



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



TRAÇOS COMUNS AOS VINHOS MAIS CAROS DO MUNDO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



09

TRAÇOS COMUNS AOS VINHOS MAIS CAROS DO MUNDO - POR MÁRCIO OLIVEIRA

"NÃO ME ACANHO DE RECOMENDAR A CASTA AUSTRIACA BLAUFRANKISH" - POR JORGE LUCKI



11



11

"O DILEMA DE ANTONIO PERANTE UMA GARRAFA DE HENRI JAYER DE 1970" - POR PEDRO GARCIAS

03 AGENDA: EVENTOS, CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

07 VINHO DA SEMANA

09 ARTIGO

11 SELEÇÃO DE ARTIGOS

12 VIAGENS

15 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-BARRA CAFÉS ESPECIAIS: UMA EXPERIÊNCIA SENSORIAL

07/08/2019 - 15:30

Indicado aos amantes de café e profissionais de bares e restaurantes, a degustação da bebida mais consumida entre os brasileiros, depois da água, abordará todos os passos da produção, da colheita até a xícara.

Valor: R\$ 60,00 para sócios e R\$ 75,00 para convidados

Informações e Inscrição: (21) 2421-9640

SÃO PAULO

ABS-SP FATTORIA DEI BARBI NA ABS-SP

07/08/2019 - 20:00

A Fattoria dei Barbi, pertencente à família Colombini-Cinelli, é um dos produtores históricos e mais representativos de Montalcino, portanto, sinônimo de Brunellos e Rossos. Hoje, a vinícola, cuja fundação remonta a 1790 (a produção de Brunello teve início em 1892), controla 100 hectares de vinhedos, em Montalcino, Chianti e também na DOCG Morellino di Scansano, na região de Maremma. Na degustação da próxima quarta-feira, dia 7 de agosto, teremos oportunidade de provar diferentes exemplares produzidos por essa vinícola de referência, importados e distribuídos no Brasil por nossa parceira Todovino Interfood.

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

SBAV-SP DEGUSTAÇÃO DE VINHOS "NATUREBAS"

13/08/2019 - 20:00

DEGUSTAÇÃO ORIENTADA LA VINHERIA – A SBAV-SP, EM PARCERIA COM A IMPORTADORA LA VINHERIA, RECEBE LUCIANA MOTA PARA FALAR DE VINHOS "NATUREBAS". NA DEGUSTAÇÃO ORIENTADA LUCIANA APRESENTARÁ ALGUMAS CURIOSIDADES SOBRE ESTE ESTILO DE VINHO, ALÉM DE NOS GUIAR POR UMA EXPERIÊNCIA NA QUAL PROVAREMOS 7 RÓTULOS NATURAIS E ORGÂNICOS

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

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

SBAV-SP CONHECENDO A FRANÇA

26/08/2019 - 20:00

O Sommelier Manuel Luz vai conduzir uma degustação onde o tema será a França. Venha degustar e conhecer os vinhos e as regiões de Bordeaux, Borgonha, Champagne e Rhône.

Valor Individual: R\$ 180,00 (associados) e R\$ 240,00 (não associado)

Inscrição: (11)3814-7905 / vinho@sabv-sp.com.br

BELO HORIZONTE

Save the Date

18 de Setembro - 20h

Degustação TOP DE VINHOS da ITÁLIA

Com o sucesso da degustação com tema de Bordeaux jovens e maduros, chegou a hora de provar vinhos italianos, numa seleção de rótulos de surpreendentes. Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho.

Limitado a 10 Vagas
(evento será confirmado com 10 inscrições)
Espaço Vinotícias
Inscrições: 98839-3341 - Márcio Oliveira

Oportunidade única de aprendizado para nossa evolução como apreciadores de vinho. Os romanos tiveram uma grande influência sobre a viticultura italiana, que se iniciou com a expansão do Império Romano para as Ilhas da Sicília e Sardenha. Até hoje muitas das técnicas romanas são usadas ao redor do mundo, como: maturação e envelhecimento, conservação em barris de carvalho, escolha das variedades para cultivo de acordo com o território que melhor se adaptam. A degustação será desenvolvida em 4 tempos:

- Recepção com Espumantes Italianos.
- Comparando Vinhos da Toscana e do Piemonte de Safras Recentes.
- Comparando Vinhos da Toscana e Piemonte Maduros.
- E para não esquecer, um grande Vinho de Sobremesa Italiano.

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 Alcício, n.º 479 – Bairro Mangabeiras
- Belo Horizonte.

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

BELO HORIZONTE

CONFRARIA UN´ALTRA VOLTA – UM GIRO PELO PIEMONTE

08.AGOSTO.2019 – 5ª.feira – 20:00 hs – BH



Se na França, há uma dicotomia entre os vinhos de Borgonha e Bordeaux, na Itália não é diferente. As duas regiões mais famosas, Piemonte e Toscana, também disputam acirradamente o gosto do consumidor. Quando se fala em Piemonte, a primeira referência que surge é a sua uva tinta típica, a Nebbiolo. É ela a base para as duas denominações de origem mais faladas dessa região italiana, Barolo e Barbaresco. No entanto, não se restringindo à Nebbiolo, o território piemontês traz muito mais variedades do que se imagina, com uvas e denominações menos comentadas, mas não menos importantes.

O MENU SERÁ ANUNCIADO EM BREVE!

Os pratos serão harmonizados com vinhos típicos do Piemonte, entre eles: Barbarescos e Barolos.

LIMITADO A 20 VAGAS.

Reservas e Informações: pelo Tels.: (31) 3245-0959 / 98489-4022. UN´ALTRA VOLTA - R. Grão Mogol, 627 - Sion, Belo Horizonte – MG.



CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHOS

29 DE JULHO DE 2019 - 20:00

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

Assuntos desenvolvidos:

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

SOMENTE 10 VAGAS.

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

Valor Individual: R\$ 240,00

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

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

Datas e programas passíveis de alteração.

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

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana! No ano de 2018 chegamos a mais de 1000 rótulos e sugerimos 252 vinhos da semana.** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

COLHEITA DE INVERNO SAUVIGNON BLANC 2018 - ANDRADAS – MINAS GERAIS - BRASIL

Empresa familiar teve início em 1969, quando Geraldo Marcon produzia uvas na fazenda de Andradas. Em 1991 a família colocou no mercado a marca Campino com vinhos de mesa e em 2001 criou a marca Casa Geraldo que hoje é também ponto turístico com restaurante e vinícola, recebendo por ano em média 100 mil visitantes. Na colheita de inverno a enologia da Casa Geraldo eliminou diversos problemas que tinham no verão, sendo o principal a incidência de água. No verão mineiro chove muito, principalmente nos meses de novembro, dezembro e janeiro, que é a época da maturação da uva, e esse problema não existe no inverno que é seco. Outra vantagem do inverno é ter praticamente dois climas muito diferentes, com noites frias, em torno de 8° a 10°C, e dias quentes, entre 20 e 25°C, matando fungos que poderiam prejudicar o fruto e a qualidade do vinho. Essa amplitude faz com que ganhe BRICS, principalmente de dia, por conta do calor, e, ao mesmo tempo, mantém a acidez, devido ao clima frio da noite. Por conta dessa qualidade, os vinhos acabam ganhando em qualidade. Os Vinhos Casa Geraldo COLHEITA DE INVERNO são elaborados seguindo técnica de dupla poda, o que faz com que o ciclo da videira se altere, alcançando níveis de maturação mais elevados para colheita no outono inverno na Serra da Mantiqueira.

Notas de Degustação: branco bem típico da Sauvignon Blanc com cor bem clara, jovial. Aromas de maracujá azedo, grama cortada, leve arruda. No paladar a acidez é evidente, mostrando ótimo frescor e equilíbrio.

Reconhecimentos Internacionais: A vinícola trouxe para Andradas três medalhas de bronze importantes na categoria com o Sauvignon Blanc, o Syrah Tinto de entrada e o Syrah Reserva, da Colheita de Inverno. O concurso internacional de vinhos Decanter World Wine Awards aconteceu no mês de maio 2019 em Londres. Em seu 16° ano, o evento é a maior e mais influente competição de vinhos do mundo. O júri é formado pelos melhores especialistas em vinhos de diversos países e tem um rigoroso processo de julgamento. O prêmio Decanter World Wine Awards é organizado pela revista inglesa Decanter, uma das mais tradicionais e respeitadas publicações sobre vinhos no mundo.

Estimativa de Guarda: está pronto. A guarda aconselhada é de 5 anos na minha opinião

Notas de Harmonização: vinho para acompanhar carnes brancas, massas, risotos, queijos de casca de mofo branco, queijos leves, ou simplesmente bebericar em dias quentes.

Serviço: servir entre 7 a 8°C.

Onde comprar: BH- CASA GERALDO - Av. do Contorno, 7060 - Loja 2 - Lourdes - Telefone: (31) 3223-7328.



COLHEITA DE INVERNO SYRAH 2016 - ANDRADAS – MINAS GERAIS - BRASIL

Em Minas, Andradadas é conhecida como a “Terra do Vinho”, uma região já tradicionalmente dedicada a esta cultura. Todos os anos a cidade celebra a Festa do Vinho, evento que atrai milhares de turistas ávidos por degustar vinhos e valorizar a cultura local. Em Andradadas, a Casa Geraldo é a pioneira na produção de uvas da espécie vitis vinifera, sendo a maior produtora de uvas da região e uma das maiores vinícolas do estado. Hoje a Casa Geraldo tem um complexo turístico, promovendo visitas guiadas aos vinhedos e instalações da vinícolas, e ainda o Restaurante Enogastronômico, conhecido pelo bom atendimento e deliciosas preparações.

Notas de Degustação: Cor vermelho violáceo intenso. Aromas de ameixa e cereja preta madura, com toques de especiarias de baunilha, por conta da passagem por carvalho. Frutado no paladar, com ameixas e cassis bem marcados, com boa complexidade. Um vinho de corpo médio, bem equilibrado, de boa persistência.

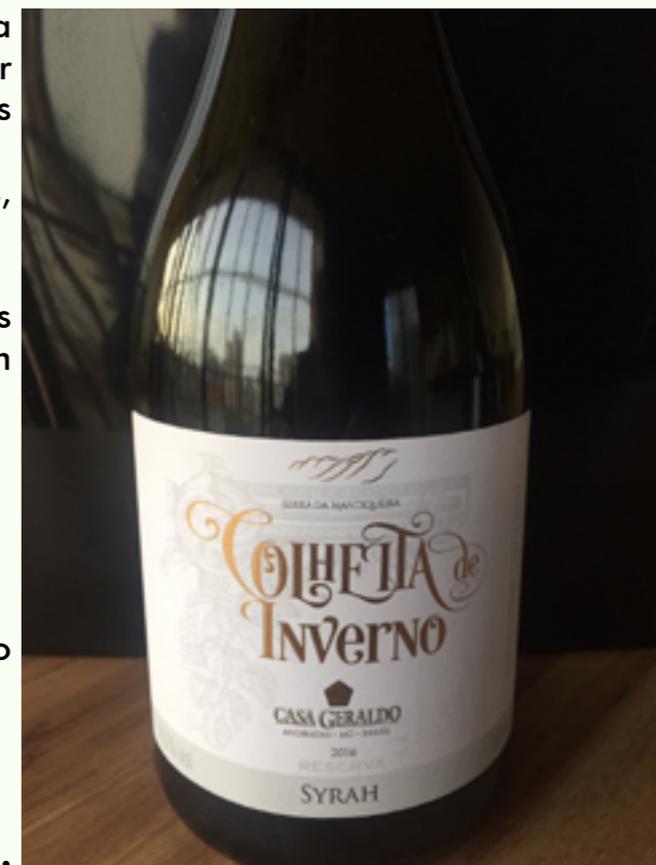
Reconhecimentos Internacionais: Medalha de bronze Decanter com o Syrah Colheita de Inverno.

Estimativa de Guarda: está pronto para ser bebido. Guarda sugerida entre 5 a 10 anos.

Notas de Harmonização: vinho para acompanhar carnes bovinas grelhadas, lombo de porco, queijos duros e meio maduros, pratos com molhos cremosos.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

Onde comprar: BH- CASA GERALDO - Av. do Contorno, 7060 - Loja 2 - Lourdes - Telefone: (31) 3223-7328.



TRAÇOS COMUNS AOS VINHOS MAIS CAROS DO MUNDO

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Numa época em que chama a atenção dos amantes da bebida de Baco, uma degustação extraordinária das safras ímpares e pares de Sassicaia, ou outras degustações de Grandes Vinhos de Bordeaux, uma pergunta que costuma percorrer a mente de muitos enófilos é o que torna estes vinhos tão especiais. O que os vinhos mais caros têm em comum? Acontece que eles são mais parecidos do que você pode imaginar.

Só porque uma uva é muito rara (ou quase extinta), não significa que seu vinho será excepcional, ou caro. Na verdade, é exatamente o oposto. Os vinhos mais caros do mundo são feitos com uvas de vinhos muito comuns, populares no melhor sentido da palavra.

Pinot Noir: Metade dos 50 vinhos mais caros listados na "Wine-Search" são vinhos Pinot Noir da Borgonha.

Cabernet Sauvignon: 24 dos 25 vinhos americanos mais caros são os vinhos à base de Cabernet Sauvignon de Napa Valley.

Chardonnay e Riesling: Os vinhos brancos mais caros do mundo são feitos com as uvas Chardonnay e Riesling.

PRÁTICAS DE VINIFICAÇÃO - Os vinhos mais caros ainda são envelhecidos em carvalho.

Enquanto os restaurantes da moda, com bom serviço de vinho cantam elogios para vinhos com pouco ou nenhum carvalho, essa tendência ainda não atingiu o mercado de grandes rótulos de vinhos finos.

Por exemplo, podemos dar uma olhada no amadurecimento de alguns vinhos populares, que citam em suas fichas técnicas: "passagem de 65% do vinho em carvalho francês por quase dois anos"; "Envelhecido por 16 a 20 meses em 50% de carvalho francês novo ou de segundo uso"; "Passagem por carvalho, parte francês e parte americano por 8 meses".

No caso do Château Petrus, um vinho tinto bordelês à base de Merlot, a ficha técnica diz que é "Fermentado em cubas de madeira e envelhecido em carvalho francês 100% novo."

A passagem por carvalho e particularmente carvalho francês novo, ainda é o recipiente padrão de escolha quando se trata de amadurecimento (élevage) durante a vinificação.

MATURAÇÃO FENÓLICA DAS UVAS PARA VINHO - os grandes vinhos são feitos com uvas perfeitamente maduras.

Ao contrário de outras frutas, as uvas não amadurecem depois de colhidas. As melhores vinícolas levam o tempo da colheita muito a sério, bem como os horários mais frios para isto, sendo comum que colheitas de grandes vinhos sejam feitas durante a madrugada, no raiar do dia!

A maturação parece um pouco diferente para cada variedade de uva e é importante lembrar que, à medida que as uvas se tornam mais doces pela maturação, elas perdem a acidez. Os vinhos com baixo teor de acidez não envelhecem bem. Claro, é possível enganar com a acidificação (adição de ácidos), mas todos os produtores de alta qualidade tentam trabalhar sem correções químicas de seus vinhos, fazendo o mínimo ou nenhuma intervenção deste estilo.

EM SUA MAIORIA, OS GRANDES RÓTULOS SÃO VINHOS DE TERROIR – os vinhos mais caros são específicos de locais únicos. As escolhas feitas em um vinhedo por um ano afetarão esse vinhedo nos próximos anos. Então, é importante ter um alto nível de controle da viticultura.

"Terroir" é uma palavra francesa sem tradução em nenhum outro idioma. Significa a relação mais íntima entre o solo e o micro-clima particular (altitude, regime de chuvas, relevo), que concebe o nascimento de um tipo de uva, que expressa livremente sua qualidade, tipicidade e identidade em um grande vinho, sem que ninguém consiga explicar o porquê!

Os vinhos mais caros do mundo são todos de propriedades únicas. Além disso, vários produtores de topo (particularmente na Borgonha) praticam a biodinâmica. Alguns exemplos que podemos citar são:

Kalimna Block 42: As uvas que entram no vinho de "Ampoule" raro de Penfolds vêm de um vinhedo que foi plantado na década de 1880. Estas videiras são consideradas as mais antigas vinhas produtoras de Cabernet Sauvignon no mundo.

Scharzhofberg: As uvas que entram no Trockenbeerenauslese (TBA) Riesling, do produtor Egon Müller, provêm de uma das vinhas mais famosas da Alemanha, na região de Mosel-Saar-Ruwer. Algumas das parcelas neste pequeno monte de ardósia virado a sul são vinhas desenhadas no século XIX.

Leroy: A Maison Leroy foi fundada em 1868, mas não foi até 1988 que a filha de 4ª geração, Lalou Bize-Leroy, converteu todas as suas propriedades em Borgonha para a viticultura biodinâmica e fundou Domaine Leroy. Este foi o ponto de inflexão para Domaine Leroy e uma razão pela qual a safra de 1990 é tão altamente valorizada.

Montagne de Corton: Não há outra região no mundo onde o terroir seja tão marcante como na Borgonha, principalmente para os tintos, onde a caprichosa Pinot Noir não permite amadorismos. Poderíamos citar inúmeros exemplos da incontestável influência do terroir na personalidade de seus vinhos. Um dos mais clássicos são os vinhos da Domaine de La Romanée-Conti, onde pequenos trechos de terra, muito próximos entre si, geram cepas Pinot Noir que, vinificadas segundo os mesmos critérios, resultam em vinhos de alto padrão de qualidade, porém com nuances, detalhes e sutilezas que marcam com didatismo as características de cada parcela.

Contudo, existe uma colina muito famosa na chamada Côte de Beaune, próxima ao vilarejo de Aloxe Corton, que sintetiza com precisão os critérios determinantes para o plantio das duas mais importantes cepas na Borgonha, ou seja, Chardonnay para os brancos e Pinot Noir para os tintos.

No setor da colina próximo ao cume, o solo é composto de marga (mistura de argila e calcário), com afloramentos de rochas calcárias importantes, que favorecem o cultivo da Chardonnay. Como resultado, obtém-se uvas com ótimo nível de acidez. O vinho produzido nessas condições por produtores talentosos é nada mais, nada menos, que o excepcional Grand Cru Corton-Charlemagne, um dos mais longevos Chardonnays de que se tem notícia.

No setor imediatamente inferior da colina, a alta proporção de argila na composição do típico solo da região (marga) é determinante para o ótimo crescimento e amadurecimento da Pinot Noir. Resultado: esse é o único Grand Cru tinto da Côte de Beaune, chamado simplesmente de Corton, um vinho de grande raça e destacada longevidade.

Pomerol: Fica em Bordeaux na França, e é a menor área dentro da região, com 800 hectares. As produções são reduzidas e deixam os seus vinhos entre os mais raros e caros.

As uvas do Pomerol são 80% Merlot, 15% Cabernet Franc e 5% Cabernet Sauvignon. Estas variedades imprimem qualidades de grande complexidade, em vinhos macios com uma estrutura que permite o envelhecimento por mais de 30 anos. Estas características são formadas com a combinação das uvas e o terroir, onde o solo não tem calcário, mas os demais componentes como cascalho, areia e argila ajudam numa maturação precoce, o que beneficia e muito a Merlot.

Entre os grandes vinhos do mundo, podemos encontrar alguns desta região. É o caso do Petrus e Le Pin.

VINHOS QUE SÃO FEITOS APENAS EM SAFRAS EXCEPCIONAIS – Eles não são vinhos feitos em todas as safras.

Como uma vinícola gerencia a qualidade de uma safra? Bem, alguns dos vinhos mais caros são feitos apenas com safras excepcionais ou com frutas de alta qualidade em quantidades muito limitadas.

Petrus: Château Petrus produz vinho a cada safra, mas lotes indesejados são vendidos como Pomerol AOC genérico. É um dos grandes segredos deste Bordeaux!

Chateau d'Yquem: O mais importante produtor de vinhos doces de Bordeaux produz seus famosos Sauternes em uma safra ruim. Isso aconteceu recentemente em 2012. Custa milhões de dólares em receita perdida quando isso acontece.

Vega Sicília Único: A famosa bodega espanhola, Vega Sicilia, produz seu carro-chefe "Unico" a partir da casta Tempranillo (e um toque de Cabernet Sauvignon) apenas nas melhores safras. O vinho envelhece por pelo menos 10 anos antes de ser liberado ao mercado.

Como alguns destes rótulos são além das possibilidades dos nossos bolsos, o importante é identificar traços comuns entre os vinhos mais caros e aqueles que temos à distância da nossa mão.

É importante dizer que você pode encontrar outros grandes vinhos, feitos por produtores fantásticos por muito menos valor. Mas não se preocupe, não é preciso empenhar uma pequena fortuna em vinhos da Borgonha para entender o lado prático do terroir.

Além disto, o "mistério" que cerca a influência do Terroir permite muitas interpretações, e alguns pesquisadores tentam desmistificar, de forma até rude, desconstruindo a demasiada importância que alguns produtores dão ao conceito.

Para provar a importância ou não do conceito de "Terroir", você pode começar degustando vinhos produzidos com a mesma variedade de uva em países diferentes. Numa evolução, numa próxima degustação, escolha a variedade e o país, mas selecione amostras de diferentes regiões dentro deste país, até chegar aos vinhos com a mesma variedade, da mesma região, mas de produtores diferentes. Mais que estudo, é um bom divertimento.

Você só precisa saber o que procurar e abrir a cabeça! 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

“NÃO ME ACANHO DE RECOMENDAR A CASTA AUSTRÍACA BLAUFRAENKISH” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 02/08/2019

Convenhamos que os vinhos austríacos não têm muita penetração no Brasil, menos ainda se forem tintos, em que a Áustria não tem grande tradição. Fica mais difícil se são elaborados a partir de uma casta com nome difícil de pronunciar - blaufränkisch. Mas não me acanho de recomendar. Foram alguns dos vinhos que mais me encantaram entre os provados em meus recentes roteiros por regiões vinícolas, pelo padrão qualitativo e diferenciado, preços justos e oferecendo uma variação de perfis que se adaptam bem a diferentes exigências...

Leia a reportagem completa em: <https://www.valor.com.br/cultura/6374135/jorge-lucki-nao-me-acanho-de-recomendar-casta-austrica-blaufraenkish#>

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.

“O DILEMA DE ANTONIO PERANTE UMA GARRAFA DE HENRI JAYER DE 1970” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO - FUGAS / ESPECIAL VINHOS - 03/08/2019

Beber ou não beber, eis a questão. Ou a bebia, e teria uma experiência certamente inesquecível, só ao alcance de alguns, ou a vendia, e talvez lhe pagassem uns 50 mil euros. Uma garrafa é uma garrafa e cinquenta mil euros são cinquenta mil euros. Podemos resumir tudo a uma questão de perspectiva. António Pedralva bem tentava desviar o pensamento, mas na sua cabeça apenas latia a mesma inquietação....

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/08/03/fugas/cronica/dilema-antonio-garrafa-henri-jayer-1970-1881846>

Pedro Garcias é jornalista com pós-graduação em Cultura Portuguesa, escreve semanalmente sobre vinhos no suplemento Fugas Público. É produtor de vinho e azeite, na sub-região do Douro Superior. (Fonte: <http://fugas.publico.pt>).

“DA TERRA DE MUITAS UVAS, TINTOS ITALIANOS INCOMUNS” - ERIC ASIMOV

THE NEWYORK TIMES - WINES - 01/08/2019

O Vale do Douro, em Portugal, parece uma fonte improvável de garrafas com delicadeza e sutileza, mas os produtores estão agora a criar elegantes vinhos tintos e brancos. Na adega de uma adega moderna e concreta nesta pequena cidade no Vale do Douro, Luis Seabra desenhou uma amostra do seu Xisto Cru Branco 2018 do grande barril antigo em que estava envelhecendo.

Mesmo em um estágio tão inicial, esse era um lindo vinho branco, feito em grande parte de rabigato, uma uva cultivada quase em nenhum outro lugar do mundo, misturada com um pouco do igualmente obscuro côdega, gouveio e viosinho...

Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/07/25/dining/drinks/douro-valley-still-wines.html>

“TRATADO DO MERCOSUL COM UNIÃO EUROPEIA DEVE MUDAR A GEOPOLÍTICA DAS ADEGAS DE VINHO” - ISABELLE MOREIRA LIMA

ESTADÃO - SACA ESSA ROLHA - 04/07/2019

A geopolítica por trás da prateleira de vinhos do seu supermercado, tal como é hoje, está com os dias contados. Desde a última semana, o mercado de vinhos no Brasil começou a se dividir entre a depressão e a euforia com o tratado Mercosul - União Europeia. A expectativa é que o Mercosul irá zerar as tarifas de importação para vinhos europeus em até 12 anos.

O que isso quer dizer é que o preço dos europeus deve cair e a concorrência ficar mais acirrada. A ideia de que, por aqui, se bebe melhor vinhos da América do Sul – afinal um chileno custa menos que um francês da mesma qualidade – será subvertida....

Leia a reportagem completa em: <https://paladar.estadao.com.br/noticias/bebida,tratado-mercosul-ue-deve-mudar-geopolitica-da-adega,70002903259>

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 "esquentar" para o evento a seguir.

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



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

Viagem de descobertas sobre o potencial da região na produção de excelentes vinhos, azeites, cafés, cachaças e queijos. No interior de São Paulo e Minas Gerais se concentra uma produção vinícola maravilhosa! Não perca a oportunidade de participar deste Roteiro orientado por Ana Maria Gazzola, uma expert em vinhos, em que serão visitadas as principais vinícolas que estão revolucionando a indústria do vinho a partir da adoção da técnica de dupla poda. Desta forma os produtores podem colher as uvas nos meses secos do inverno, quando nas outras regiões do hemisfério sul a colheita se dá nos meses de fevereiro e março, meses tipicamente chuvosos durante o nosso verão.

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

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



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 campesinos 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

"LULU WINE TOUR" – IMPERDÍVEL

Dia 10 de agosto próximo. Trata-se de uma "tour" de degustação de vinhos numa caminhada pelas charmosas ruas do bairro de Lourdes, em Belo Horizonte. O evento é inédito em Belo Horizonte. A tour terá início na loja da Casa Rio Verde na Praça Marília de Dirceu, onde os participantes receberão o kit do evento (taça, cartela com 24 doses, mapa, pulseira de identificação, água) e já poderão degustar os três primeiros vinhos, selecionados pela casa: Feudo Arancio Cabernet, Alteza Tinto e DG Branco. Partindo da Casa Rio Verde, já com o kit em mãos, os participantes seguem pelas ruas do bairro, tendo como destino os restaurantes Costelaria Monjardim, Alma Chef, La Vinícola, Olga, Udon, Osso e Waagam, onde estão "hospedadas" as outras importadoras: Cantu, Casa do Vinho, Enoteca Decanter, Mistral, Premium, Rex Bibendi e Winebrands. O percurso total tem 600 metros. Cada importadora oferecerá 3 taças de vinho de 50ml cada, de 3 rótulos diferentes. O participante poderá chegar e iniciar o percurso no horário que lhe for conveniente, visitando os restaurantes/importadoras na ordem de seu interesse. O ingresso não inclui almoço nos restaurantes e consumo de outras bebidas ou vinhos além das doses do evento. Inédito em Belo Horizonte, o "Lulu Wine Tour" foi idealizado, realizado e produzido pelas coordenadoras da Luluvinhas, Eveline Porto e Vanessa Ferreira, com o objetivo de divulgar o roteiro gastronômico de Lourdes e as principais importadoras de vinho na cidade. A Luluvinhas é uma confraria feminina de vinho que conta com quase 400 participantes na capital mineira. **"LULU WINE TOUR" - Data 10 de agosto - Horário das 11h às 17h - Local de partida da tour: loja da importadora Casa Rio Verde da Praça Marília de Dirceu - INGRESSOS - R\$ 140 pagamento antecipado, via depósito bancário. As vagas são limitadas a 300 pessoas e as inscrições feitas diretamente com a Luluvinhas.** Informações: Eveline Porto (31) 99757-6762 | Vanessa Ferreira (31) 99927-2784. INCLUI: 1 taça de vinho, 1 mapa das localizações, 1 cartela destacável com todas as doses numeradas (24 doses de 50 ml) 1 Pulseira, 1 garrafa água mineral Viva.

O SABOR DO VINHO BIOLÓGICO É DIFERENTE? A ANÁLISE DE OLIVIER POUSSIER

Melhor sommelier do mundo 2000, Olivier Poussier prova milhares de vinhos todos os anos. Decifra para nós as diferenças de sabor entre os vinhos da agricultura orgânica ou biodinâmica em comparação com os vinhos convencionais.

Muitas vezes ouvimos que os vinhos orgânicos ou biodinâmicos têm um sabor diferente. Isso é verdade? Sim, isso é certo! Além disso, acredito que minhas emoções mais bonitas provêm de vinhos de vinificação biodinâmicos. Falo bons vinhos, porque como nos outros métodos, encontramos tudo. Um sagouin biodinâmico, não fazemos grandes vinhos. Um grande enólogo, é 50% de observação de seu solo e 50% de controle de sua safra. Há artesãos inteligentes com uma verdadeira filosofia da vinha e uma profunda sensibilidade em relação ao vinho. Foi através do trabalho desses produtores que eu fui mais afetado.

O que você está procurando primeiro? Sou muito sensível às noções de pureza, frescor e equilíbrio. Eu não estou procurando por monstros de concentração, não estou interessado... Leia mais em: <https://www.larvf.com/le-gout-du-vin-bio-est-il-different-l-analyse-d-olivier-poussier,4645158.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Jerome Baudouin – 02/08/2019).

NICOLAS JOLY: "NÃO HÁ QUASE NADA MAIS DO CONCEITO DE APELAÇÃO CONTROLÉE, INFELIZMENTE"

Para Nicolas Joly, enólogo de Coulée de Serrant, a denominação contrôlée, que permite valorizar "a originalidade geológica e climatológica" de um lugar, é ameaçada pela química.

Uma denominação controlada é uma definição de geologia e uma climatologia especial, única no mundo. O que resta desse conceito? Quase nada, infelizmente. Permanece o lado administrativo. Porque tínhamos o direito de, a partir do final da década de 1970, usar mais de 320 leveduras aromáticas que dão gostos muito agradáveis, mas não têm nada a ver com o local, muitas vezes são leveduras obtidas pela genética. Por que conseguimos refazer um vinho no porão? Graças aos brilhantes enólogos, mas que o refazem. Nós não entendíamos a agricultura.

Sem microorganismos, uma raiz de videira está morrendo de fome. Assassinos de plantas daninhas os matam. Uma raiz não pode mais alimentar. Era

necessário alimentar as videiras com fertilizantes químicos. Tome uma colher de sal, meia hora depois, você está com sede. Estes sais químicos trazem muita água para a vinha. Esse excedente de água trouxe doenças e, em vez de aceitar cobre e enxofre, que não são inimigos da vida em pequenas doses, criamos produtos químicos que passam para a seiva em meia hora. .

SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS ENVENENAM A VIDEIRA - Ele protege contra doenças, mas o efeito colateral sério é que envenena a seiva, que capta a climatologia. Não há mais ligação terrestre e quase nenhuma tipicidade climática. Nós temos uma colheita, sim, mas temos que brilhar um homem brilhante para torná-lo vendável, caso contrário não tem sabor. Existem dois tipos de bons vinhos, os criados pelos enólogos e os naturais... Leia mais em: <https://www.larvf.com/nicolas-joly-il-ne-reste-quasiment-rien-du-concept-d-appellation-controlee-helas,4645205.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Editorial – 31/07/2019).

DEZ DICAS PARA EVITAR GOLPES EM INVESTIMENTOS EM VINHO NA WEB, COM FRAUDES ON-LINE:

As promessas de ganhar muito dinheiro investindo em vinho estão se espalhando pela Internet. A maioria deles está fugindo. Os golpes recentes relacionados ao Stock Wine são uma ilustração perfeita. Se você quer investir em vinho, aqui estão as nossas 10 dicas, criadas com a ajuda do mestre Yves Mayne, advogado da Ordem dos Advogados de Paris, para evitar cair em empresas mal-intencionadas.

1º- Cuidado com todas as empresas que oferecem montanhas e maravilhas no Facebook. A maioria não tem o direito de se tornar pública e, portanto, de entrar em contato com você... Leia mais em: <https://www.larvf.com/placements-dans-le-vin-comment-eviter-les-arnaques-en-10-conseils,4645129.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Fabien Humbert - 26/07/2019).

DIA DOS PAIS: 10 VINHOS ATÉ R\$ 100 QUE PODEM SER O PRESENTE PERFEITO

Já sabe o que vai dar de presente no Dia dos Pais? A ADEGA preparou uma lista com bons rótulos para agradar seu pai apaixonado por vinhos. Surpreenda o seu pai com um excelente vinho avaliado pela ADEGA. O Dia dos Pais está se aproximando e nada melhor que presenteá-lo com um bom vinho. Além de agradar seu pai enófilo, você pode degustar o rótulo ao lado do grande homenageado do dia e compartilhar boas conversas. Pensando nisso, a ADEGA preparou uma seleção de vinhos de até R\$ 100 para você economizar e celebrar com seu herói. Confira!.. Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/10-vinhos-ate-r100-para-presentear-seu-pai_11842.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 02/08/2019).

COMO O VINHEDO DETERMINA A QUALIDADE DOS VINHOS?

Muito além do árduo trabalho na vinícola, um vinho de qualidade começa a ser produzido no vinhedo. O processo de produção de um bom vinho começa no vinhedo. O vinho se faz no vinhedo, isto é, não cabe manipular o vinho na cantina e corrigir o que deu errado no campo”. Essas palavras do enólogo francês Michel Capoutier resumem bem a importância do vinhedo para se obter vinhos de qualidade.

É possível encontrar vinhos de nível médio ou, as vezes, sofrível produzidos a partir de boas uvas viníferas, mas nem mesmo o mais talentoso dos enólogos consegue produzir um vinho excelente ou de alto padrão usando como base uvas medianas ou de baixa qualidade... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/como-o-vinhedo-determina-qualidade-dos-vinhos_11843.html (Fonte – Revista ADEGA – Carolina Almeida - 26/07/2019).

8 DICAS PARA LEVAR SEU VINHO AO RESTAURANTE

Como degustar sua própria garrafa de vinho em um restaurante. Apesar de causar estranheza para alguns apreciadores de vinho, levar uma garrafa de casa para um restaurante não é algo incomum. Levar um garrafa de vinho de casa para o restaurante pode parecer estranho para alguns, mas essa prática não é algo incomum. Muitos restaurantes aceitam que os clientes levem seus próprios vinhos para serem degustados no estabelecimento. Entretanto, a maioria cobra um valor extra por isso. A “taxa de rolha”, é cobrada pelo serviço de vinho do restaurante, ou seja, deixar a bebida na temperatura certa e fornecer taças adequadas. A ADEGA, separou oito dicas para você saber como agir ao levar seu vinho para o restaurante.

1 - Primeiramente, informe-se se o restaurante aceita que você leve seu vinho de casa... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/8-dicas-para-levar-seu-vinho-ao-restaurante_11841.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 01/08/2019).