



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



A ITÁLIA E SEUS VINHOS – POR MÁRCIO OLIVEIRA

VOCÊ SABE QUAL O MELHOR VINHO DOCE DO MUNDO? TEM CERTEZA?

Marcelo Copello se atreve a responder essa pergunta.

OS BRANCOS PERSISTENTES DE PESSAC-LEÓGNAN

Jancis Robinson apresentou esse excelente artigo no THE FINANCIAL TIMES.

VINHO E CULTURA

A VERDADEIRA IMPORTÂNCIA DA ROLHA PARA QUEM APRECIA VINHO

NESSA EDIÇÃO



08

A ITÁLIA E SEUS VINHOS - POR MÁRCIO OLIVEIRA



12

'VOCÊ SABE QUAL O MELHOR VINHO DOCE DO MUNDO? TEM CERTEZA? - POR MARCELO COPELLO

"OS BRANCOS PERSISTENTES DE PESSAC-LEÓGNAN" - JANCIS ROBINSON



15

3 AGENDA:

CURSOS E DEGUSTAÇÕES

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

6 VINHO DA SEMANA

Barbera D'Alba Scudetto 2006
DOC Superiore Mascarello
Giuseppe e Figlio - Piemonte - Itália

Vigneto Fracia 2011 DOCG Nino
Lombardia/Valtellina - Itália

8 ARTIGOS

17 VIAGENS

20 VINHO E CULTURA: DICA

AGENDA: DEGUSTAÇÕES

VINOTÍCIAS DEGUSTA COM MÁRCIO OLIVEIRA VINHOS TOP´S DA ESPANHA DIA 24 DE JULHO - 20 H EM BELO HORIZONTE

Ninguém contradiz que a Espanha é uma fonte inesgotável de belas surpresas. Regiões badaladas e reconhecidas internacionalmente e denominações novas ou melhor, ainda “descolhidas”, uvas que passaram a frequentar a mesa, mostrando que os rótulos vão muito além da Tempranillo. Embora a maior quantidade de vinhedos plantados seja de cepas brancas – dentre as principais, Verdejo, Albariño, Xarel-lo e Viura – não se pode negar que a fama dos vinhos espanhóis está ligada às uvas tintas genuinamente espanholas, como Tempranillo, Garnacha, Monastrell, Cariñena, Graciano, Mencía e Mazuelo.

O país é dotado da maior área plantada de vinhedos do mundo, cerca de 1,2 milhão de hectares bem distribuídos por todo seu território, o que o torna um dos maiores produtores de vinhos em nível mundial, ficando atrás apenas de França e Itália. Sendo uma das grandes produtoras de vinho de todo o mundo, a Espanha elabora 13% de todos os rótulos consumidos ao redor do globo. Apesar de os vinhedos espanhóis abrigarem cerca de 600 variedades de uvas, e muitos deles serem constituídos por vinhas antigas, a maior parte dos vinhos é produzido somente com 20 tipos de cepas. Um evento imperdível para quem gosta de grandes vinhos, entre eles o ícone Vega Sicilia.

Reservas e info: (31) 98839-3341 ou molivier@vinoticias.com.br



ABS RIO - BARRA

10/07/2017 - 19:30 H

ABS RIO - FLAMENGO

11/07/2017 - 19:30 H

VINHOS ARGENTINOS PENEDO BORGES

A importadora Asa Gourmet patrocinará degustação dos vinhos argentinos Penedo Borges, da vinícola Otaviano, na ABS-Rio. Os excelentes rótulos escolhidos para o evento serão apresentados pelo sommelier Fabio Xavier, que completará a degustação com o Azeite Oromaule. Veja a seleção de vinhos a serem degustados: Penedo Borges Reserva Malbec / Gran Reserva Malbec / Gran Reserva Blend / Parcela Ícono.

Valor Individual: R\$50,00
Inscrição: (21) 2421-9640/
abs@abs-rio.com.br
Contato na importadora:
Fábio Xavier - (21) 99908-0845
Informações: abs-rio.com.br

**ABS RIO - BARRA
VINHOS PORTUGUESES
DONA BERTA**

12/07/2017 - 19:30 H

A importadora Chico Carreiro promove uma degustação dos vinhos portugueses Dona Berta na ABS Barra. A apresentação dos vinhos será conduzida por Roberto Rodrigues, diretor e professor da ABS-Rio. Veja os rótulos selecionados para o evento: Dona Berta Tinto Cão Reserva – Safra 2012 / Dona Berta Vinhas Velhas

Reserva Branco Rabigato – Safra 2016 / Dona Berta Vinha Centenária Reserva Branco – Safra 2012 / Dona Berta Reserva Sousão – Safra 2013.

Valor do investimento: R\$50,00
Inscrição: (21) 2421-9640/
abs@abs-rio.com.br
Contato na importadora:
Marly - (21) 99138-5983
Informações: abs-rio.com.br

**ABS RIO - FLAMENGO
LUJAN DE CUYO, O HABITAT DA
MALBEC**

13/07/2017 - 19:30 H

A variedade Malbec, originária da França e atualmente a uva emblemática da Argentina, ocupa um lugar de destaque no mundo dos vinhos ao dar origem aos tintos argentinos de maior renome. Exigindo terrenos soltos com pedras, clima cálido com pouca chuva, muita insolação e amplitude térmica, ela encontrou em Luján de Cuyo, Mendoza, seu habitat ideal. Para mostrar tudo isso, o professor Euclides Penedo Borges preparou uma degustação na qual serão servidos excelentes exemplares: Luigi Bosca Malbec DOC 2013 Luigi Bosca / Luca Malbec 2012 Laura Catena / Penedo Borges Malbec ícono 2013 Bodega Otaviano / Viña Alicia Malbec 2009 Viña Alicia / Catena Zapata Malbec Nicasia 2012 Catena Zapata / Norton Malbec Roble 2010 Bodegas Norton.

Valor do Investimento:
R\$276,00(sócio)

R\$359,00(convidado)
Inscrição: (21) 2285-0497/
abs@abs-rio.com.br
Contato na importadora:
Michael - (11) 94052-0440
Informações : abs-rio.com.br

**SBAV SP
RIESLING, QUEM NÃO GOSTA?**

12/07/2017 - 19:00 H

Para definir a Riesling, basta usar a descrição de Hugh Johnson, em seu famoso Pocket Wine Book (edição 2017), provavelmente o guia de vinhos mais vendido no mundo. Diz Johnson: “A maior e mais versátil uva branca, diametralmente oposta à Chardonnay em estilo. Oferece uma gama que vai do aço cortante ao voluptuoso, sempre positivamente perfumados, com potencial de envelhecimento muito maior do que o da Chardonnay”. Chega ou precisa mais? Para comprovar o que foi dito acima, basta se inscrever na degustação da próxima quarta-feira, dia 12. Nela, vamos provar seis exemplares de Riesling, da Alemanha e da Alsácia, regiões onde sem dúvida é a rainha (não custa lembrar que a Alsácia está situada na fronteira com a Alemanha e já fez parte de seu território). Obviamente com sutis diferenças de estilo, pois sutileza é o que não falta aos vinhos dessa varietal. A apresentação das principais características da Riesling em suas diferentes expressões e a degustação dos seis vinhos serão conduzidas por José Marcos Medeiros Jr., que está concluindo o curso

de Formação Profissional da ABS-SP, dando seguimento a um já bem sucedido programa de renovação do nosso quadro de palestrantes/degustadores. Para terminar, podemos simplesmente parafrasear um famoso provérbio e afirmar, sem medo de errar, que “quem não gosta de Riesling, bom enófilo não é”. Não perca! Vinhos que serão degustados: Fritz Haag Riesling Trocken 2015 Fritz Haag - Grand Cru = R\$ 169,00 / Franz Künstler Riesling Estate Trocken QBA 2013 - Franz Künstler Decanter = R\$ 178,80 / Kaseler Nies'chen Kabinett 2006 Reichsgraf von Kesselstatt - Vindame = R\$ 259,00 / Riesling Cuvée Europe 2014 Dopff au Moulin - Mistral = R\$ 156,00 / Riesling Réserve 2013 Marie & Cécile Albrecht - Winebrands = R\$ 159,00 / Riesling Hugel - 2012 Hugel & Fils - World Wine = R\$ 209,00.

INSCRIÇÕES ENCERRADAS

Valor Individual: R\$ 80,00
Estacionamento no local: R\$ 8,00
Inscrição: (11) 3814-7905 ou vinho@sbav-sp.com.br
Informações: sbav-sp.com.br

CURSOS:

CURSO DE INFORMAÇÃO BÁSICA DE VINHO - EM BELO HORIZONTE

26/07/2017 E 02/08/2017 - 20H

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 Tels.: 98839-3341 (Márcio Oliveira). Valor Individual: R\$ 400,00 (pode ser pago de 2 vezes) - Local: Rua Dominicanos, nº 165- SL.605 - Serra - Belo Horizonte. Horário: 20:00 horas.

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.

VINHO DA SEMANA

POR MÁRCIO OLIVEIRA

Alguns leitores do **VINOTÍCIAS** solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. **Vão ai mais vinhos para encher as taças.** Para o vinho mostrar todo o seu potencial quando for degustado, ele deve ter sido armazenado em ambiente fresco, com controle de temperatura e umidade, livre de trepidações e sem contato com a luz. E se você trouxe a garrafa de uma viagem recente, espere o vinho descansar. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Os vinhos aqui descritos foram degustados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.**



BARBERA D'ALBA SCUDETTO 2006 DOC SUPERIORE MASCARELLO GIUSEPPE E FIGLIO – PIEMONTE – ITÁLIA

Grupo familiar Mascarello Giuseppe e Figlio definitivamente é um dos maiores produtores de Barolo. As origens da criação da propriedade está em meados de 1800, quando Giuseppe Mascarello mostrou ser um grande enólogo. Além da vinha emblemática Monprivato a partir da qual faz um dos mais complexos e irresistivelmente elegantes Barolo, a empresa Giuseppe Mascarello e Filho ainda tem as excelentes vinhas Barolo "Villero" Barolo "Bricco" e Barolo "Santo Stefano di Perno". Para o seu Barbera d'Alba, os vinhedos foram plantados em 1998. Colheita nas duas primeiras semanas de outubro. Vinificação de estilo mais tradicionalista, com "pigeage" para imersão do chapéu de sólidos, em tanques inertes com temperatura controlada, por

15/20 dias. Amadurecimento em "botti". O clima da região é temperado continental, com verões quentes e longos invernos frios, e forte manifestação de névoas no outono.

Notas de Degustação: Cor rubi ainda de boa intensidade por conta dos 11 anos de guarda, luminoso. Frutado, com predominância de frutas negras como a cereja e amora, com nota floral de violetas, toque de alcaçuz e mineral. Na boca, é frutado, macio, fácil de gostar e de beber, com corpo e taninos amáveis, bela acidez da Barbera (100%), muito persiste. Vai bem com comida e recomendo ter duas garrafas a disposição!

Estimativa de Guarda: A guarda recomendada é de 12 anos. **Reconhecimentos:** RP91

Notas de Harmonização: Vai bem com Gnocchi con salsa ai porcini (Nhoque ao molho de cogumelos); Agnolotti al sugo di arrosto, massa rica em ovos recheada com carnes diversas assadas e braseadas, ao sugo de deglassagem de assado; Risotto con salsiccia; Carnes gordurosas na brasa. Servir entre 16 e 18°C.

Onde comprar: Em BH - Enoteca Decanter - Rua Fernandes Tourinho, 503 – Funcionários – Belo Horizonte / MG. Telefone: (31) 3287-3618.



VIGNETO FRACIA 2011 DOCG NINO NEGRI LOMBARDIA/ VALTELINA - ITÁLIA

A vinha tem 6,5 hectares na localidade Fracia. As vinhas de chiavennasca (o nome local de Nebbiolo) está plantada em terraços íngremes, situados a uma altitude que varia entre 350 e 500 metros, conduzidos pela Guyot, num solo de marga arenoso, com a exposição Sul. Plantio com densidade de 4000 videiras por hectare e rendimento limitado a 49 hectolitros de vinho.

100% Nebbiolo colhidas tardiamente (final de outubro). O vinho amadurece por 20 meses em carvalho e 6 meses de afinamento em garrafa antes de chegar ao mercado.

Notas de Degustação: Cor granada viva, com tons de tijolo vermelhos. Aroma com intenso bouquet de flores secas (violetas, rosas selvagens) e especiarias, com um toque de amoras. No paladar é seco, quente, com um sabor persistente de ameixas maduras e amêndoas amargas. Persistente em boca.

Reconhecimentos Internacionais: WS91

Estimativa de Guarda: Aproveite a fruta fresca deste vinho no momento, pois já está excelente na taça. A guarda recomendada é por 7 até 9 anos após a safra.

Notas de Harmonização: massas (tagliatelle, lasagne, gnocchi de batata) com molhos de carne de vaca sob forma de ragu, molho de queijos curados, carne de caça, risoto de pacetta. Servir entre 17 e 18°C.

Onde comprar: Em BH - CASA DO VINHO

- LOJA BARRO PRETO - Av. Bias Fortes, 1543 - Barro Preto - Tel: (31)3337-7177

- LOJA MANGABEIRAS - Av. Bandeirantes, 504 - Mangabeiras - Tel: (31) 3286-7891

ARTIGOS

A ITÁLIA E SEUS VINHOS

POR MÁRCIO OLIVEIRA



A Itália é a maior produtora mundial de vinhos, e junto com a França produz 30% de todo o vinho do planeta. Na Itália, os vinhedos estão por toda parte. Muitos italianos nunca dizem que são da Itália, mas de Veneza, de Florença, de Roma, ou de Nápoles. O que conta é a regionalidade fascinante com que lidam com este aspecto, e alguns vão mais além, pois chegam a ser “vilagionistas”, ou seja, atêm-se as pequenas cidadelas e vilas onde nasceram ou onde fazem seus vinhos, onde fazem o melhor do mundo e portanto, se referem aos demais com absoluto desdém!

Você não precisa falar que o vinho francês é melhor que o italiano para arrumar briga, diga por exemplo que na Toscana os vinhos de Montepulciano são melhores do que os Chianti ou Montalcino!

Apesar de grandes designers em moda, ou em carros, em matéria de gastronomia e vinhos, os italianos se agarram às suas origens, às suas tradições e ao espírito de suas vilas, e daí existem catalogados cerca de 900 mil vinhedos, que cultivam quase 1000 variedades de uvas diferentes. Não dá para imaginar estudar todos os vinhos italianos, se decidir provar todos eles, bebendo uma garrafa por dia você levará uma vida inteira para provar todos (não fiz a conta...), os italianos bebem por ano 54 litros de vinho e ocupam a terceira colocação no ranking mundial de consumo.

A expressão de terroir nos vinhos italianos é muito forte, a ligação do vinho com a comida (regional) sem dúvidas é a mais atraente do mundo, as combinações são perfeitamente simples, o vinho regional com a comida regional. Mesmo sendo o maior produtor mundial, não significa que a Itália só faça vinhos bons, apenas 15% dos vinhos italianos estão entre os melhores do mundo. Não que os outros 85% sejam ruins, na verdade funciona como uma pirâmide, os melhores no topo para dias especiais e de celebrações, os médios que são uma boa parte dos rótulos ficam para dias que os merçam, e a maioria que é de vinhos simples vai muito bem para o consumo diário.

A Itália, até os anos 80, exportava vinhos baratos. A imagem do vinho italiano era de bebida de quantidade em detrimento da qualidade; a grande maioria dos vinhos italianos era de qualidade inferior, com algumas exceções (os “Barolos” e os “Brunellos”). Alguns vitivicultores italianos passaram a investir na qualidade e lentamente mudaram esta condição, e os vinhos italianos conquistaram no exterior prestígio de qualidade e melhor preço. Por seu turno, os consumidores passaram a entender a grande garantia do vinho: **o nome do produtor e não denominação de origem.**

A denominação de origem determina apenas um mínimo de padrão de produção, e não de qualidade em si; **a classe e a qualidade do vinho dependem da vontade e da capacidade do produtor.** O marquês Piero Antinori, italiano, o principal produtor de vinhos da Toscana, é um dos produtores de nova geração de vinhateiros. A partir de 1960, essa nova geração introduziu soluções para aprimorar a qualidade do vinho italiano, e realmente conseguiu transformar a imagem do vinho italiano a partir de 1979, quando o “Sassicaia” ganhou o concurso de melhor “Cabernet Sauvignon” promovido pela revista “Decanter”, inglesa, envolvendo 11 países.

Antinori implantou mudanças técnicas na produção do vinho, assim como introduziu o uso de castas estrangeiras não permitidas na região toscana, como a francesa “Cabernet Sauvignon” (dando início a produção dos vinhos “fora da lei” e hoje a maioria deles entendidos como “Supertoscans”).

Vinhos DOCG mais Conhecidos



Muitos dos vinhos que refizeram o nome da Itália são produzidos hoje com castas estrangeiras, embora preservem, na opinião dos vinhateiros italianos, o inconfundível caráter italiano, capaz de distingui-los dos exemplares californianos, chilenos ou australianos, feitos com "Cabernet Sauvignon", de difícil distinção da origem.

"A Itália deveria ser capaz, pela formação geográfica, pela riqueza e pela história, de competir nos três nichos", observa Angelo Gaja, o qual destaca ter a Itália mais de 250 variedades de uvas autóctones. "É um patrimônio riquíssimo", diz ele. Gaja, nas castas internacionais, apostou com seu vinho "Darmagi" (dialeto piemontês significando "que pecado"), feito com "Cabernet Sauvignon", vinho magnífico e original. Os bons resultados do "Darmagi" em concursos divulgaram o nome da vinícola Gaja no exterior e ajudaram-na a vender o Barbaresco, seu principal produto.

O VINHO ITALIANO DEVE SER POSICIONADO EM TRÊS NÍVEIS, segundo Gaja:

- 1º) os vinhos tradicionais**, como o Chianti, o Barolo e o Barbaresco, com volume significativo, capaz de ocupar o mercado internacional com grandes resultados;
 - 2º) os vinhos de uvas autóctones (aquelas que só a Itália possui)**, com as quais "é possível fazer vinhos de um nível impensável";
 - 3º) os vinhos de variedades internacionais**, como a "Cabernet Sauvignon", nicho no qual "é importante fazer bebida de qualidade, sem deixar que se torne banal".
- E claro, que hoje nem se discute que os italianos estão entre os grande rótulos do mundo do vinho, uma vez que os produtores não pouparam investimentos em condução dos vinhedos, redução de produção e melhoria geral da qualidade. Se não acredite, comece a proá-los!



“MARGAUX PÓS-PONTALLIER” - POR JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 07/07/2017



Dentro da nata dos rótulos bordaleses, destaca-se um pequeno número cujas condições naturais privilegiadas propiciam sistematicamente um produto de qualidade superior. A estas condições naturais - o terroir - deve-se acrescentar o papel fundamental do homem, que deve saber extrair este potencial. É o que explica porque, mesmo num grupo de elite, alguns se destacam mais.

Quando Paul Pontallier assumiu o posto de enólogo no Château Margaux, em 1983, a propriedade amargava um período de crise que durava quase 20 anos. Pode ser coincidência naquele ano o Margaux ter sido considerado o vinho da safra, porém o que se seguiu prova que não foi obra do acaso. Foram necessários séculos e gerações de homens inteligentes para revelar o excepcional terroir do Château Margaux. Mas poucos, como Pontallier, tiveram talento, competência e sensibilidade para retratá-lo com tanto brilho.

Além dos atributos como enólogo, Pontallier tinha grande capacidade de comunicação, usando exemplos simples, com extrema humildade e sem afetação, para expor seus pontos de vista. Numa das conversas que tivemos, ele fez uma sagaz comparação entre “niños” e “viños” (afora um inglês impecável, Pontallier falava perfeitamente espanhol), dizendo que “o relacionamento que temos com nossos filhos, lembra o que temos com os vinhos que produzimos. Quando você tem vários filhos a mesma “receita” não vale para todos. Igualmente, um (bom) vinho tem características próprias e o objetivo é antes de mais nada compreender sua “personalidade” para poder adaptar os métodos (no vinhedo e na vinificação). Na educação das crianças, há uma troca permanente entre a maneira dela reagir - ou seja, como se

revela seu caráter - e a forma de educá-la. Da mesma forma, há permanentemente uma espécie de diálogo entre o vinho e a pessoa responsável por ele.

Foi desta forma que Pontallier conduziu 33 safras do Château Margaux, saindo de cena seis meses depois, em março de 2016, menos de 30 dias antes de completar 60 anos, vítima de um câncer fulminante. Mais do que minha referência em Bordeaux, perdi um amigo de mais de 20 anos.

Estranhei muito voltar para lá agora, nesta recente Vinexpo. Foi, contudo, menos traumático do que esperava: fiquei no hotel na mesma rua da casa em que Pontallier morou um bom tempo e onde me hospedava, vizinha de muro do Château Margaux, e o pessoal que trabalhava com ele era o de sempre, desde a recepcionista portuguesa Marie Christine, a secretária Johana, Philippe Berrier, o maître du chai, que responde pelos trabalhos na adega durante todo o ano, e até Philippe Bascaules, de volta à casa para ocupar o posto de diretor-geral após seis anos nos EUA, como diretor técnico da histórica vinícola Inglenook, de Francis Ford Coppola.

No fundo, é uma equipe que foi montada por Pontallier desde 1990, desfeita em parte e por certo tempo com a decisão de Bascaules de, em 2011, querer sair de Bordeaux por razões pessoais. Em seu lugar, selecionado por experientes “headhunters” da região, havia sido contratado Thomas Do Chi Nam, vindo do celebrado Château Pichon Lalande, onde trabalhou por 19 anos. A despeito do invejável currículo, Do Chi Nam não se entrosou com o grupo, sendo dispensado em 2014.

Por essas e por outras, conseguir um substituto para Pontallier não seria fácil, embora não faltassem pretendentes. A decisão de Corinne Mentzelopoulos, proprietária do Château e quem zela pelos destinos do patrimônio desde que seu pai morreu, em 1980, de trazer de volta Philippe Bascaules foi unanimemente

aplaudida. Ele conhece como ninguém a propriedade, tem ótimo relacionamento com a equipe e do ponto de vista técnico é altamente competente. Coppola, inclusive, deu a maior força para que aceitasse o desafio e ainda o mantém como consultor e colaborador, mantendo o planejamento de longo prazo que haviam feito na Inglenook.

Me senti bastante confortável provando a (excelente) gama de margaux de 2016 com ele e Philippe Berrier, que sempre prepara as garrafas e se sentiu à vontade para participar, algo que por hierarquia e (excesso de) respeito normalmente não acontece. De quebra ainda degustamos os 2015, brindando a Pontallier. Duplamente: forças superiores contribuíram para que o Château Margaux fosse aclamado o melhor bordeaux dessa safra pela crítica.

E é, de fato, excepcional. Tem tudo no lugar. Frescor, estrutura, notável e rica trama tânica, com incrível elegância. As 140 mil garrafas (35% do total da produção) são resultado de uma abençoada mescla de 87% de cabernet sauvignon, 8% de merlot (excepcionalmente alta proporção), 3% de cabernet franc e 2% de petit verdot. O Pavillon Rouge (23% do total produzido) vem na mesma linha, demonstrando todo o esforço empreendido nos últimos tempos para colocar o segundo vinho do château num patamar à altura do nome que ostenta.

Na sala de degustação, que integra as novas instalações destinadas à elaboração de vinhos brancos, projeto do arquiteto inglês Sir Norman Foster e inaugurado em 2015, não resisti à tentação de perguntar sobre a intenção de lançar o Château Margaux branco. Muito seguro, Bascaules respondeu que, por enquanto, é só uma ideia. Por respeito às tradições e ao nome que tem, o Château não arrisca. O Pavillon Blanc, segundo ele, alcançou um nível qualitativo elevadíssimo, mas ainda pode melhorar. Estão trabalhando para isso." * **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.**



“VOCÊ SABE QUAL O MELHOR VINHO DOCE DO MUNDO? TEM CERTEZA?” - POR MARCELO COPELLO

VINOTECA - BACO MULTIMÍDIA -29/06/2017

Qual o melhor vinho branco doce do mundo? Se você fez seu dever de casa, a resposta está na ponta da língua: Château d'Yquem. Você não está errado. É verdade. Mas as verdades no vinho não são sagradas. São dinâmicas, mutáveis, flexíveis e cheias de nuances e exceções.

Em uma prova particular, pela qual agradeço infinitamente a quem me proporcionou e comigo compartilhou estas garrafas especiais, atestei que nem sempre o Yquem vence. Foram reunidas 3 garrafas de vinho monumentais, da excelente e quarentona safra de 1976. A prova foi às cegas, embora não fosse difícil saber quem é quem, ou quem é Yquem. Vejamos o surpreendente resultado:

- **3º lugar - Château d'Yquem 1976, Bordeaux-França** - Elaborado com 80% Sémillon and 20% Sauvignon Blanc. De cor dourada, quase tangerina, com reflexos âmbar. Exuberante no nariz, complexo, com aromas típicos da botrytis (verniz, glicerina), mel, laranja, caramelo, damasco seco, nozes. No paladar parece mais maduro e evoluído que no nariz, mostrando notas de frutas maduras, tropicais, com paladar doce, longo, com a finesse e equilíbrio típicos do Yquem, Nota: 95 pontos

- **2º lugar - Tokaji Aszu Essencia 1976, Monimpex, Tokaji-Hegyalja, Hungria** - Feito somente nos melhores anos, com uvas 100% Aszu atacadas pelo fungo Botrytis, colhidas uma a uma à mão. O mosto chega a 390 gramas por litro de açúcar e o vinho a 160. O vinho amadurece 10 anos em tonéis. De cor marrom. Aroma perfumado com notas de flores secas, melaço, amêndoas, geléia de laranja, sultanas, chocolate branco. Paladar extremamente doce, 13,5% de álcool (alto para um Essencia), acidez, moderada, profundo, com camadas de sabores, extremamente longo, encanta peça concentração e por sua persistência infinita. Nota: 95 pontos

- **1º lugar - Wallufer Walkenberg Spätburgunder Trockenbeerenauslese 1976, J.B. Becker, Rheingau-Alemanha** - Este nome complicado requer legenda: Wallufer Walkenberg = nome do vinhedo / Spätburgunder = nome da uva, a Pinot Noir / Trockenbeerenauslese = uvas selecionadas, secas e atacadas pelo fungo Botrytis / 1976 = a safra, um grande ano para os vinhos alemães / J.B. Becker = nome do produtor / Rheingau = nome da região, o Vale do Reno). Elaborado com uvas tintas Pinot Noir em branco, sem suas cascas. Cor âmbar, claro. No nariz é coeso e denso, com notas bastante doces destrudel de maçã, mel, passas, caramelo, amêndoas torradas. Paladar doce e ao mesmo tempo muito fresco, com ótima acidez e uma ponta de taninos que ajudam a equilibrar a doçura, formando um conjunto sublime. O rótulo diz, 11,91% de álcool. É menos exuberante que o Yquem e menos impactante no paladar que o Essencia, mas na boca é o mais equilibrado e com maior frescor. Nota: 97 pontos.



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>

“CHEF JUN SAKAMOTO É UM ARTESÃO COM OBSESSÃO, RIGOR E ATENÇÃO” - POR LUIZ HORTA

FOLHA DE SÃO PAULO - COMIDA - 20/07/2016

Sente-se que lá vem textão “cabeça” —mas com comida e bebida, claro. Estive na Japan House, o que amplificou as reflexões sobre um ótimo livro que estou lendo. Chama-se “Moderne sans Être Occidental - Aux Origines du Japon d’Aujourd’hui” (traduzindo: “Moderno sem ser Ocidental - Nas Origens do Japão Atual”), do historiador francês Pierre-François Souyri e ainda sem versão brasileira. A obra narra como a modernidade ocorreu ao Japão e à Europa simultaneamente sem que o país oriental tenha exatamente sido influenciado pelo ocidente.

Ali na Japan House, assisti a um vídeo sobre uma senhora bem idosa, única a saber produzir, tingir e tecer uma fina fibra de bananeira usada nos quimonos mais especiais. A filmagem demonstra a trabalhadeira no processo. A distinção que fazemos entre arte e artesanato no ocidente não existe do mesmo jeito na cultura japonesa.

Quando o filme terminou, fui jantar no Junji Sakamoto, do chef Jun Sakamoto, restaurante instalado na Japan House. Diante de uma dúzia de sushis muito bons e de um sukiyaki excelente, a cabeça ficou matutando tudo aquilo que eu acabara de ver.

Onde arte e artesanato se confundem, o que vale é a falta de criatividade e o que se valoriza é a cópia. A arte japonesa não é a do ego do autor, mas a da melhor aproximação com o trabalho de um mestre.

Esse é o motivo de a senhora que faz fibra de bananeira tentar ensinar sua técnica, para que aquilo continue se repetindo. E na comida também é assim: aperfeiçoar o já perfeito e não inventar nada de novo. Nosso valor é a autoria, o chef sendo aquele que assina um prato original. Os japoneses abrem mão até da ideia que criamos do chef de cozinha como artista. Para eles, o chef é um artesão. Uma figura que até pode ser venerada, elogiada e celebrada, mas por conseguir chegar perto de modelos de perfeição há muito tempo já estabelecidos.

Nunca vai existir um sushi de risoto ou um sashimi de pirarucu. Essas coisas seriam consideradas aberrações. A cozinha japonesa procura o ingrediente mais fresco, o corte mais exímio, a temperatura mais correta do arroz e a qualidade desse arroz. São coisas totalmente diferentes. Sem juízo de valor, só estou apresentando a diferença das abordagens para a mesma coisa: a comida.

Sendo radical nos conceitos, digo que não há gastronomia no Japão. Há a feitura dos mesmos pratos, com a sombra de “wabi-sabi” (teoria da beleza na imperfeição). O cozinheiro tenta e sempre estará insatisfeito.

Não adianta querer entender o Japão com o nosso cérebro de matriz europeia. A régua é outra. Jun Sakamoto se notabilizou por isso, por ser um artesão com obsessão, rigor e atenção a coisinhas como uma pincelada de yuzu, o arroz ideal, o tamanho da mordida... Quem come um sushi assim nunca mais vai querer ouvir falar em rodízio. Vai passar a preferir o pouco que sintetiza tudo (o sabor, a textura e a técnica) a uma centena de sushis banais.

JUNJI SAKAMOTO - Onde: Japan House. Av. Paulista, 52, Bela Vista, 2º andar, tel. 3588-8778. Quando: ter. a sex., das 12h às 15h e das 18h às 22h; sáb., das 12h às 16h e das 18h às 22h; dom. e fer., das 12h às 18h

SAQUÊS DA SEMANA: (1) Nambu Bijin Junmai Guinjo Aiyama, R\$ 330 (adegadosake.com.br) (2) Takashimizu Seisen Honjouzou, R\$ 120 (adegadosake.com.br) (3) Azuma Kirin Guinjo, R\$ 78,64, 740 ml, (e-sake.com.br) (4) Thikará Gold, 745 ml, R\$ 35,98 (e-sake.com.br). * valores de referência

NAO TEM VINHO - Eu acho que com comida japonesa bebe-se saquê ou chá. Diversos vinhos combinam muito bem, como os Rieslings alemães e austríacos, os brancos da Borgonha, vinhos feitos com Chardonnay sem passagem por carvalho e até os vinhos da região francesa do Jura. Mas, sendo fiel à comida, melhor tomar bebidas japonesas. Na minha refeição, tomei chá verde. Recomendo alguns saquês (acima) e falo de um chá especial abaixo.

O CHÁ DA VOVÓ - Ume Shimada, também conhecida como “obaatian” (a vovó), é uma senhora que decidiu poucos anos atrás recuperar uma fazenda de chá no município de Registro (interior de SP). Chá sempre foi plantado no Estado, principalmente no Vale da Ribeira. E na própria capital paulista —o Viaduto do Chá não leva esse nome por acaso, havia uma grande plantação de Camellia sinensis no chamado Morro do Chá (que ia da República à Consolação).

A vovó Ume começou a recuperação da plantação aos 87 anos -hoje ela está com 90. O chá é colhido à mão, só os brotos. Passa pelos processos de descanso, para perda de umidade e de secagem, em grande tacho sobre fogo a lenha. O resultado é um líquido dourado, aromático, com um sabor muito delicado para um chá preto: taninos muito sutis, doçura natural, aroma levemente defumado e um gosto agradável de mel e tostado na boca. Tenho bebido litros dele. Pode ser comprado no site obaatian.com.br em pacotes de 50 gramas (R\$ 25) ou de 100 gramas (R\$ 45). **Luiz Horta - Viajante crônico e autor dos livros eletrônicos ‘As Crônicas Mundanas de Glupt!’ e ‘Vinhos que cabem no seu bolso’.** Escreve aos domingos na Folha de São Paulo.

“A DUAS HORAS DE SANTIAGO, NO CHILE, VIÑA VIK É OÁSIS FUTURISTA E CHATEAU” - POR ISABELLE MOREIRAL LIMA

ESTADÃO - PALADAR - 05/07/2017

Criada para competir com os melhores châteaux do mundo, a vinícola tem hotel em que cada suíte foi decorada por um artista diferente. A expressão comer poeira nunca foi tão literal quanto na viagem de duas horas de Santiago ao vale de Colchagua. Se for um viajante de sorte, o destino será a Viña Vik, uma vinícola de visual quase alienígena que tem como atrativo-acessório um hotel boutique de alto luxo. Para livrar-se da terra, vá à piscina de fundo infinito com vista para as montanhas, a mata e os vinhedos, nem que seja por uma horinha. Acredite, esses sessenta minutos valerão por um dia.

A Vik é projeto de um norueguês ambicioso. O financista bilionário com experiência em hotelaria (tem outros hotéis de luxo no Uruguai) Aleksander Vik queria um vinho que competisse com os melhores do mundo, um vinho de château. Achou o que procurava no terroir de Millahue, no meio de Colchagua e a 200 km sul de Santiago. Contratou o arquiteto chileno Smiljan Radic para fazer a adega, um projeto ambicioso e futurista. Mas, de tão isolado, ficou a pergunta: quem aproveitaria tudo aquilo? Melhor seria fazer um hotel.

O projeto ficou a cargo de outro arquiteto, o uruguaio Marcelo Daglio, que desenhou uma construção futurista no alto de uma colina com vista em 360 graus com teto de titânio ao estilo Gehryano. Nas laterais da construção há 22 quartos, cada um com decoração temática distinta criada por um artista convidado. Os azulejos portugueses foram o tema eleito por Pablo Montealegre para a suíte Azulejo; ícones do cinema estão na Hollywood de Francisco Uzebeaga. (Dormi como um anjo entre cavalos degolados na suíte de inspiração palaciana Louis Louis, em que telas que retratam batalhas dividem espaço com mobiliário folheado a ouro.) Em todas elas, as janelas vão do chão ao teto e fazem com que a mata invada o quarto.

Hotel - Hotel da vinícola Vik em Millahue, no Vale de Apalta, no Chile, inaugurado em outubro de 2014. O projeto é do arquiteto uruguaio Marcelo Daglio, em parceria com os proprietários, Alexander e Carrie Vik, colecionadores de arte.

Vinícola Vik - Localizada em Millahue, no Vale de Apalta, no Chile, a vinícola Vik teve sua primeira safra lançada em 2009. O projeto da vinícola é uma construção futurista em arco, assinada pelo arquiteto chileno Smiljan Radic.

No centro da construção há as áreas comuns: um lounge em que jogos como sinuca dividem espaço com obras de arte; e o restaurante, onde são servidos os menus harmonizados (não deixe de provar a incrível sopa de batatas e alho-poró, aveludada, celestial, inesquecível), e um café da manhã em que todas as receitas são feitas com esmero – bolos fofíssimos, pães cascudos por fora e macios por dentro, biscoitos crocantes, ovosfeitos à perfeição. Piquenique nos vinhedos, passeio a cavalo e de balão, além de um spa em que os tratamentos são feitos com produtos a base de vinho são outros atrativos da Vik.

Mas o indispensável é o passeio à vinícola. Vá à sala de provas e deguste cada um dos componentes que fazem o vinho ícone da casa, o Vik, separadamente. Você pode sugerir um blend diferente para ele, ao mesclar cada parte como preferir – hora de usar aquela máscara de cara-de-pau.

Capacidade de produção - Com poucos anos de vida e produção ainda baixa, a vinícola hoje opera com apenas 30% de sua capacidade. Modernidade e assepsia assepsia (não se sente cheiro de vinho) marcam o interior da bodega.

Vale de Apalta - Vinhedos da Vik em Millahue, no Vale de Apalta, no Chile, que tem 384 hectares de área plantada, com baixa produção -- apenas 1 kg por planta.

O que trazer - Vinhos, vinhos, vinhos. Cabernet Sauvignon do Maule; Syrah e brancos de clima frio (pense em Leyda, Casablanca, Limarí); rótulos modernetes de Itata; País de Bío-bío; e Cinsault e Carignan que encontrar. E vá com tempo ao aeroporto para visitar a loja de artesanato no subsolo da área de embarque.

SERVIÇO: Viña Vik - San Vicente de Tagua Tagua, Chile
Tel.: (56) 95668-4853 - Diárias de US\$ 600 a US\$ 1.700. www.vinavik.com

“OS BRANCOS PERSISTENTES DE PESSAC-LEÓGNAN” - POR JANCIS ROBINSON

THE FINANCIAL TIMES - VINHOS -08/07/2017

Bordeaux é tinto, certo? Na verdade, não era há muito tempo que Bordeaux produzia mais vinho branco do que tinto, e há um homem que pode ser dito, dedicou a sua vida a produzir Bordeaux branco seco.

Um dos resultados dessa tenacidade celebra o 30º aniversário este ano: o monumento de Lurton será a criação da denominação Pessac-Léognan, distinguindo os melhores vinhos da região de Graves, ao sul da cidade de Bordeaux. Lurton é o principal proprietário de vinhas de para vinho branco em Pessac-Léognan com um total de 70 ha. Além de ter sete filhos, tratou incluir Jacques e François no negócio do vinho, e construiu um império de Chateaux produtores de brancos secos, entre eles o Chateau Couhins-Lurton, de Cruzeau, La Louvière e la Rochemorin em Pessac Léognan e, sua casa por 70 anos, o Chateau Bonnet em Entre-Deux-Mers, o reduto tradicional de vinhos de Bordeaux branco seco, de onde se exporta um terço das suas garrafas.

Aconselhado pelo especialista em brancos secos Denis Dubourdieu, Lurton é o rei do brancos secos de Bordeaux, e um devoto da Sauvignon Blanc, evitando a uva Semillon em todos os seus Pessac-Léognans. Com sua acidez particularmente óbvia e aroma penetrante, a Sauvignon Blanc se dá bem no com os verões quentes de Boredeaux, mas tenho uma certa tendência para a distintiva e cheia de caráter Sémillon. Aliás, isto de certa forma é um corte típico para a maioria dos outros Pessac-Léognans.

Degustei às cegas recentemente, numa tarefa organizada por Lurton, safras maduras do Chateau Couhins-Lurton e achei que houvesse algum Sémillon neles. Ele quase gargalhou com o prazer de ver-me beber seu Sauvignon maduro imaginando haver Sémillon neles. Uma análise recente de DNA mostrou que as duas variedades são geneticamente muito próximas, e uma Sémillon colhida mais jovem, sem plena maturidade, pode provar-se como uma desconcertante Sauvignon Blanc.

O Sauvignon Blanc de Pessac-Leognan não tem nada do gosto da Sauvignon Blanc da Nova Zelândia. Tem mais acidez e menos doçura. Normalmente tende a ser mais denso, mais gastronômico e aceita bem a afinção em carvalho do que os Sauvignons do Loire, de Sancerre e Pouilly Fumé. Ao contrário dos Sauvignons do Loire, e muito diferente dos de Marlborough, os brancos secos de Pessac-Leognan podem envelhecer durante décadas. Com precisão incomum, Lurton diz que o vinho já são bebíveis entre os 3 a 10 anos, mas podem envelhecer por até 20-30 anos!

Um par de degustações recentes mostrou que os Bordeaux secos podem efetivamente evoluir por mais tempo do que muitos vinhos brancos da Borgonha. Um grupo de varejistas de vinho de Londres visitou recentemente os Lurton, e ficaram surpresos ao encontrar vinhos brancos, em ótimo estado geral, produzidos antes do início deste século. Parte destes vinhos foram degustados em Londres, precedidos por uma Masterclass apresentada por Vincent Creuge, diretor técnico de André Lurton que chegou ao Chateua La Louvière em 1991.

Trazido para o evento por Creuge, e provado junto com outros exemplares de brancos secos, foi provado um Lurton ainda mais antigo: uma garrafa magnum da primeira safra do Couhins-Lurton de 1967, e ainda uma magnum La Louvière 1986. O vinho de 1967 estava em forma admirável e foi provavelmente o melhor branco seco da safra 1967 que eu já provei. Ambas magnuns do vinho de 1986 estavam irremediavelmente contaminadas por TCA, o composto que dá o cheiro de bolor associado com rolhas defeituosas. “Você não sabe como decepcionante é para mim”, eu lamentou, “produzir os melhores vinhos para encontrar que eles têm problemas com as rolhas de cortiça.”

Por conta desta questão, os Lurton tomaram o passo corajoso em 2003, para tapar uma parte de certos vinhos brancos com screwcaps que são confiáveis e não tem o problema de TCA. Mas eles não fizeram sucesso com os clientes da Lurton. Em 2013 a empresa assumir os dois tipos de fechamento, deixou de lado as screwcaps, e agora usar duas versões alternativas com diferentes permeabilidades da cortiça Diam que é vendida livre da mácula da TCA. Há uma rolhas de cortiça portuguesa para vinhos que provavelmente irão ser bebidos jovens e outra feita com cortiça da Sardenha para vinhos mais susceptíveis ao envelhecimento.

Como vocês podem ver nas minhas recomendações, há Lurtons de Pessac-Léognans desde os primeiros anos deste século, com grande qualidade. Geralmente são impressionantes e têm provável longevidade, pois vinhos tapados com screwcap desenvolvem mais lentamente do que vinhos tapados com rolha de cortiça. Mas eu me pergunto se o aquecimento global e se possivelmente, as novas técnicas de vinificação farão com que os Bordeaux branco secos se desenvolvam mais rápido.

Para muitos de nós o Chateau Laville Haut-Brion foi o melhor Bordeaux branco seco por excelência. Notas de degustação em 1987 de sobre vinhos do

Laville, descobertas por um bibliotecário da Universidade da Califórnia em Davis mostraram que safras de 1934, 1945, 1948 e 1950 estavam mostrando tudo de melhor nesta data. Mas eu não esperaria que os vinhos feitos hoje possam durar meio século. Alguns dos mais interessantes Bordeaux brancos secos, como Ch Haut-Brion Blanc e Ch La Mission Haut-Brion Blanc, ou como o Laville Haut-Brion estavam maduros em nossas avaliações de 10 anos de safra.

Minhas notas feitas em 1987 é que as uvas para estes vinhos foram colhidas no final de setembro. Hoje em dia a equipe de Haut-Brion as colhe em agosto, com grande dificuldades para manter a acidez suficiente para gerar bons vinhos. Os preços são bastante diferentes também. Notei que o preço do Laville de 1979, a primeira safra a ser oferecida em primeur, foi de 53 francos (cerca de € 8 em valor de hoje) por garrafa, o mesmo valor que o rótulo tinto. A safra de 2016 foi oferecida a € 400 por garrafa.

Outra grande mudança é há muito menos enxofre do que é usado hoje. Isso é louvável, uma vez que os asmáticos reagem mal a ele, e o enxofre podem amortecer fragrâncias e branquear a cor de um vinho em sua juventude. Mas também ajuda a preservá-lo para uma vida longa. A degustação recente de bordeaux brancos secos com jantar sugeriu que os vinhos da década de 1960 eram muito diferentes - maravilhosamente ricos e picantes - dos mais suaves ou mais arrogantes (e no caso de Laville Haut-Brion 2004 oxidado) vinhos deste século.

Este é um estilo único, um vinho sério que, como um Borgonha branco, é feito para ser apreciado com comida, em vez de ser bebericado distraidamente antes de uma refeição.

BRANCOS SECOS EXCEPCIONAIS DE PESSAC-LÉOGNAN - Estes foram degustados recentemente por Jancis Robinson:

Ch Laville Haut-Brion 1961, 1966, 1972, 1983

Ch Haut-Brion Blanc 1992, 1999

Domaine de Chevalier 1983

Ch Couhins-Lurton 2004 (£29 Theatre of Wine), 2005, 2008, 2009, 2015

Ch La Louvière 1998, 2004, 2006, 2009, 2011, 2012

Jancis Robinson – É uma das poucas mulheres a ostentar o título de “Master of Wine”, é crítica de vinhos do jornal inglês Financial Times e tem sua coluna reproduzida em inúmeros outros jornais pelo mundo, além de ter uma vasta e sólida obra publicada sobre o vinho. Seu livro “The Oxford Companion to Wine”, com cerca de mil páginas é uma fonte obrigatória de consulta de todo enófilo que busque uma informação segura, e Hugh Johnson a tem agora, como parceira, na última edição de seu seminal “The World Atlas of Wine”. “Vintage Time Charts”, “Confessions of a Wine Lover” e “Jancis Robinson Guide of Wine and Grapes” são mais algumas das obras dessa escritora extremamente prolífica. No novo livro da crítica, o enxuto e divertido “The 24-Hour Wine Expert”, uma lista de 10 mitos do mundo do vinho é desmentida numa forma fácil e gostosa de ser lida.

Tradução por Márcio Oliveira.

VIAGENS

XVIII ENCONTRO DO FÓRUM ENOLÓGICO DA ACADEMIA DO VINHO. VAMOS À MONTANHA!

27 A 30 DE JULHO DE 2017

GARIBALDI, SERRA GAÚCHA + EXTENSÃO OPCIONAL POST-VAM AS MISSÕES DA ARGENTINA E PARAGUAI

30 DE JULHO A 6 DE AGOSTO DE 2017

“VIAJAR, AMAR, APRENDER, DEGUSTAR, CONTEMPLAR!”

O “Vamos à Montanha”, carinhosamente chamado de “VAM” é um evento que reúne membros do Fórum Enológico, a lista de discussão sobre vinho criada em 1997 pelo site Academia do Vinho www.academiadovinho.com.br. A lista “rapidamente” passou a ser frequentada por enófilos internautas brasileiros e de outros países. No Fórum participam centenas de enófilos interessados em aprofundar seus conhecimentos sobre o vinho, trocando informações e experiências de viagens.

Com o passar do tempo, os participantes constataram que o conhecimento e as conversas “virtuais” não bastavam e surgiu a ideia de criar uma reunião “real” entre todos. Deveriam ser nas “Montanhas” e de aí os “Chevaliers de la Montagne”. Assim, a partir do ano 2000, nasceu o Encontro do Fórum Enológico da Academia do Vinho, apelidado de “Vamos à Montanha de....”.

Esta XVIII Edição do “Vamos à Montanha” retorna em 2017 à Serra Gaúcha! Com o crescimento das ferramentas de comunicação, whatsapp, facebook, instagram, twitter, o evento agora abre algumas de suas vagas para apaixonados por vinho! Uma bela oportunidade de aprendizado, conhecer novas pessoas e participar de uma belíssima experiência enogastronômica.

● local escolhido:

A Serra Gaúcha é um dos berços históricos do vinho no Brasil. Não tanto pela ancestralidade (pois há registros que o vinho está pelas terras “brazucas” desde a imigração portuguesa), mas como hábito de consumo, um legado tão lindo dos italianos. Durante o encontro, vamos desbravar suas bucólicas e belíssimas paisagens. Este ano, Flores da Cunha e suas novas vinícolas, bem como Pinto Bandeira fazem parte da programação. Vamos nos hospedar na charmosa Garibaldi, a “terra dos espumantes” no tradicional e acolhedor Hotel Casacurta, e nos divertirmos entre taças, borbulhas, muita cultura, risadas e amigos! Te esperamos, tchê!

EXTENSÃO OPCIONAL as Missões e Paraguai e Argentina com saída as 09h00 com destino a Santo Ângelo (1 noite), 2 noites em Encarnación (Paraguai), 3 noites em Posadas (Argentina) e 1 noite em Foz do Iguazú, conhecendo as Missões da Companhia de Jesús reconhecidas no Patrimônio da Humanidade pela UNESCO da “Santíssima Trinidad del Paraná” e “Jesús de Tavarangüe” em Paraguai e “Santa María la Mayor”, “Santa Ana”, “Nuestra Señora de Loreto” e “San Ignacio Miní” na Argentina, entre outras visitas de interesse na região, entre elas uma aldeia guarani próximo a Foz. No seguinte DOM 6 AGO, desde Foz do Iguazú vôos de volta as cidades de destino.

Degustações Paralelas: Como já é tradição, em todos os anos, convidados especiais vêm apresentar temáticas do mundo do vinho. Neste ano, a essência do terroir é o ponto central do Encontro Vamos à Montanha. Lembre-se: as vagas para cada atividade são limitadas! Reserve e garanta logo a sua!

Informações e Reservas do VAM e Hotel: Na Vinho e Arte de Porto Alegre para efetuar sua inscrição na programação oficial, degustações paralelas e reserva de hotel em Garibaldi. Contatos: Maria Amélia Duarte Flores ou Andréa Pedrazani | E-mail: vinhoeartecasa@gmail.com | vinhoearte@gmail.com | WhatsApp: (51) 99331-6098 | (51) 99999-3168 | Tel. Fixo: (51) 3023-3345.

Informações e reservas de forma específica para esta Extensão Post-VAM: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Joseane Queiroz. E-mail: fit1@zenithe.tur.br | WhatsApp (31) 997 918 093 | Tel. Fixo: (31) 3225-7773 | <http://zenithetravelclub.blogspot.com.br>

JORNADA ENOGASTRO & LITERÁRIA NOS PASSOS DE DOM QUIXOTE DE LA MANCHA.

COM MÁRCIO OLIVEIRA
15 A 29 DE SETEMBRO DE 2017
SAÍDA GARANTIDA!

Dom Quixote é um personagem criado pelo escritor espanhol Miguel de Cervantes Saavedra no início do século XVII. Ele encantou e continua encantando tanta gente que sua história já foi publicada muitas vezes em vários idiomas, no mundo inteiro. As aventuras de Dom Quixote são descritas no livro Dom Quixote de La Mancha, que foi publicado pela primeira vez em 1605, na Espanha, com o título de O engenhoso fidalgo Dom Quixote de La Mancha. No livro, Miguel de Cervantes, o autor, ridiculariza as histórias de cavalaria, que fizeram muito sucesso na Idade Média. Nessas histórias, cavaleiros fortes e corajosos enfrentam gigantes, derrotam exércitos inteiros e sempre saem vitoriosos. Lutam contra as injustiças do mundo, defendendo a Igreja e protegendo os mais fracos. Dedicam suas vitórias a uma bela dama, que amam com devoção. Agora chegou a hora de conhecer “in loco” as paisagens por ele percorridas.

Vamos:

*Conhecer os costumes, tradições e técnicas da gastronomia manchega, uma cozinha austera e simples, de origem humilde e pastoril, conhecida internacionalmente devido a que alguns dos seus pratos aparecem na universal obra de Don Quixote de La Mancha.

*Adentrar-se no universo tão particular e único de “El Quijote”, a obra literária mais universal da história de Miguel de Cervantes de Saavedra, o manco da Batalha de Lepanto, sendo que em 2016 aconteceram as efemérides dos 400 anos da sua morte.

*Degustar produtos naturais de alto nível de qualidade reconhecidos pelos seus selos de Denominação de Origem ou Indicação Geográfica Protegida como são os Aceite Montes de Toledo, Queso Manchego, Azafrán de la Mancha, Ajo Morado Las Pedroñeras, Berenjenas de Almagro, Vinos de Pago e Vinos de la Tierra de Castilla La Mancha.

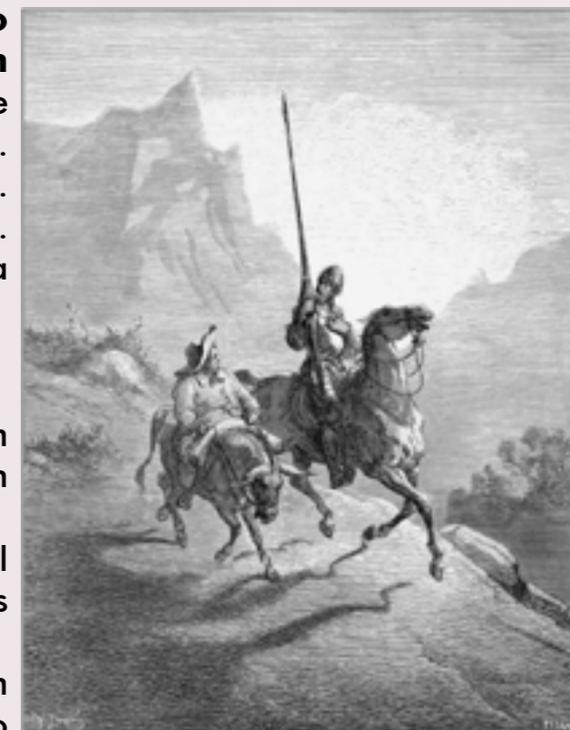
*Saborear os pratos mais representativos da culinária manchega presente nas aventuras de cavaleira do famoso fidalgo da “triste figura” como Pisto Manchego, Migas de Pastor, Gachas, Duelos y Quebrantos, Hoya Podrida....

*Uma jornada de conhecimento ao visitar a região com a maior extensão de vinhedo do mundo e uma seleção de vinícolas de prestígio em plena época da vindima o que permitirá conhecer muito melhor e mais de perto a cultura da colheita e até participar na mesma.

*Conhecer a Espanha mais profunda, a mais autêntica, suas aldeias, povoados e vilarejos do interior.

*Mimetizar-se no território, suas paisagens naturais, nas tradições e na gastronomia. Vivenciar um percorrido cultural e de lazer inédito, único, exclusivo, autêntico aproveitando a excelente climatologia que oferece Setembro e a luz do dia anoitecendo por volta das 21h00.

*Ficar em meios de hospedagem singulares e de especial encanto.



Informações e reservas: ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa: zenithetravelclub.blogspot.com.br

VINHO GOURMET CHILE COM MOVI NIGHT V | CHILE

8 A 18 DE NOVEMBRO DE 2017

A MOVI Night será realizada na sexta-feira dia 10/11/2017, contando com a presença de inúmeros produtores como: Laura Harwing, Acróbata, Lagar de Bezana, Polkura, Trabun, Vultur, Alchemy, OWN, Attilo&Mochi, Catrala, La Recova, Kingston, Garcia+Schwaderer, OC Wines, Villard, Von Siebenthal, Flaherty, Peumayen, Garage, Rukumilla, Bowines, Corral Victoria, Casa Bauzá, Starry Night e 3 Monos. m elaboração/ Em breve serão publicados

Roteiro e Valores: Em elaboração/ Em breve serão publicados

Observações Gerais: Número mínimo de participantes: 18

Número máximo de participantes: 22

Pré-inscrições abertas! Garanta seu lugar! **Informações e reservas:** ZÊNITHE TRAVELCLUB Contato: Daniella Starling | E-mail: fit2@zenithe.tur.br | TEL. (31) 3225-7773.

Programação completa em breve: zenithetravelclub.blogspot.com.br



VINHO E CULTURA

DICAS

A VERDADEIRA IMPORTÂNCIA DA ROLHA PARA QUEM APRECIA VINHO

Essencial para a boa vedação do vinho, ela geralmente passa despercebida pelos enófilos e só é lembrada quando há algum defeito. Ao adentrar o Alentejo, logo se avistam árvores esparsas – em uma espécie de floresta do serrado – convivendo com vinhedos e cegonhas. Curioso é notar um número, de zero a nove, marcado em seus troncos. Eles denotam o ano em que a “casca” foi retirada dos sobreiros pela última vez. Essa casca é a cortiça, que dará origem, entre outras coisas, às rolhas das garrafas de vinho.

Acredita-se que a cortiça é usada como vedante para vinho desde o Império Romano, ou até antes. Naquela época, rolhas rudimentares eram feitas para se encaixar às ânforas. Mas foi somente com as garrafas de vidro que a rolha se tornou popular. Dessa forma, as indústrias do vidro e da cortiça prosperaram juntas a partir do século XVII. Mais do que isso, até o fim do século XX, a cortiça era uma rainha incontestada no mundo do vinho.

No final dos anos 1980 e começo da década seguinte, o “monopólio” da rolha de cortiça começou a ser questionado por produtores insatisfeitos com a qualidade dos vedantes – que realmente havia caído, especialmente depois da revolução de abril de 1974 em Portugal. Líder absoluta até então, a indústria de rolhas não se preocupava muito com seus possíveis defeitos, especialmente com o fatídico e recorrente TCA, o 2-4-6 Tricloroanisol – o composto químico responsável pelos aromas de mofo que tornam a bebida intragável –, que os franceses chamam de bouchonné, ou defeito da rolha.

No entanto, em um mundo de inovações tecnológicas, nasceram concorrentes, como as rolhas sintéticas e de rosca, que, em pouco tempo, abocanharam uma enorme fatia de mercado ao venderem a ideia de que, com elas, os vinhos não mais corriam riscos de apresentar defeitos. Então, se antes a rolha tinha praticamente 100% do mercado, de uma hora para outra perdeu cerca de 30% (ou mais) dele.

Era hora de reagir. No começo dos anos 2000, a indústria, enfim, passou a criar sistemas de controle de qualidade para combater seu principal mal, o TCA. Tempos atrás, já houve quem defendesse a apocalíptica ideia de que mais 20% dos vinhos do mundo estariam infectados com TCA. Números mais realistas dão conta de algo em torno de 4%. Hoje, contudo, a indústria trabalha com números abaixo de 0,5% e, além disso, defende a posição de que a rolha nem sempre é a culpada pelos defeitos no líquido.

A cortiça do sobreiro só pode ser retirada de nove em nove anos, mas é preciso no mínimo 43 anos para que ela tenha qualidade para produzir uma rolha natural. De cada sobreiro, são extraídos em média 40 a 60 kg de cortiça. Por ano, o mundo produz mais de 200 mil toneladas

TCA - Há quem pense que o 2-4-6 Tricloroanisol trata-se de um fungo, já que sua ação no vinho resulta em um inconfundível aroma de mofo. No entanto, o TCA é um composto químico formado por enzimas presentes nos fungos que agem sobre clorofenóis, transformando-os em cloroanisóis. Então, para que ocorra o TCA é preciso haver uma substância contendo fenol em contato com cloro e um ambiente em que haja fungos. A cortiça pode ser um desses lugares.

Assim sendo, para evitar a formação do TCA, uma das normas preconizadas pela indústria é evitar a utilização de produtos de limpeza que contenham cloro. Há mais de 15 anos, os produtores de rolha não usam mais cloro em fase alguma de seus processos e indicam aos produtores de vinho que sigam essa regra, lavando as rolhas com peróxido de hidrogênio, por exemplo.

O grande problema do TCA é que ele é detectável em quantidades minúsculas, medidas em nanogramas (um bilionésimo do grama) por litro ou partes por trilhão. “A literatura e a minha experiência me dizem que, em vinhos brancos e espumantes, os limiares serão cerca de 2 ng/l e, em tintos, 4 ng/l ou superior, dependendo da complexidade do vinho”, aponta Paulo Lopes, enólogo pesquisador da Amorim. Ou seja, bastam míseras gotas para que uma piscina olímpica fique contaminada com um odor horrível.

Um estudo de 2010 do Cork Quality Council, nos Estados Unidos, mostra que o nível de infecção por TCA caiu 84% desde 2000 e, mais recentemente, uma pesquisa aponta que 93% das amostras de rolha remetiam a níveis inferiores a 1 ng/l de TCA, ou seja, valores não identificáveis pelo ser humano.

Lopes, lembra, contudo, que a contaminação do vinho com TCA a partir da rolha só pode acontecer por contato direto. O que isso quer dizer? A rolha pode até estar contaminada, porém, se a parte prejudicada estiver no centro ou em alguma extremidade que não entre em contato com o líquido, não haverá



problema, pois o composto não é capaz de se mover pela cortiça.

Mordomo - “Quando abrimos uma garrafa de vinho e tudo está perfeito, ninguém lembra da rolha. Mas, se há algum problema, a rolha é a primeira a ser acusada. Ela é como o mordomo do filme de suspense”, brinca Joana Mesquita, relações públicas da Amorim e Irmãos, maior produtor de rolhas do mundo. Apesar do tom jocoso, sua observação é verdadeira, pois apontar a rolha tornou-se instintivo quando se trata de possíveis defeitos no líquido.

“Nem sempre o problema é da rolha. Aliás, boa parte das vezes não é”, defende Paulo Lopes, enólogo PhD responsável pelo departamento de pesquisa e desenvolvimento da Amorim. Segundo ele, há diversos defeitos que não possuem relação com a rolha e mesmo o TCA pode não ter sua origem na cortiça, mas em outras fontes, como a barrica ou mesmo outros focos de contaminação dentro da vinícola (veja box explicativo acima).

Para os representantes da indústria, um dos indicativos da “inocência” da rolha é quando há mais de uma garrafa infectada em um mesmo lote, por exemplo. “Com o controle que temos hoje, dificilmente um lote inteiro de rolhas apresentará problema. Portanto, a chance maior é de a contaminação ter ocorrido por outro fator”, garante Lopes.

Mesmo assim, combater o TCA tornou-se a questão central para os produtores e, para isso, é importante entender como aquela casca do sobreiro se transforma nesse vedante tão tradicional.

Tampa de rosca bouchonné? Pode parecer contraditório, mas, sim, um vinho vedado com tampa de rosca ou mesmo rolha sintética pode estar “bouchonné”. O aroma de mofo característico vem do TCA e, como esse composto pode surgir em diferentes lugares, não é exclusividade dos vinhos com rolha natural.

De nove em nove - Apenas 25% da cortiça costuma ser destinada à fabricação de rolhas naturais, que são as inteiriças, feitas de uma única peça, e, portanto, as mais valorizadas. As de melhor qualidade, chamadas Flor, chegam a custar até 2 euros. Rolhas de cortiça chegaram a perder 30% do mercado no começo dos anos 2000.

A árvore do sobreiro (*Quercus suber* L.) é da mesma família do carvalho, inclusive os usados para fabricar barricas como os *Quercus alba*, *Quercus robur* e *Quercus petraea*, por exemplo. Ela está presente predominantemente na região mediterrânea, sendo que Portugal concentra mais de 30% da área total de florestas (Espanha, com 27%, Argélia, com 18% e Marrocos, com 11%, vêm a seguir). E, dentro de Portugal, o Alentejo se destaca, com mais de 80% da área de montados (como são chamadas as florestas de sobreiro). Nossa antiga metrópole, por sinal, representa cerca de 50% da produção anual de cortiça do mundo, com 100 mil toneladas.

A principal característica do sobreiro é sua capacidade de regenerar a casca. A árvore vive cerca de 200 anos, sempre renovando a cortiça. No entanto, se você pensa em sair plantando por aí para produzir rolhas, é bom saber que o primeiro descortiçamento só pode ser feito depois de cerca de 25 anos, quando o perímetro do tronco (a 1,30 m do solo) ultrapassa os 70 centímetros. A partir daí, cada novo descortiçamento ocorre de nove em nove anos. Assim que a cortiça é retirada, pinta-se um número nos troncos, representando o ano. Ou seja, neste ano, as árvores serão marcadas com o 4 e só será descortificada novamente em 2023.

Mas, para ser ainda mais desalentador comercialmente, também deve-se dizer que somente a partir do terceiro descortiçamento do sobreiro – quando a casca se torna mais regular – é que a cortiça tem qualidade suficiente para ser transformada em rolhas ditas naturais (as mais valorizadas). Ou seja, é preciso esperar 43 anos (25+9+9). E, se o sobreiro viver 200 anos (sua média de vida), ele gerará apenas mais 17 vezes a amadia, como é chamada cortiça apta para rolhas naturais.

Outro detalhe relevante: a extração da cortiça é considerado o trabalho agrícola mais bem pago do mundo (um trabalhador chega a ganhar até 120 euros por dia), já que demanda especialização e cuidado para aproveitar o melhor do sobreiro. O descortiçamento é feito no verão (preferencialmente em tempo seco) e da árvore são retiradas porções retangulares, ditas pranchas, que ficarão pelo menos seis meses “secando” ao ar livre. Os produtores preferem usar a palavra “estabilizando” para essa prática, pois, a verdade é que a cortiça precisa estar minimamente úmida para manter suas qualidades elásticas tão importantes para uma boa vedação.

De cada sobreiro, são extraídos em média 40 a 60 kg de cortiça. Por ano, o mundo produz mais de 200 mil toneladas, o que resulta em cerca de 12 milhões de rolhas.

O TCA é detectável em quantidades minúsculas. Cerca de 4 nanogramas por litro é suficiente para comprometer o vinho. (Fonte – Revista ADEGA – Por Arnaldo Grizzo em 03/07/2017).