



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



OS VINHOS E AS UVAS VINÍFERAS DA GRÉCIA - *POR MÁRCIO OLIVEIRA*

NESSA EDIÇÃO



05

OS VINHOS E AS UVAS VINÍFERAS DA GRÉCIA - POR MÁRCIO OLIVEIRA

UMA AÇÃO COLETIVA "PRÓ-VINHO" - POR JORGE LUCKI

07

**pró
vinho**

10



"OS "MELHORES" DO VINHO EM PORTUGAL" - POR PEDRO GARCIAS

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

04 VINHO DA SEMANA

05 ARTIGO

07 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

13 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-BARRA BRANCOS E ROSÉS PORTUGUESES E ESPAHÓIS

11/02/2019 - 19:30

A Importadora CGVidal selecionou vinhos brancos e rosés de seu portfólio para promover uma degustação na ABS-Rio. São vinhos portugueses e espanhóis ótimos para o nosso verão carioca. A apresentação será de Carla Godinho Vidal Fernandes.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados em dia) e Gratuito para profissionais da área em dia com a ABS

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

ABS-RIO-FLAMENGO BRANCOS E ROSÉS PORTUGUESES E ESPAHÓIS

14/02/2019 - 19:30

A Importadora CGVidal selecionou vinhos brancos e rosés de seu portfólio para promover uma degustação na ABS-Rio. São vinhos portugueses e espanhóis ótimos para o nosso verão carioca. A apresentação será de Carla Godinho Vidal Fernandes.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados em dia) e Gratuito para profissionais da área em dia com a ABS

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

SÃO PAULO

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO ORIENTADA VINÍCOLA TEDESCHI

11/02/2019 - 20:00

A Sbau-SP, em parceria com a importadora Inovini, recebe Sabrina Tedeschi, proprietária da Vinícola Tedeschi, para um bate papo sobre a vinícola e degustação de seus vinhos. A Tedeschi produz vinhos desde 1630, passando de geração em geração, sempre focados na tradição e qualidade, sem esquecer da importância da inovação. Ao final do evento, os participantes poderão adquirir os rótulos degustados com desconto especial.

Valor Individual: R\$50,00 (Associados) e R\$ 100,00 (Não Associados)

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

ABS-SP UMAMI, O 5º SABOR

13/02/2019 - 20:00

Só pelo título, este é o tipo de atividade (degustação/harmonização) que ninguém vai querer perder. Afinal, até hoje, muita gente tem dúvida se o chamado 5º sabor existe de fato. Essa (e outras) dúvida poderá ser respondida na quarta-feira, dia 13. Com apresentação do conhecido Mario Telles Jr., teremos uma daquelas atividades que são uma de suas especialidades: combinar diferentes vinhos com diferentes tipos de alimento, para ver o que acontece, para o bem

ou para o mal. Nessa ocasião, o eixo será o tão falado 5º sabor!

Valor Individual: R\$120,00 (Associados) e R\$ 100,00 (Associados Participantes)

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

SBAV-SP WORKSHOP SOBRE VINHOS - DEGUSTAÇÃO E CONCEITOS BÁSICOS

18/02/2019 - 19:00

Curso rápido e prático para quem quer saber mais sobre vinhos. 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. O curso tem por objetivo unir a degustação prática à teoria, de forma simples, clara e objetiva. Afinal, aprender degustando é muito mais prazeroso e efetivo. Nesses encontros são abordados temas como história da bebida, os tipos de vinho e vinificação, principais países produtores e suas regiões, técnicas de degustação, compra com base nas indicações do rótulo, serviço, tipos de taça e harmonização com comida.

Valor Individual: R\$200,00

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

POR MÁRCIO OLIVEIRA

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.



ASSYRTIKO SIGALAS SANTORINI 2014 E KAVALIEROS ASSYRTIKO SIGALAS 2009 – SANTORINI - GRÉCIA

O Domaine Sigalas foi fundado em 1991 por Paris Sigalas, Christos Markozane e Yiannis Toundas. Inicialmente, a vinícola Sigalas foi acomodada na tradicional vinícola da família Paris Sigalas. Mais tarde, em 1998, uma nova unidade de produção, engarrafamento e maturação de vinho foi construída numa área em Oia, a parte norte da ilha de Santorini. A produção atual é estimada em 200.000 garrafas por ano.

Os invernos suaves, verões frescos e o solo vulcânico da ilha criam um ecossistema único, favorecendo a produção de vinhos de alta qualidade, de caráter distinto. A uva mais versátil da região do Mediterrâneo, a Assirtiko (ou Assyrtiko) de Santorini, bem como outras variedades autóctones, como as Aidani, Athiri, Mandilaria, Mavrotragano - são cultivadas, dando vinhos de qualidade superior, que ganharam muitas distinções internacionais. A irrigação nesta ilha árida é permitida, administrada após o verão, com rendimentos muito limitados. Dois vinhos com características bem diferentes, mostrando a diversidade de estilos desta grande uva branca grega que evolui muito bem com o tempo. O Kavalieros é produzidos a partir de videiras com mais de 50 anos de idade e tem coloração amarela clara com reflexos dourados, cristalino. Nos aromas mostra notas de limão siciliano, maçãs verdes e ervas, com fundo mineral. No paladar se mostra fino, com fruta madura, boa acidez e mineralidade. Longo final elegante, com estimativa de guarda por 12 anos.

Notas de Degustação do Assyrtico 2014: Coloração palha de média intensidade, brilhante. Um vinho com muito caráter mineral, aromas de melão maduro e casca de laranja. Ataque firme em boca, mostrando a mineralidade, bom frescor e persistência.

Guarda: Pronto para beber, com guarda recomendada por até 10 anos.

Notas de Harmonização: ótimo para acompanhar ostras cruas e mexilhões cozidos em vinho branco, Salada de feijões fradinhos e camarões salteados, temperados com azeite e manjeriço. Excelente com cozinha japonesa. Assados de legumes e caranguejo. Salada mediterrânea com polvo confitado; Sardinhas à Grega.

Temperatura de Serviço: recomendo servir fresco: 10 a 12°C.

Em BH: ENOTECA DECANter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários. Telefone: (31) 3287-3618.

OS VINHOS E AS UVAS VINÍFERAS DA GRÉCIA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Berço da civilização ocidental, na Grécia antiga, o vinho era escuro e geralmente bebido com água, uma vez que bebê-lo sem esta mistura era considerado um procedimento devasso. O vinho era guardado em barricas, odres de pele de cabra ou ânforas de barro tampadas com óleo ou com um trapo engordurado. Os gregos trouxeram o envelhecimento da bebida para a produção do vinho, quando costumavam forrar as ânforas com resina de madeira para dar ao vinho um sabor distinto, técnica que depois se transformou nas barricas de carvalho.

O Império Romano e Alexandre, o Grande, acabaram por levar muitos aspectos da civilização grega para o ocidente e oriente, respectivamente. Foi assim também com o cultivo da vinha e do vinho, inicialmente incorporado pelos romanos e levado às fronteiras de seu império, e depois adotado pela Igreja para ser levado aos quatro cantos do globo.

Foi por volta do século I a.C., depois da Batalha de Cartago, quando os romanos saquearam a cidade (localizada na atual Tunísia) e encontraram livros sobre a vinicultura, que o vinho começou realmente a fazer parte de sua dieta líquida. Com o desenvolvimento da agricultura, os romanos começaram a se aprofundar-se no cultivo das uvas e na produção do vinho. Eles catalogaram e classificaram diversos tipos diferentes de uvas viníferas, inventaram o barril de madeira e descobriram o efeito do tipo de madeira usada sobre o sabor do vinho no amadurecimento da bebida.

Além disso, os romanos também estudaram e catalogaram as doenças e pragas que afetavam suas videiras e foram os primeiros a usar garrafas de vidro para armazenar o vinho. Só que apesar de a rolha já existir, eles preferiam usar um dedo de azeite de oliva para selar as garrafas.

Com sua paixão pelo vinho, Roma disseminou a cultura enológica por todo o Mundo Ocidental democratizando-a e transformando a bebida de artigo de luxo reservado às elites, em um produto de consumo acessível a patrícios e plebeus, cidadãos e escravos.

Na Grécia, a cultura do vinho é milenar e comprovada por evidências com mais de 4 mil anos de idade. O que torna o vinho grego tão único são as mais de 300 variedades de uvas nativas cultivadas no país, algumas das quais cultivadas desde os tempos antigos. Um detalhe importante é que 80% da superfície terrestre do país é formada por montanhas (sendo o Monte Olimpo a mais alta, com 2.917 metros) e que, sendo menor que o Acre, possui uma costa quase duas vezes maior que a brasileira, com 13.676 quilômetros de comprimento (graças a cerca de 1.400 ilhas).

Desta forma, é um erro de simplificar a definição climática dos vinhedos gregos como Mediterrânea. À influência de montanhas e do mar, somam-se a diversidade de solos que vão do vulcânico ao calcário, passando pelo argiloso e arenoso. Tudo isso cria uma enorme diversidade de estilos e personalidades nos vinhos.

Com cerca de 130 mil hectares de vinhedos, sendo 70 mil de vitis viníferas, e cerca de 180 mil produtores de uvas, os vinhedos gregos se caracterizam por serem pequenos e pelo cultivo manual, que muitas vezes coexiste com outras culturas. Daí também a atenção à sustentabilidade e uma tendência crescente ao cultivo orgânico.

Castas típicas do país e uvas internacionais coexistem nos vinhedos, mas dentre as castas autóctones, destacam-se:

Agiorgitiko – considerada por muitos críticos como a melhor casta tinta grega, é uma uva versátil, fazendo desde rosés até vinhos de guarda e vinhos doces. Reina no Peloponeso, onde a apelação mais famosa é Nemea, pois precisa de calor e longos ciclos de amadurecimento. Os seus vinhos tintos mostram muita fruta vermelha, excelente volume de boca, boa estrutura e gulosos sem ser sobremaduros. São elaborados em estilos para consumo jovem ou para resistir ao tempo. Casam bem com carvalho e com outras castas em cortes. Os melhores exemplares podem lembrar o estilo cheio de especiarias dos bons Syrah, com fruta densa, aromas de ameixa, cereja, cor escura, taninos macios e acidez moderada.

Assyrtiko – principal uva branca da Grécia em qualidade, originária da ilha de Santoniri no mar Egeu (onde existem muitos vinhedos pré-filoxéricos desta cepa) e hoje está disseminada por todo o país. Tem pouca cor, toques minerais metálicos, cítricos, com boa acidez mesmo nos terroirs mais quentes. Amadurece bem em barricas de carvalho, mas tem tendência a oxidação. Seus vinhos brancos tem aromas gentis, muita estrutura, acidez incrível e grande mineralidade. As vezes nota-se um leve e agradável amargor no fim de boca. Estes brancos são ótimos para acompanhar frutos do mar. Normalmente gera vinhos secos, mas em Santorini é a alma do famoso vinsanto grego, feito com uvas passificadas.

Mavrodaphne - casta tinta quase sempre usada em vinhos fortificados à moda do Porto, mas também em vinhos secos. Proporciona vinhos encorpados, escuros e ricos em aromas e sabores.

Moschofilero – uva de casca rosada, mais cultivada no Peloponeso, vinificada geralmente como branca, mas também em roses ou até espumantes, secos ou doces. Normalmente proporciona vinhos de pouca cor, leves, de baixo teor alcoólico, com perfil bastante aromático, com cítricos e florais de rosas, com boa acidez, e muito agradáveis. Excelentes como aperitivos e na harmonização da culinária oriental.

Roditis – outra uva de casca rosada geralmente vinificada como branca, gerando vinhos leves, de pouca cor, acidez moderada, com aromas cítricos, muito usada em cortes, por ser muito produtiva.

Xinomavro – para muitos críticos lembra a Baga (portuguesa) ou a Nibbiolo (do Piemonte). É uma uva “temperamental”, com muitos taninos, acidez alta, muita cor, aromas de especiarias, frutas negras e minerais terrosos. Necessita cuidados para não proporcionar vinhos duros e difíceis de beber, mas que nos melhores terroirs e com os melhores cuidados, pode gerar grandes vinhos de guarda. Adapta-se bem ao longo amadurecimento em carvalho. Pode ser misturada com outras tintas com o objetivo de tornar a bebida mais fácil de agradar. Nos vinhos de guarda, pode mostrar complexidade, elegância e grande capacidade de evolução.

A Grécia produz anualmente cerca de 500 milhões de litros de vinho, dos quais 60% são brancos. Além destas uvas, há uma crescente proporção de castas internacionais, como Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc e Viognier.

Muitos amantes de vinho têm dificuldades para entender os rótulos gregos, mas vamos explicar este tema no próximo artigo! Saúde !!!

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

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

“UMA AÇÃO COLETIVA “PRÓ-VINHO” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 08/02/2019

Em meados dos anos 90, escrevi um artigo para um jornal de São Paulo comentando portaria então baixada pelo Ministério da Agricultura determinando que vinícolas e vinhos estrangeiros deveriam estar previamente cadastrados no órgão para poderem ser comercializados no Brasil e estabelecia uma série de exigências para conceder o registro.

Além dos entraves burocráticos e da própria morosidade em analisar os processos, o que atrasaria os embarques em meses, na chegada do contêiner seriam retiradas duas garrafas de cada tipo de vinho para análise – produtores de grandes Bordeaux, Romanée-Conti e Montrachets, que destinavam pouquíssimas unidades de suas preciosidades e o faziam em respeito àqueles que sabem apreciá-las, consideravam isso um desperdício e se negaram a exportar (um importador ia buscar suas 12 garrafas de um renomado Montrachet e voltava com elas na mala).

O mais esdrúxulo era a instrução que o estabelecimento do produtor teria que ser inspecionado “in loco” no país de origem, para verificação das condições higiênic-sanitárias e tecnológicas. É de se imaginar um agente do Ministério da Agricultura tocando a campainha do Domaine de la Romanée-Conti dizendo que vinha inspecionar as instalações e apurar se tinham os requisitos necessários para elaborar vinhos dentro dos padrões determinados pelas autoridades brasileiras.

Diante de tais despropósitos, escrevi que a portaria me fazia lembrar do “Samba do Crioulo Doido”, ressaltando que a música composta por Sérgio Porto, o Stanislaw Ponte Preta, era uma brincadeira bem-humorada sobre coisas sem sentido.

Entre outras ponderações, anotei que não havia pessoal gabaritado e suficiente no ministério para executar as funções - recebi, em resposta, carta pouco amistosa dos responsáveis pela área - e que se a medida fosse solução para limitar a entrada de zurrapas, outros países muito mais preocupados com a saúde e o bem-estar de suas populações já a teriam adotado.

Muitas oportunidades surgiram no âmbito do setor vitivinícola brasileiro que mereciam eu recorrer à sátira de Ponte Preta, caso, entre outros, das novelas do selo fiscal e das salvaguardas. Mas, convenhamos, o Brasil melhorou em alguns aspectos daqueles tempos para cá e até algumas dessas exigências caíram. O incrível é que, a despeito das adversidades, taxações absurdas e briguinhas internas - entre os produtores nacionais, entre os importadores e, especialmente, entre os dois lados -, o interesse por vinho e o nível de conhecimento sobre o assunto cresceu, bem mais, no entanto, que o consumo. Seu preço excessivamente alto (aqui no Brasil), fruto quase que exclusivamente da tributação (ainda tem subido ultimamente!), impede que o ganho do poder aquisitivo da população se traduza em aumento no consumo - levantamento feito pelo Instituto Brasileiro de Planejamento e Tributação (IBPT) dá conta que a carga tributária média incidente sobre uma garrafa de vinho importado passa de 65% (espumantes e fortificados é ainda mais alto) e nos nacionais, 55%.

Apesar de o consumo per capita no Brasil ser considerado baixo - mal alcança 1,9 litros por habitante/ano, muito distante de Portugal e França, que beiram os 50 litros, assim como de nossos vizinhos, Argentina e Uruguai, que consomem por volta de 30 litros, e do Chile, quase 20 litros - é preciso reconhecer que, em termos qualitativos, o setor cresceu nas últimas décadas.

Tanto a produção nacional, sobretudo de espumantes, quanto no que se refere a importados, área que subiu de menos de 40 milhões de garrafas, em 2000, para quase 160 milhões, no ano de 2017.

Embora o volume represente cerca de 0,5 litro no consumo per capita no período, ainda é pouco em comparação com a parcela composta pelos vinhos elaborados com uvas não viníferas, legalmente denominados “vinhos de mesa” (os dados oficiais levam em conta ambos), os vinhos de garrafão, dos quais “Sangue de Boi” é uma das marcas. Em princípio, poderia se esperar uma gradual migração do consumidor de “sangue de boi” para os vinhos de uvas viníferas, os chamados “vinhos finos”. Independentemente de preço, isso não tem acontecido por serem produtos distintos, para paladares diferentes.

O desafio do setor no Brasil não é convencer quem bebe vinho de garrafão a mudar de padrão. Esse, bem ou mal, bebe vinho. A questão é aumentar o consumo e a cultura do vinho no Brasil...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/a-pro-vinho-sera-lancada-amanha-em-sao-paulo>

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.

“VINHOS DE SUPERMERCADO SÃO SERVIDOS E OS MUNDOS COLIDEM” - POR ERIC ASIMOV

THE NEW YORK POST - WINES - 04/02/2018

A última tarefa da Wine School, na qual sugeri que os leitores experimentassem três garrafas amplamente populares e produzidas em massa, disponíveis em praticamente qualquer supermercado ou loja de bebidas alcoólicas do país, provocou uma reação emocional como nenhuma outra nos cinco anos em que estivemos reunidos mensalmente para falar sobre o vinho. Os e-mails e o número de comentários, chegando a 800, superaram o nível de engajamento com a primeira coluna da Wine School. Mas o ultraje, o descrédito e a infelicidade geral em resposta ao exercício foram profundos.

“Oh, uau, uma característica especial do vinho terrível que você pode encontrar em qualquer lugar”, escreveu um leitor - sarcasticamente, eu acho.

Outro leitor, Rocco Sisto, de Nova York, teve uma interpretação diferente: “Parece que o sr. Asimov não pode deixar de ser um esnobe de vinho”, escreveu ele, enquanto um terceiro, Blunt, concluiu: “Asimov tem o paladar de chumbo.”

Você pensaria que eu coagi as pessoas a beberem vinho ruim ou algo assim. Talvez eu tenha feito. Mas eu tinha uma razão honesta para minhas sugestões, e as respostas oferecidas revelavam insights sobre as divisões na cultura do vinho americano e as emoções poderosas que elas provocam.

Primeiro, permita-me rever como funciona a Wine School, porque alguns leitores interpretaram mal a tarefa como uma recomendação do consumidor. Cada mês escolho um gênero de vinhos para explorar e sugiro três garrafas representativas. Os participantes encontram um ou mais e os bebem em um ambiente natural com comida e companhia, prestando atenção às suas reações ao vinho. O objetivo é ajudar a torná-los mais confortáveis com o vinho, explorando a enorme variedade produzida em todo o mundo. Ao tentar uma seleção tão diversificada, as pessoas desenvolvem com o tempo um senso maior de seu gosto pessoal.

Espero que a investigação seja agradável e guiada por um espírito de abertura. Eu não espero que todos gostem de cada vinho - eu também não gosto de todos eles. Além disso, podemos aprender muito sobre nossos gostos pessoais descobrindo o que não gostamos, bem como o que fazemos.

Mas eu tinha um objetivo um pouco diferente em mente este mês. Tentando essas garrafas populares, pensei, iria gravar em relevo o abismo entre garrafas industriais produzidas em massa, que por acaso são apreciadas por milhões de pessoas para as quais o vinho não é uma prioridade específica, e nosso tópico usual, vinhos que são produtos agrícolas, muitas vezes feitos em pequenos lotes, que são apreciados por pessoas para quem o vinho é importante o suficiente para se comprometer a aprender mais sobre isso. Pode ser que um pequeno grupo de consumidores possa desfrutar de ambos os tipos de vinhos, mas eu diria que esses consumidores são mais a exceção do que a regra.

A compreensão calma de ambos os lados não era a ordem do dia. Em vez de um exercício de aprendizado, a tarefa se tornou uma colisão barulhenta de mundos que normalmente não se encontram.

De um lado estavam os fãs desses vinhos, que sabem o que gostam e não costumam prestar atenção ao que consideram o reino esnobe da discussão sobre vinhos. Eles ficaram surpresos que eu iria me concentrar nesses vinhos populares; alguns interpretaram isso como uma validação de suas preferências....

Mas se você está curioso sobre o vinho e deseja mergulhar nele mais profundamente, verá que ele oferece uma variedade muito maior de prazeres, embora seja necessário mais esforço do que parar em um supermercado para identificar e encontrar garrafas com essa capacidade.

Os três vinhos que sugeri estão entre os mais vendidos nos Estados Unidos a seus preços. Eles eram: Apothic Red California Winemaker's Blend 2016, \$10; Meiomi Monterey County/Santa Barbara County/Sonoma County Pinot Noir 2016, \$18; The Prisoner Napa Valley Red Wine 2017, \$42. Portos vintage podem exigir décadas de envelhecimento antes de estarem prontos... Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/02/04/dining/drinks/wine-school-grocery-store-wines.html> (Fonte – New York Post – 04/02/2019)

“CONHEÇA MUSEUS DE VINHO PELO MUNDO QUE VALEM SER VISITADOS”

REVISTA MENU - REDAÇÃO - 27/01/2019

Conhecer a história do vinho pode ser tão bom quanto prová-lo. Viajar é um dos grandes prazeres da vida. A sensação de conhecer novas culturas fica ainda melhor se for acompanhada por um bom vinho. E que tal além de degustar a bebida saber um pouco mais sobre sua história? Há museus de vinho espalhados pelo mundo. De instalações de alta tecnologia em museus modernos interativos a instalações subterrâneas, há opções interessantes que vão saciar a sede de conhecimento e de uva.

Na Austrália, o museu **D'arenberg** é um prédio de cinco andares no McLaren Vale, que abriga o “Museu das Realidades Alternativas”. No local há uma sala sensorial de vinhos, um fermentador virtual e uma sala de vídeo de 360 graus, entre outras experiências táteis. Um restaurante no local completa a experiência sensorial.

Já na **Grécia**, o **museu do vinho koutsoyannopoulos** fica localizado na ilha de Santorini. Aninhado em uma caverna a oito metros abaixo do chão e a 300 metros de comprimento, no local é possível saber como era a produção de vinho desde os anos 1600. Uma degustação de vinhos encerra o passeio.

O **musée du vin em Paris** é direcionado aos aficionados por história. São mais de 2.000 itens em exibição. A experiência pode ser complementada com uma aula de degustação de vinhos. Ainda na França, o novo museu do vinho de alta tecnologia de Bordeaux não é apenas uma obra de arte arquitetônica. São muitas as possibilidades para se conhecer no local.

Abrigado em uma mansão no coração da melhor região vinícola de Portugal, o **museu do vinho do douro** conta com área de exposição e biblioteca, um restaurante, loja e um bar de vinhos.

O **Vivanco Wine Museum de Rioja na Espanha** guarda 8 mil anos de história do vinho em uma área de 4 mil metros quadrados que abriga cinco salas de exposições permanentes. Uma das principais atrações é o “Jardim de Baco”, deus do vinho que conta com uma coleção de videiras, com mais de 220 variedades de todo o mundo.

Por fim, o aclamado **Barolo Wine Museums da Itália** é o mais interativo do país, oferecendo uma imersiva excursão cultural e educacional do mundialmente famoso vinho. O passeio termina no coração do castelo Falletti...

Leia mais em: <https://www.revistamenu.com.br/2019/01/27/24495/>

“OS “MELHORES” DO VINHO EM PORTUGAL” - POR PEDRO GARCIAS

FUGAS - 09/02/2019

Fevereiro é o mês da passadeira vermelha no vinho português. As principais revistas da especialidade entregam os seus prémios anuais, distinguindo vinhos e pessoas. São miminhos que todos gostam de receber, por mais que o desvalorizem ou neguem. Uns anos calha a uns, noutros anos a outros. Com paciência, acabará por tocar a todos, porque há muita vida pela frente e não fica bem distinguir sempre os mesmos.

Aqui, na Fugas, também quisemos associar-nos a este momento “quero agradecer à minha família, sem ela nunca teria conquistado este prémio”, e acrescentamos mais algumas distinções.

Prémio Jovem Produtora: Dolores Aveiro, mãe de Cristiano Ronaldo e avó de Cristianinho Ronaldo e que acaba de anunciar o lançamento de um vinho e de um azeite do Alentejo com o seu nome. Leu bem, é mesmo Alentejo. Dolores Aveiro nasceu e viveu na Madeira, mas consta que o seu 18.º avô paterno era natural de Reguengos de Monsaraz. Há muita gente que acha isto muito pimba. Se o vinho tivesse um nome aristocrático, mesmo de alguém falido e vigarista, era chique. Porra, o povo também tem direito a vender vinho, a ser cool, romântico, freak, geek, vintage!... Força, Dona Dolores. Aguardo, ansioso, o seu vinho de talha.

Prémio Pintas: Fátima Campos Ferreira. Pelo que disse no último Prós e Contras sobre o vinho duriense do casal Jorge Serôdio Borges e Sandra Tavares da Silva. “Um vinho caríssimo”, tão caro que Fátima “nunca” o provou, feito “com as vinhas velhas do Douro, lá no Vale Mendiz”. Sandra Tavares da Silva, sempre simpaticuíssima, ia rindo. Devia ser de vergonha alheia. Cada televisão tem a Manuela Moura Guedes que merece.

Prémio Solidariedade: População portuguesa honesta e cumpridora dos seus deveres cívicos. Pelo apoio financeiro que, numa fase difícil e a bem da economia nacional, prestou a produtores de vinho em dificuldades (como é caso de Joe Berardo) e a outros com excesso de terra (como é o caso de Henrique Granadeiro). Não é à toa que os estrangeiros gostam de nós. Somos mesmo assim. Até damos a camisa, se for preciso.

Prémio Infelicidade: revista digital MAGG, do Observador. Escreveu a revista que a empresa espanhola da marca Gik Live, a primeira a comercializar um vinho azul, criou agora um rosé que, “jura a pés juntos”, é mesmo feito com lágrimas de unicórnio. Esta criatura mitológica estará escondida num local secreto que só os donos da GIK Live conhecerão. Deve estar acorrentado, para poder chorar com mais facilidade e produzir as lágrimas necessárias ao rosé. Cada pack de três garrafas custa 39 euros. “Infelizmente”, lamenta a jornalista da MAGG, “ainda não exportam para Portugal”. Infelizmente?

Prémio Grande Moca: Associação das Empresas de Vinhos do Porto (AEVP), pela sua luta contra a cannabis. Em 2018, as vendas de vinho do Porto no Canadá caíram 9,7%. Em declarações ao Expresso, a secretária-geral da AEVP, Isabel Marrana, justificou esta quebra com a liberalização do consumo de cannabis naquele país. “A cannabis tornou-se uma verdadeira ameaça em países como o Canadá, onde há monopólio do Estado no vinho. (...). Fazem-se filas à porta das lojas para a cannabis, que se está a revelar super-rentável. O foco foi desviado para esta substância e os outros produtos do monopólio do Estado estão a sofrer com este boom”, explicou Isabel Marrana. O sector está preocupado, uma vez que o Canadá é um mercado relevante para o vinho do Porto. Para contrariar o declínio das vendas, Isabel Marrana defende que é importante manter aquele país “na mira do investimento promocional”, anunciando para Maio uma acção conjunta da AEVP, Confraria do Vinho do Porto e Instituto dos Vinhos do Douro e Porto que envolve apresentações de vinhos, um concurso de sommeliers e a entronização de confrades locais. E que tal fazerem também harmonizações de cannabis com vinho do Porto?...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/02/09/fugas/opiniao/melhores-vinho-portugal-1860808>

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>).

“MITOS DO VINHO E SAÚDE” - MARCELO COPELLO

VINHOTECA - BACO MULTIMÍDIA - 04/02/2019

Mito 1: Vinho tem muito açúcar - Sabemos que as uvas possuem açúcar e que os vinhos são feitos de uvas. Então os vinhos tem açúcar? Sim e não. O açúcar da uva transforma-se em álcool durante a fermentação do vinho. A maioria dos vinhos disponíveis no mercado tem uma quantidade desprezível de açúcar, geralmente entre 2 e 5 gramas por litro. A exceção são os vinhos intencionalmente doces, os vinhos de sobremesa ou fortificados, como os Late Harvest, Sauternes e Porto, que podem passar de 100 gramas de açúcar por litro.

Mito 2: Vinho dá dor de cabeça - O vinho contém uma pequena quantidade de sulfitos, que podem ser de origem natural ou adicionados como conservante. Uma pequena parcela da população é alérgica aos sulfitos, porém os sintomas decorrentes são diferentes e a culpa das dores de cabeça não deve ser associada à presença desse composto, pois não há estudos que comprovem esta relação.

Mito 3: Já se conhecem os componentes do vinho que ajudam a saúde - O vinho é um bebida complexa, formada por centenas de compostos. Fala-se em mais de 500 componentes ainda não totalmente conhecidos. Todos os dias surgem novos estudos relacionando vinho à saúde. Nunca foi, contudo, realmente provada relação de um componente específico do vinho com benefícios à saúde. Os melhores estudos são os que feitos de forma estatística, sobre uma grande população por longos períodos. Logo, embora esteja provado que vinho faz de fato bem à saúde, ainda está provado qual composto ou compostos que causam este benefício...

Leia mais em: <http://www.marcelocopello.com/post/mitos-do-vinho-e-saude>

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>

26.ABR A 10.MAI.2019. ENOGASTRO GRÉCIA & TURQUIA - VIAGEM E EXPERIÊNCIA CULTURAL E ENOGASTRONÔMICA.

2019 vem com muitas surpresas!!! Vinhos e Gastronomia da Grécia e Turquia. Segundo a História, as vinhas e o vinho apareceram pela primeira vez na Grécia, por volta de 4000 A.C., quando Dionísio, filho de Zeus, era o deus da vegetação e do vinho e era adorado com festas e eventos em várias ocasiões. Existem descrições detalhadas dos processos de produção de vinho em inscrições que datam de 2500 a.C.. A mais antiga prensa de vinho do mundo foi conservada na ilha de Creta onde foram encontradas gravetos de parreira em túmulos muito antigos. Na Ilíada, Homero também descreve muitas cidades e regiões da Grécia como produtoras de vinho e elogia as suas tradições na produção desta bebida.

Cultivado ao longo da costa do Mediterrâneo, o vinho seria cultural e economicamente vital para o desenvolvimento grego. A partir de 1000 a.C., os gregos começam a plantar videiras em outras regiões européias. O vinho surgiu então na Itália, seguindo à península ibérica. Os gregos fundaram Marsella e comercializaram o vinho com os nativos, sendo este o primeiro contato entre a bebida e a futura França. Segundo historiadores, o vinho da antiguidade era ingerido com água do mar e reduzido a um xarope tão espesso e turvo que tinha que ser coado num pano e dissolvido em água quente.

No país são cultivadas cerca de 250 variedades de uvas, sendo para vinhos e frutas secas. O vinho grego é de boa qualidade, sendo uma bebida refrescante. Venha conhecer em detalhe esta história e degustar vinhos que retratam os aromas e sabores da Grécia e depois os da Turquia.

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

TAÇA DO CORAÇÃO PARA UM CHABLIS ORGÂNICO DE PUREZA CRISTALINA

O Domaine Jean-Marc Brocard na Borgonha produz um chardonnay que expressa os sabores das conchas do terroir de Chablis. Estamos no Salon Millésime Bio em Montpellier. Aqui, meu vinho favorito foi um chablis produzido pelo enólogo Julien Brocard (Domaine Jean-Marc Brocard, que foi premiado com o prêmio RVF para o turismo do vinho em 2013). Na degustação, este vinho expressou a impregnação dos fósseis de Chablis, com um toque de conchas do Chardonnay. No todo é de um frescor cristalino. Na boca, experimentamos sabores de ostra de absoluta plenitude. É realmente um prato líquido! Esta safra vai deliciar todos os paladares. Tchín!

- "La Boissonneuse é a primeira peça de 10 hectares que foi convertida à biodinâmica há 20 anos. Eu escolhi este modo de cultura porque prefiro resolver as causas dos problemas a montante. Vinhas de Chardonnay estão em seus trinta anos hoje. Este vinho é vinificado em barris de cerca de 5 anos. Encontramos este chablis em lojas de vinho por preço em torno de 20 euros" - Julien Brocard, enólogo do Domaine Jean-Marc Brocard. DOMAINE JEAN-MARC BROCARD - Vinha de Boissonneuse Chablis 2017.

Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-bio-chablis-jean-marc-brocard-boissonneuse-bourgogne,4607846.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Guillaume Baroin – 06/02/2019).

VOCÊ CONHECE A RETSINA, ESTE VINHO GREGO COM SABOR DE RESINA DE PINHEIRO?

Aromatizado com resina de pinheiro, o retsina é um vinho produzido na Grécia há milênios. Caindo em desuso por causa de uma produção de baixa qualidade, renasce graças aos viticultores gregos ansiosos para curar sua expressão.

Estamos falando hoje sobre retsina, um vinho branco de resina tipicamente grega aromatizada com resina de pinheiro. Retsina tornou-se ao longo dos séculos um vinho muito popular. Também tem sido criticado por uma profusão de vinhos neutros, mascarados por aromas de resina muito fortes.

Por outro lado, na área de Tetramythos estamos no norte do Peloponeso. É um terroir de altitude repleto de pinheiros de Alep presentes no interior da vinha. A resina fresca é inspirada no vinho da variedade de uva Roditis, com casca rosada, resultando em baixos rendimentos, gerando uma boa concentração.

No nariz, já observamos o jasmim, acompanhado de toda uma gama aromática de ervas, como o orégano. O vinho é seco, fresco e com uma amplitude soberba. O vinho não é monolítico, é digerível e tem uma frescura real. Seu acabamento salino faz você querer tomar uma bebida.

A Retsina foi inventada pelos gregos há quase 4.000 anos. Eles usaram resina de pinheiro para selar as ânforas antes de enviá-las para suas colônias ao redor do Mediterrâneo. Durante o transporte, um pouco de resina se misturou ao vinho, gerando o sabor característico dos vinhos de retsina. Os gregos também perceberam que a resina de pinheiro protegia o vinho da oxidação.

Ao longo dos séculos, o vinho retsina entrou na identidade dos vinhos gregos. Mas hoje, menos de 6% da produção de vinho na Grécia é dedicada à retsina. E a maioria vai para o exterior.

Vinho Retsina tem aromas de flor de limão e casca de frutas cítricas, combinados com notas frescas de pinho. Este vinho é como uma brisa durante uma caminhada na costa grega. Os aromas são elegantes e frescos, com uma conotação herbácea. Existe uma grande variedade de gostos. Pode ser combinado com pratos mediterrâneos, mas também com pequenos peixes grelhados com alho. Também vai bem com alguns pratos japoneses. Leia mais em: <https://www.larvf.com/vin-restina-grec-grece-aromes-pin-seve-aromatise-vigneron-panagiotis-papagiannopoulos-domaine-gout-tetramythos,4600564.asp> (Fonte – Revue du Vin de France – Robin Lenfant – 23/10/2018).

COMO FUNCIONA O LICOR DE TIRAGEM PARA ESPUMANTES?

Ao contrário do licor de expedição, o de tiragem interfere menos no perfil final do espumante. Diferentemente, do licor de expedição, o de tiragem – segundo os enólogos – tende a influir muito menos no perfil final dos espumantes. "Ele é feito a partir da cuvée do ano, portanto, tem pouco efeito sobre o estilo", garante Jean-Baptiste Lécaillon, chef de cave da Louis Roederer. "O objetivo é aportar açúcar para o tomada de espuma. Utilizamos um vinho de reserva e açúcar de beterraba refinada. Vinho e açúcar não devem impactar no perfil sensorial", afirma Benoît Gouez, da Moët & Chandon. Segundo Hervé Deschamps, para esse licor, é proibido usar vinhos de outras cuvées ou de outros anos. E Michel Davesne, da Deutz, revela que respeita integralmente a assemblage e acredita que todos os colegas assim o fazem.

Carlos Abarzúa, enólogo da Cave Geisse, explica melhor a função do licor de tiragem: "O licor de tiragem é um xarope de sacarose contendo a quantidade de açúcar necessária (22 a 24 gramas por litro de açúcar) que, em conjunto com fermento ativo (leveduras) adicionado simultaneamente, viabiliza, na segunda fermentação, uma

pressão de dióxido de carbono entre 5 a 6 bares. A adição do licor de tiragem é feita no tanque antes do engarrafamento. Normalmente, ele também contém clarificantes à base de bentonite e arginato destinados a facilitar, posteriormente, a eliminação dos depósitos de leveduras”. Já Ricardo Morari dá ainda mais detalhes: “O licor de tiragem exerce grande influência principalmente no perfil aromático do espumante. Nesta etapa, inicialmente definiremos qual cepa de levedura iremos inocular para realizar a tomada de espuma, as quais podem aportar ao espumante características de aroma bem distintas. Em geral, utilizo cepas com perfil mais fresco (cítricos, fl orais e frutados) para os espumantes de método Charmat e cepas produtoras de aromas mais clássicos (pão tostado, manteiga e frutas secas) em espumantes elaborados pelos métodos tradicional ou Charmat longo. Além da cepa de levedura, é importante que no licor de tiragem ocorra uma boa multiplicação das células de leveduras, evitando o ‘estresse’ da mesma durante a tomada de espuma, o que pode ocasionar desvios aromáticos significativos”.

Quer saber mais sobre o assunto? Leia a reportagem sobre licor de expedição para espumantes!... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-funciona-o-licor-de-tiragem-para-espumantes_11597.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 08/02/2019).

O QUE SIGNIFICA O FAMOSO TERMO FRANCÊS “CRU”?

O termo Cru nasceu com os monges cistercienses, que pautaram a viticultura na Borgonha. Desde que foi fundada no ano de 1098 pelo intrépido noviço Bernardo de Fontaine (também conhecido como Bernardo de Clairvaux), a Ordem Cisterciense traçou os rumos da vitivinicultura não somente na Borgonha (sua origem se deu na cidade de Saint-Nicolas-lès-Cîteaux, em Côte d’Or, ao norte de Beaune), mas também em diversas outras regiões da França, seja pela influência de sua rápida e poderosa expansão (quando um mosteiro atingia a quantidade de 60 monges, 12 deles eram obrigados a sair e fundar um novo), seja apenas pela influência que exerceram na produção de vinho.

Os monges brancos, como ficaram conhecidos devido à indumentária, logo se tornaram uma força incrível na França, angariando inúmeros adeptos. Sua persuasão era tamanha que boa parte de seus recrutas eram jovens cultos e inteligentes e sua dedicação era tanta (seguindo à risca o lema de São Benedito de ora et labora – “reza e trabalha”) que trabalhavam à exaustão – tanto que a expectativa de vida de um monge era de apenas 28 anos.

O zelo e o perfeccionismo eram preceitos cultivados pelos cistercienses, assim como a vinha. Dessa forma, eles passaram não somente a produzir vinho, mas a estudar todos os detalhes da produção. Foi com eles que nasceu o conceito de Cru.

“Crescido” O termo Cru vem do participio passado do verbo “croître”, uma derivação do latim crescere, que significa “crescer”. Cru (originalmente crû, com acento circunflexo), portanto, seria “crescido”, mas também se refere a algo que foi desenvolvido, cultivado. Não à toa, foi traduzido para o inglês como growth, ou seja, o cultivo, a produção.

No entanto, para os monges medievais, o termo definia uma parte homogênea de um vinhedo, cujo vinho apresentava determinadas características específicas safra após safra. Ou seja, a constância de resultados fez com que eles passassem a demarcar certos locais em que encontravam vinhos com um tipo de qualidade reconhecível, já que solo e clima contribuía para dar essa homogeneidade – um conceito muito similar ao de terroir.

Foi assim que eles criaram um mapa delimitando os vinhedos (Crus) da Borgonha, até hoje usado. Alguns vinhedos tinham características tão facilmente reconhecidas que chegaram a ser murados, o que deu origem aos Clos (os famosos vinhedos “fechados” com um muro). Além de delimitar os Crus, os monges também passaram a classificá-los qualitativamente. Mais tarde, essa classificação criaria dois níveis qualitativos: Grand Cru e Premier Cru.

No caso, os Grand Cru são os de maior nível, com os Premier Cru vindo logo a seguir. O mesmo vale para a região de Champagne... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-surgiu-e-o-que-significa-o-famoso-termo-frances-cru_10955.html (Fonte – Revista ADEGA – Arnaldo Grizzo – 08/02/2019).

QUAL A RELAÇÃO ENTRE A CAVIDADE DO FUNDO DA GARRAFA E A QUALIDADE DO VINHO?

Entenda a origem da reentrância e desvende os mitos que perduram até os dias atuais. “Sempre ouvi dizer que quanto mais pronunciada a cavidade no fundo da garrafa, melhor a qualidade do vinho. Isso é verdade?”, questiona o leitor Saulo Pacheco.

Os mitos em torno da cavidade inferior da garrafa de vinho são diversos. Um dos que mais prosperou até hoje diz que quanto mais funda e côncava, melhor a qualidade da bebida. A explicação para isso estaria no fato de os grandes vinhos, com o tempo, produzirem borra e essa reentrância no vidro serviria para que os sedimentos lá se depositassem. Mas, por mais romântica que seja essa lenda, ela não se sustenta.

A cavidade no fundo das garrafas de vinho até hoje é um assunto controverso e inconclusivo. Há diversas teorias em torno do porquê de ela existir – indo desde a facilidade para executar o serviço de vinho até a ilusão de ótica para parecer que há mais líquido no interior do que realmente há – mas as mais plausíveis estão relacionadas às origens do processo de produção das garrafas de vidro.

A explicação mais aceita para a existência da cavidade no fundo é que ela tenha sido formada, originalmente, quando as garrafas ainda eram feitas com a técnica de sopro do vidro quente. Enquanto alguém soprava e trabalhava a massa de vidro, a peça era segurada por um pontil – uma haste de metal de formato convexo – pela base e isso então criava a reentrância.

Não se sabe se essa cavidade tinha alguma função específica na época, além de ser apenas resultado da forma como o vidro era trabalhado. No entanto, há quem cogite a hipótese de que essa reentrância ajudaria as garrafas antigas, cujos formatos podiam variar bastante, a ficarem de pé. Apesar disso, nesta mesma linha, há uma teoria um pouco mais crível, de que essa cavidade era feita para aumentar a capacidade do vidro de suportar a pressão interna do líquido.

Ou seja, nesse sentido, quem teria “inventado” essa concavidade no fundo das garrafas teria sido os espumantes, talvez os Champagnes tão apreciados pelos ingleses, que foram os primeiros a desenvolver garrafas de vidro em escala comercial. Assim, a cavidade serviria para aumentar a resistência do vidro, graças ao aumento da superfície de contato da bebida sob pressão. Isso também diminuiria a ressonância do vidro e, portanto, a chance de quebra durante o transporte.

A técnica de fabricação das garrafas evoluiu muito nos últimos anos fazendo com que essa cavidade não seja necessária para que o vidro suporte a pressão – há diversos modelos no mercado atualmente com fundo liso, inclusive espumantes e Champagnes. No entanto, por que essa reentrância continua sendo quase uma regra para as garrafas de vinho? A melhor explicação, hoje, seria manter a tradição.

E por que há garrafas em que essa concavidade é mais pronunciada do que outras? A resposta definitivamente não passa pela qualidade do vinho e provavelmente está no formato da garrafa... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/qual-relacao-entre-cavidade-do-fundo-da-garrafa-e-qualidade-do-vinho_10743.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 10/02/2019).