeito da recente saída de Dassault da sociedade, a influência francesa no projeto segue firme graças à consultoria do enólogo bordelês Pascal Chatonnet.

TERROIR E UVAS - A empresa produz apenas dois vinhos, o top Altair e seu irmão mais novo, Sideral. O terroir de Altair é peculiar, com vinhedos localizados em um micro clima nas colinas do Vale de Cachapoal (localizado 100 quilômetros ao sul de Santiago), com muito mais influência dos ares da montanha do que do mar, o que significa alta diferença de temperatura entre dia e noite, elevada concentração, frescor e maturação lenta das uvas, que são colhidas em abril. Os 72 hectares de vinhedos foram plantados no sopé da cordilheira, com 600 a 800 metros de altitude, densidade que chega a 10 mil pés por hectare e com inclinação de 35 graus. A área foi ocupada com 75% da variedade Cabernet Sauvignon e o restante é coberto com Syrah, Carménère, Cabernet Franc e Petit Verdot. Uvas como a Merlot e a Sangiovese chegaram a ser plantadas, mas foram deixadas de lado como prioridade para a localização. Os solos são uma mistura de argila e pedras de origem vulcânica. A colheita é manual e acontece sempre de manhã, bem cedo. São feitas várias “passadas” pelo vinhedo, com uma posterior dupla seleção, eliminando folhas, cacho e até uvas indesejadas. A fermentação começa depois de um leve esmagamento e de quatro a cinco dias de maceração a frio. Ela acontece em tanques de madeira, com posterior amadurecimento por 15 a 18 meses em barricas novas francesas.

PROVA VERTICAL - Baco testou cinco safras deste imponente tinto. Vejamos abaixo o resultado. Bom lembrar: a importação deste vinho é da Grand Cru.

Altair 2002 - Primeira safra do Altair, feita com 86% Cabernet Sauvignon, 7% Carménère e 7% Merlot. Vermelho granada muito escuro. Aroma complexo, de frutas secas, terra molhada, amoras, eucalipto, tabaco, madeiras. Paladar concentrado e sedoso, com 14,2% de álcool, taninos finos e prontos, macio e largo, em seu auge. Beber agora ou nos próximos cinco anos. (Nota 94)

Altair 2004 - 73% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah, 11% Carménère e 1% Cabernet Franc. A cor é um vermelho entre rubi e granada, muito escuro. Uma safra menos potente para o Altair, mas sem perder a força e o impacto e com um toque de frescor e elegância a mais. Com aromas densos de frutas negras, madeiras e especiarias. Paladar encorpado, com taninos finos e ainda presentes, aveludados, 14,5% de álcool, boa acidez, longo e fresco. Tem mais uma década de evolução pela frente. (Nota 92)...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/altair-o-grand-cru-do-chile>

Mais em www.marcelocopello.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – vinhocommarcelocopello | Instagram – marcelocopello | <http://www.marcelocopello.com/blog>

“SYMINGTON: DOURO COM SOBRENOME ESCOCÊS, ALMA PORTUGUESA E TEMPERO FRANCÊS...” - BETO GEROSA

BLOG DO IG - 13/02/2019

Talvez você não associe o sobrenome Symington a algum vinho que já tenha provado. Mas se algum dia você bebeu algum porto Graham's, Cockburns, Dow's, Warre's ou vinhos de mesa do Douro da Quinta do Vesúvio, Altano, P+S ou Quinta do Ataíde, você consumiu um produto da família Symington. Há cinco gerações em Portugal a família é uma espécie de latifundiária do Douro, com 1.0665 hectares (isso é muito na região) divididos entre 27 propriedades. Só de vinho do Porto armazenado são inacreditáveis 55 mil barricas de 550 litros, o que corresponde a 30 milhões de litros de fortificados. Em caso de guerra, fujam para as adegas! Além dos vinhos solos, mantém uma bem-sucedida parceria com Bruno Prats, do Château Cos d'Estornel, um vinho ícone de Bordeaux, na França.

DOMINIC, NIC, NIC - Os Symington vieram da Escócia para Portugal em 1882, os nomes pouco lusitanos, para dizer o mínimo, dos atuais dirigentes denunciam a origem: Paul, John, Charles, Claire, Rupert e Dominic, este último presente no Brasil para apresentar o lançamento do Altano Reserva Branco 2016, e repassar goles de sua parceria com Prats, com os três rótulos da P+S (Prats e Symington): Pazo de Roriz 2015, Post-Scriptum 2016 e Chrysea 2013. É curioso ouvir Dominic falar. Ele tem pinta de gringo e o sotaque português não se encaixa direito em seu personagem. Mas Dominic fala com propriedade e conhecimento sobre os caldos que produz.

SYMINGTON, AGORA NO ALENTEJO: Entre um comentário e outro sobre os vinhos, Dominic anunciou que a família expandiu seus domínios sobre outra região bastante conhecida e apreciada pelos bebedores de vinho do Brasil, o Alentejo. São mais 47 hectares de terras acrescentadas ao latifúndio dos Symington, na região de Porto Alegre, onde tiveram a oportunidade de adquirir vinhedos com 25 a 30 anos de idade. A Quinta da Fonte Souto vai colocar seu bloco na rua em 2019, serão dois brancos e três tintos de qualidade similar aos do P+S. Curiosidade da língua portuguesa. Souto não se trata apenas de um sobrenome, mas sim da designação que se dá a uma floresta de castanheiras em Portugal. Fãs do Alentejo, aguardem a novidade.

ALTANO RESERVA BRANCO - O rótulos Altano tinto e branco são figuras carimbadas em muitas cartas de vinho de restaurantes tupiniquins. Um preço mais acessível e boa qualidade garantem o acompanhamento da comida e não machucam o bolso. A linha Altano ganhou um reforço, o Altano Reserva Branco. Elaborado com as castas da região do Douro (viosinho, arinto e gouveia) o caldo se distancia um pouco da palheta de aromas e sabores do Altano Branco de entrada que tem uma pegada mais de frescor e um toque floral bem marcante (suas uvas: malvasia fina, viosinho, rabigato e moscatel galego). O Reserva apresenta uma boca mais untuosa e a presença de frutas tropicais, resultado dos 8 meses de maturação em barrica (50% do vinho). É uma aposta no consumidor que prefere brancos com mais estrutura, mais cremoso e curte perceber os efeitos da madeira no vinho. 53 dólares é o preço final do consumidor, o dobro do Altano Branco (a Mistral, que importa seus vinhos, tem como padrão estabelecer seus preços em dólar). Após Portugal, o Brasil é o segundo país a receber garrafas do Reserva Branco.

PRATS + SYMINGTON - Algumas vezes a soma de dois talentos não resulta na adição de qualidade a um produto. A expectativa que a união de um grande enólogo de Bordeaux com uma família tradicional do Douro geram é sempre alta. Funcionou aqui desde o começo. Empresa experiente + produtor importante + vinhedo de qualidade = vinho de excelência. Mas isso já é história.

A P+S começou no topo, lançando o Chryseia da safra 2000, um Douro com influência francesa e alma portuguesa. As castas típicas do Douro são representadas por uma supremacia de touriga nacional e da touriga franca com pitadas de tinta roriz e tinta cão. A touriga nacional, na visão de Dominic Symington, é a cabernet sauvignon do Douro, o que cai bem num tinto com tempero francês. Premiado, medalhado e caro (200 dólares), é um tinto para momentos especiais. É um vinho Pokémon com um baita potencial de evolução; o da safra 2013 começa a mostrar sinais sutis de envelhecimento, com alguma folha seca, tabaco, mas a fruta ainda é dominante e os taninos, que Dominic compara na sensação a pequenas caixas já estão mais arredondadas na boca.

O Post-Scriptum, que tem a sacada de levar no nome as iniciais de seus sócios (Prats e Symington), é o segundo vinho da casa, ao estilo dos "deuxièmes vins" de Bordeaux. A primeira safra foi consequência de uma vindímia que não atingiu o ponto de excelência exigido pelo Chryseia. Parece refugio, mas não é. A decisão de fazer o segundo vinho é mais uma questão de um estilo que se busca manter em um rótulo, uma decisão do enólogo. Se as uvas não tinham o perfil do Chryseia podiam resultar num outro excelente vinho, mas de estilo diferente. Assim surge o Post-Scriptum em 2002. A safra 2016 está deliciosa,

pronta para o copo. Um vinho potente mas elegante, com frutas que agradam mas não se impõem. Por 72 doletas um tinto de respeito que mostra o melhor do Douro e não pede que se tenha paciência da guarda, as safras recentes já são bastante suculentas.

O P+S tem também um terceiro vinho – não dá para chamar de entrada, já que custa 50 dólares -, mas é menos ambicioso. Prazo de Roriz é um Douro na sua essência, um mistura das uvas tintas típicas da região, com menos intensidade, que funciona bem com a comida. “Procuramos sempre frescor e elegância no vinho”, define Dominic. Este frescor aponta para um vinho que pode ser bebido em uma roda de amigos, em torno de uma conversa (epa, Conversa é outro vinho do Douro, este da Niepoort, boa desculpa para comparar os dois rótulos)...

Leia mais em: <http://vinho.ig.com.br/2019/02/13/symington-douro-com-sobrenome-escoces-alma-portuguesa-e-tempero-frances.html>

Beto Gerosa escreve sobre vinhos e o prazer de bebê-los. Opinião independente e bem humorada. Dicas de vinhos nacionais e de todo o mundo. As histórias dos vinhos e de seus criadores. Degustações, harmonizações e serviços. betogerosa63@gmail.com

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. Já está no ar o site do Vamos à Montanha 2019: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2019/site/content/apresentacao>

O evento acontecerá de 15 a 18 de Agosto em Penedo. A programação (que ainda terá pequenos ajustes) já pode ser consultada no site nas Abas com a Programação do VAM e do Pré-VAM (que estão separadas no site).

Este ano teremos, para os aventureiros, um Pré VAM de dois dias com trilhas no Parque Nacional de Itatiaia. Teremos, ainda, uma visita à Visconde de Mauá. Os participantes do VAM que chegarem antes do dia 15 de Agosto podem participar de ambas as atividades ou apenas do passeio em Visconde de Mauá. Teremos 5 degustações:

- Workshop Harmonização de Chocolates com Vinho, apresentada pela Chocolatière Mirian Rocha
- O Jerez harmonizado com tapas, apresentada por Germán Alarcón-Martín
- Vinhos do Vale de Loire - Les Grande Vignes, apresentada pelo produtor Eric Recchia - Explorando Bordeaux através de vinhos orgânicos e biodinâmicos apresentada por Joseph Morgan Jr.
- Vinhos Boutique do Chile, apresentada por quatro enólogos Chilenos convidados e coordenada pelo produtor chileno David Giacomini.
- Além disso, teremos o Desafio de Duplas, coordenado por Agilson Gavioli. Competição que vai movimentar o VAM.

Finalmente, continuaremos a ter o coquetel (com curadoria de vinhos feita por Rogério Dardeau), o Jantar Traga seu Vinho e o Jantar de Gala, além do brunch de Domingo.

As inscrições começam no site no meio de MAI, mas para quem já desejar garantir a sua hospedagem no Hotel Pequena Suécia, pode já realizar as reservas, cujas informações estão aí nessa web também.

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 "esquenta" 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>



26.SET A 07.OUT.2019. VIAGEM AO CORAÇÃO DO MUNDO MAIA

Guatemala significa “terra das florestas” que assim deu lugar num dos dialetos maias. A Cultura e as Costumes de Guatemala estão marcadas pela sua história. Os guatemaltecos são na sua maioria mestiços (ou também chamados de ladinos) de sangue espanhola e maia, tanto que alguns camponeses são descendentes diretos e puros de várias etnias maias, entre elas K’iche’es, Tz’utujiles e Kaqchiqueles. A civilização maia que habitou a Guatemala atual durante quase 600 anos antes do seu declínio nos anos 900 d.C. tem influído de forma determinante na sua historia. Este mosaico multicultural inerente na sua sociedade atual tem deixado sua marca nos costumes, gastronomia, território e população.

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

Sinal de R\$ 3.000,00 como INSCRIÇÃO no momento da solicitação da reserva junto ao preenchimento da Ficha de Inscrição no Programa com prazo até: 02 JUN 2019 em dinheiro, cheque ou transferência bancária, sinal a ser descontado no pagamento final. Nota: Se decidir participar, não deixe se inscrever até o ultimo dia. Faça a sua inscrição quanto antes.

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

1ª SEMANA DO VINHO

De 25 de maio a 2 de junho, muitas ações estarão acontecendo em todo o país, visando tornar o vinho mais acessível aos consumidores. Descontos, promoções, brindes, eventos com harmonizações e degustações de vinho em taça são algumas das ações previstas para este período. Alguns restaurantes participantes deixarão de cobrar rolha, vale dizer, o cliente pode levar sua garrafa de casa e beber sem pagar taxa alguma. Um chamariz e tanto para o evento. Para dar alguns exemplos dos que já estão envolvidos na Semana do Vinho, importadoras como World Wine, Zahil, Cantu, Casa Flora, Decanter, Grand Cru, Premium Wines e Portus já se inscreveram e planejam descontos especiais, assim como os supermercados do grupo Pão de Açúcar. Vinícolas brasileiras como Casa Valduga, Vallontano e Salton também farão promoções e degustações de vinhos. E-commerces como a Evino e a Divvino (grupo Angeloni) também aderiram à Semana do Vinho. Convidamos todos a participar e compartilhar nas redes sociais, usando as seguintes hashtags: #provinho #semanadovinho #tudovaibemcomvinho #apoioaprovinho

Sobre a Pró-Vinho - Lançada em janeiro de 2019, a Pró-Vinho é uma iniciativa interprofissional que tem como objetivo divulgar a cultura do vinho no Brasil. Para isso, conta com cinco importantes pilares: Abras (Associação Brasileira de Supermercados), ABBA (Associação Brasileira dos Exportadores e Importadores de Bebidas), Ibravin (Instituto Brasileiro do Vinho), Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) e Profissionais do Setor (jornalistas das principais publicações do país, comunicadores e sommeliers).

VINHO ARTIFICIAL! O FUTURO?

Escassez de terra, demanda demais ... E se a química permitisse fazer vinho sem videira?

E se a bebida divina desaparecesse da terra? Não entre em pânico, existem soluções, desde que você embarque em algumas manipulações ...

A ciência nos promete horizontes insuspeitados. Seremos cerca de 10 bilhões de pessoas em 2050? Não importa, bifes sintéticos serão feitos por atividade enzimática.

Não há videiras suficientes para regar nossos colegas? Não tem problema, o vinho será produzido artificialmente. E isso não parece tão difícil de fazer...

Leia mais em: <https://www.larvf.com/l-avenir-le-vin-artificiel,4622962.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Fabrizio Bucella – 24/05/2019).

BAGACEIRA: A AGUARDENTE VÍNICA DE PORTUGAL

Em terras lusitanas, a produção de bebidas obtidas pela destilação do vinho e do bagaço não tem data exata de início. Não se sabe quem surgiu primeiro, a bagaceira ou a aguardente vínica. A primeira sempre teve um aspecto mais popular de rusticidade ligada ao homem do campo, enquanto a segunda é associada à alta aristocracia pela sua delicadeza e gosto refinado.

COMO SE FAZ? - A aguardente bagaceira, ou simplesmente bagaceira, é obtida pela destilação do mosto fermentado das partes sólidas da uva, como cascas, sementes e até mesmo cachos. As películas, como os portugueses chamam as cascas e grainhas – que são as sementes da uva –, têm, em seu interior, óleos essenciais que dão à bagaceira aromas e sabores típicos que são muito apreciados.

Para se produzir uma boa bagaceira, devemos prestar atenção a diversos fatores. Para começar, a matéria-prima deve ser a melhor possível, além da escolha das castas mais adequadas ao produto final. Outro ponto muito importante é o tipo de destilação que será utilizado. Uma produção mais caseira ou industrial irá resultar em dois produtos totalmente distintos.

Um dos fatores mais importantes que irá diferenciar a bagaceira produzida por diferentes produtores é o manejo das proporções adequadas de cascas, sementes e até mesmo de cachos – que são como receitas secretas e determinam o estilo de cada produtor. A destilação dessa mistura irá produzir um líquido incolor que sai do destilador com teor alcoólico ao redor de 40% e que vai diretamente para a garrafa.

TRADIÇÃO - Uma das casas mais tradicionais em Portugal a produzir a bagaceira é a Caves Neto Costa, fundada em 1931 por Horácio Neto Costa no coração da Bairrada. Originalmente, sua produção era focada em espumantes, mas com o passar do tempo sua linha de produtos aumentou e a bagaceira e a aguardente vínica têm hoje em dia um lugar de destaque nas suas vendas.

A bagaceira e a aguardente vínica podem ser consideradas os pais da cachaça, pois foi graças ao know-how português que foram instaladas no Brasil as primeiras destilarias de cana-de-açúcar – chamadas de “casas de cozer méis”, que logo se multiplicaram pela facilidade de existirem engenhos que produziam açúcar e rapadura.

Em 1756, o rei de Portugal, Dom José I, resolveu taxar a nova bebida tornando a cachaça em uma das maiores fontes de impostos para a coroa. Esses recursos foram

utilizados para a reconstrução de Lisboa, que tinha sido abalada por um grande terremoto no ano anterior. Com o passar do tempo, de grande fonte de recursos, a cachaça chegou a ser proibida – o que a tornou símbolo da independência da coroa e fez com que os destilados portugueses fossem banidos do país. Não se sabe também se foi a partir desse momento que na região nordeste do país o termo “bagaceira” ganhou a conotação de “coisa ruim”, que logo se espalhou para o resto do país.

Diferentemente da bagaceira, a aguardente vínica é resultado da destilação do vinho, o que a torna um produto mais sofisticado, com aromas e sabores menos fortes e mais equilibrados. Ela pertence à mesma família do Cognac, Armagnac e Brandy de Jerez, que passam pelo mesmo processo, mas têm como grande diferencial a tipicidade das castas de uvas utilizadas na sua preparação, o que as tornam únicas.

Outro aspecto importante na sua elaboração é o envelhecimento em barris de carvalho, para que ganhem suavidade, tons mais escuros, complexidade, sabores e aromas. A classificação do produto final também irá variar pelo tempo de envelhecimento, que pode ser de dois a seis anos.

MACIEIRA, O REGRESSO AO BRASIL - O retorno dos destilados portugueses ao Brasil só ocorreu nas décadas de 1930 e 50 e, mais recentemente, em 1992, quando da abertura das importações que vigora até hoje. Das marcas importadas, a que mais se destacou foi a produzida pela família Macieira, fundada em 1865 pelo patriarca José Guilherme Macieira.

Naquele tempo, as relações culturais entre Portugal e França eram muito estreitas e as visitas dos filhos das famílias endinheiradas àquele país eram frequentes. O filho de José Guilherme Macieira visitou a região e tomou gosto pela produção de Cognac. José Maria Macieira convenceu seu pai a produzir, em Portugal, uma bebida com as mesmas características. Em 1885, 20 anos após a fundação da empresa, o Brandy Macieira passou a ser produzido na Vila de Bombarral, coração da Estremadura, e foi lançado no mercado português. Foi a primeira vez que a aguardente vínica recebeu um outro nome para o mesmo tipo de produto e fez com que ganhasse reconhecimento mundial pela qualidade final e pelo termo Brandy.

O Macieira teve ainda dois grandes apreciadores, o poeta português Fernando Pessoa e o escritor brasileiro Jorge Amado. Nos anos 1980, Amado, sempre que visitava Portugal, recebia uma caixa com garrafas de Macieira original do produtor. Nesse tempo, Macieira era produzida no Brasil e a qualidade era obviamente diferente. Hoje em dia, somente a produzida em Portugal é comercializada por aqui... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/bagaceira-aguardente-vinica-de-portugal_4775.html (Fonte – Revista ADEGA – Cesar Adames - 23/05/2019).

COMO AGIR AO PEDIR VINHOS EM RESTAURANTES?

Dicas de como seguir o ritual e saber o que fazer nessas ocasiões para manter a elegância. Quando comecei a dar cursos básicos de vinho há quase vinte anos, a aula que mais interessava aos alunos era “Como não pagar mico no restaurante”. A frase é de efeito, pois a sensação dos enófilos diante de uma extensa carta de vinhos e de um sommelier uniformizado, frequentemente, é de pânico. O medo de gafes, especialmente se for em um primeiro encontro romântico, é enorme. Relaxe, pois tudo pode ser simples, basta seguir uma lógica, norteadas pelo bom senso e educação. A simplicidade deve prevalecer sobre qualquer tradição ou rigidez. Abaixo, a sequência do serviço do vinho em um restaurante e os conselhos para não cometer deslizes.

- 1 - Ao chegar no restaurante, o sommelier, maître ou garçom deve oferecer-lhe a carta de vinhos, ou você pode pedi-la: “A carta de vinhos, por favor”.
- 2 - Leia a carta com calma e fique à vontade para pedir mais informações. Se tiver dúvidas, confira o que for necessário com o sommelier (safras, regiões, produtores etc). Se achar necessário, peça para ver a garrafa, sem compromisso.
- 3 - Se quiser, peça a orientação ao sommelier. Ele está lá para isso e é o melhor conhecedor da carta e do menu. O bom sommelier saberá identificar seu gosto e sua disposição financeira, além de fazer o melhor casamento com o menu e conciliar o gosto de todos à mesa.
- 4 - Ao trazer a garrafa solicitada, o sommelier deve mostrá-la antes de abri-la. Confira seu pedido, veja se o vinho e a safra estão corretos e autorize a abertura. Um simples: “pode abrir”.
- 5 - O sommelier desenvolverá a garrafa em um local onde você possa ver, uma mesa ao lado, talvez. Ele irá, então, provar um “micro gole” do vinho para verificar se não está estragado.
- 6 - Após isso, ele servirá uma pequena dose para você. Verifique se o vinho está de acordo com o que desejava. Depois de sua aprovação (veja abaixo “a recusa da garrafa”), diga: “pode servir”. O sommelier servirá todos os outros à mesa (primeiro as mulheres e depois os homens). Caso haja um homenageado ou uma autoridade, esta pessoa será servida em primeiro lugar. Por último, sua taça será completada.
- 7 - O sommelier deve servir o suficiente, nunca mais do que a metade da taça, para que haja espaço suficiente para os aromas do vinho se mostrarem.
- 8 - O sommelier bem treinado saberá dividir a garrafa de forma que todos recebam a mesma dose, e não abrirá outra garrafa sem sua autorização. Neste caso, a outra garrafa – mesmo que seja do mesmo vinho – seguirá todo o ritual novamente.
- 9 - Ao mudar de prato é normal mudar de vinho, afinal, você pode estar curioso para provar outros vinhos da carta. Mude de vinho quantas vezes achar necessário, o sommelier irá orientá-lo a cada escolha. Exija também que a taça seja trocada sempre que houver troca de vinho.
- 10 - Se ao acabar a refeição sobrar vinho na garrafa, leve o restante para casa. Alguns levam a garrafa, mesmo vazia, para enriquecer sua coleção de rótulos, por exemplo.

E SE O VINHO ESTIVER RUIM, POSSO DEVOLVER? Você só deve recusar o vinho que escolheu se ele estiver defeituoso. Se o vinho está perfeitamente bom, mas não era bem o que você queria, paciência. Contudo, se foi o sommelier que escolheu o vinho, esta troca é mais fácil. Se você for trocar o vinho, não pelo mesmo rótulo, mas por um vinho diferente, a etiqueta recomenda que você não peça um vinho muito mais barato, pois pode parecer que você se arrependeu do preço, não do rótulo...

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-se-portar-ao-pedir-vinhos-em-restaurantes_7340.html (Fonte – Revista ADEGA – Marcelo Copello - 24/05/2019).

PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHOS

SEMANA DO VINHO PREMIUM

Criada pela Pró-Vinho, a Semana do Vinho acontece em todo o país de 24 de maio a 2 de junho. Durante este período, importadores, produtores, lojas de vinho, supermercados, e-commerces, restaurantes e bares vão dar descontos e promover o vinho no Brasil.

A PREMIUM participa da Semana do Vinho e preparou uma seleção de vinhos orgânicos e biodinâmicos, com descontos de 20% no preço de tabela para consumidor final. Os vinhos orgânicos e biodinâmicos conquistam cada vez mais fãs no mundo todo, face ao apelo que têm por fazerem bem ao homem e ao nosso planeta. Aproveite para abastecer sua adega!

VINHO - ALEMANHA - CLEMENS BUSCH - BIODINÂMICO

CLEMENS BUSCH VDP. Gutswein Riesling Trocken 16

Tipo: Branco

Preço de Tabela: 209,21

Promoção: 167,37

CLEMENS BUSCH VDP. Ortswein Riesling Vom Roten Schiefer Trocken 16

Tipo: Branco

Preço de Tabela: 310,40

Promoção: 248,32

CLEMENS BUSCH VDP. Marienburg Kabinett Riesling GG 16

Tipo: Sobremesa

Preço de Tabela: 308,13

Promoção: 246,50

Veja todas as ofertas solicitando a tabela em: contato@premiumwines.com.br

IMPORTAÇÃO “EN PRIMEUR” DE JONATHAN MALTUS 2018

Os vinhos de Jonathan Maltus têm em geral obtido notas bem mais altas depois de engarrafados do que “En Primeur” de vinhos em barrica. Um exemplo é o Le Dôme 2010 que, degustado em barrica por Robert Parker, obteve nota 94-96 e depois de engarrafado passou a nota 100. O mesmo aconteceu em 2009, quando passou de 95-97 para 99, em 2015 de 94-96 para 98+, e em 2016 de 93-95 para 99.

A safra de 2018 em Bordeaux foi excepcional e os vinhos de Maltus receberam notas altíssimas de Robert Parker’s Wine Advocate em degustação “En Primeur” em barrica. O Le Dôme, por exemplo, recebeu nota 97-99.

Em função disso resolvemos fazer uma importação “En Primeur” dos vinhos de Maltus. Lembramos que os vinhos desse produtor não são negociados na Place de Bordeaux e sua importação para o Brasil é exclusiva da PREMIUM.

Veja todas as ofertas solicitando a tabela em: contato@premiumwines.com.br