



VINOTÍCIAS

O MUNDO DO VINHO EM SUAS MÃOS



QUANDO E POR QUANTO TEMPO DECANTAR SEU VINHO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

NESSA EDIÇÃO



09

QUANDO E POR QUANTO TEMPO DECANTAR SEU VINHO? - POR MÁRCIO OLIVEIRA

“VINHOS EM TEMPOS DE PAZ” - POR JORGE LUCKI



11



12

“BORDEAUX TERÁ TOURIGA, MARSELAN E ALVARINHO” - POR MARCELO COPELLO

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

13 VIAGENS

16 VINHO E CULTURA: DICA

RIO DE JANEIRO

ABS-RIO-FLAMENGO

CURSO INTENSIVO DE FÉRIAS / SEGUNDA TURMA

15 A 26 DE JULHO - 19:15

As inscrições para a primeira turma do Curso Intensivo de Férias de 2019 já estão abertas! Mas se você somente terá um tempinho tranquilo no meio do ano, já pode reservar seu lugar na turma de julho.

Valor: R\$ 1.315,00 (R\$ 1.290,00 do curso + R\$ 25,00 Taxa de inscrição), podendo parcelar em até 3x no cartão.

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

ABS-RIO-FLAMENGO

VINHOS DE BORDEAUX DA SÉLECTION GUIGNARD

19/07/2019 - 19:30

A importadora Vinho e Ponto patrocinará a degustação de vinhos franceses da vinícola Sélection Guignard. Situada na região de Graves, em Bordeaux, a vinícola produz um dos vinhos mais conhecidos da região, talvez o mais antigo, e é administrada por três irmãos da família que está neste ramo há mais de quatro séculos.

Valor: R\$ 50,00

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

ABS-RIO-FLAMENGO

COMO RECEBER COM QUEIJOS E VINHOS

16 E 23 DE JULHO - 19:30

Queijo, vinho e pão – os alimentos mais antigos da humanidade – são um ótimo pretexto para reunir os amigos, desfrutar de momentos agradáveis e deixar a conversa rolar solta. Neste curso em duas aulas, Celio Alzer vai dar todas as informações sobre como organizar uma recepção desse tipo.

Valor Individual: R\$ 195,00 (sócio) e R\$ 253,00 (não sócio)

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

SÃO PAULO

ABS-SP

WINES OF CHILE ACADEMY – CONCURSO EMBAIXADORES DO VINHO CHILENO 2019

17/07/2019 - 20:00

É com grande prazer que a Wines of Chile, entidade representante das 74 principais vinícolas chilenas, convida você, sommelier profissional, a participar do Concurso Embaixadores do Vinho Chileno, uma masterclass aprofundada sobre a vitivinicultura do país andino, seguida de uma avaliação que irá selecionar os melhores alunos do curso para uma semana de treinamento imersivo no Chile. Ministrada pelo Dr. Arthur Piccolomini de Azevedo

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

SBAV-SP

VINÍCOLA CATARINENSE É TEMA DE DEGUSTAÇÃO

23/07/2019 - 20:00

A SBAV-SP recebe a VILLAGIO GRANDO, vinícola catarinense de altitude, para degustação orientada. elaborar vinhos de alta qualidade baseada no especial terroir a que pertence, no município de Água Doce.

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

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

SBAV-SP

EXPRESSÕES TOSCANAS

30/07/2019 - 20:00

A SBAV-SP, em parceria com a WINEMANIA traz seu responsável pela curadoria de vinhos, Alexandre Franco, para conduzir uma degustação de 6 vinhos toscanos, sendo 1 vinho branco e 5 tintos.

Valor Individual: R\$ 50,00 (associados) e R\$ 100,00 (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 influencia 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 Alcino, n.º 479 – Bairro Mangabeiras
- Belo Horizonte.

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

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

18 E 25 DE JULHO DE 2019 - 20:00

Uma verdadeira viagem enogastrônômica e histórica, conduzida pelos aromas e sabores do vinho, onde o roteiro tem início e não tem ponto para terminar! Descomplicando o tema, o curso desenvolve os sentidos para a degustação com mais propriedade das características do vinho. Duas aulas sobre a história do vinho, os principais países produtores e as uvas mais emblemáticas. Aprenda a degustar corretamente o vinho, descrevê-lo, armazená-lo, escolher a taça correta e a interpretar rótulos de forma simples e descomplicada. No Curso Básico de Informações de Vinhos você fará um passeio pelos países produtores mais importantes, as características de cada variedade de uva, tipos de taças, as rolhas, temperatura ideal de armazenamento e consumo, decifrando os diferentes rótulos, introdução à harmonização.

Assuntos desenvolvidos:

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

SOMENTE 10 VAGAS.

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

Valor Individual: R\$ 480,00 (pode ser pago de 2 vezes)

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

O Participante do Curso recebe a apostila “ABC DA DEGUSTAÇÃO DE VINHOS” e degusta no mínimo **14 vinhos diferentes (mínimo de 7 rótulos a cada Encontro)**.

Datas e programas passíveis de alteração.

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

Alguns leitores do VINOTÍCIAS solicitaram que eu sugerisse um vinho por semana, anotando notas de degustação e onde comprar. Vão aí mais vinhos para encher as taças. A lista de 2015 contemplou 260 rótulos diferentes e a de 2016 alcançou 156 vinhos. **Em 2017 degustamos 786 vinhos em degustações com Confrarias, e listamos mais de 180 rótulos sugeridos como vinhos da semana!** Os vinhos geralmente são provados em degustações promovidas semanalmente, sendo a grande maioria delas realizadas às cegas.

CABERNET SAUVIGNON ESTATE SELECTION PUKLAVEC FAMILY WINES 2016 – MACEDÔNIA

Esta vinícola familiar foi criada em 1934 e hoje é a maior produtora de vinhos da Eslovênia. A Puklavac Family Wines está em sua 4ª geração de viticultores, com vinhas plantadas na região de Podravje, nas montanhas do leste, onde o terroir se assemelha muito ao Veneto e Friuli, e também possui vinhedos nas colinas de Negotino, dentro da principal região produtora de vinhos da Macedônia, Povardarje. O cultivo de vinhas nessa parte do mundo é muito antigo, tendo começado desde a ocupação do Império Romano e depois preservado durante a Idade Média. O potencial desse lugar para rótulos complexos e originais levou à Puklavac estabelecer ali os vinhedos da casta autóctone Vrane e das uvas estrangeiras Merlot e Cabernet Sauvignon.

Notas de Degustação: Cor rubi intensa. Aromas de frutas escuras maduras como amoras e cerejas, com toque de pimenta-do-reino e tostados, notas de couro e tabaco. Na boca mostra-se encorpado, com taninos presentes e macios, boa persistência e complexidade, revelando sabor de violetas e alcaçuz.

Estimativa de Guarda: sugestão para beber até 5 anos após a safra.

Notas de Harmonização: vinho com ótimo perfil gastronômico para acompanhar pratos clássicos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas, massas com funghi. Queijos de meia cura também vão bem como acompanhamentos.

Serviço: servir entre 16 a 17°C.

Onde comprar: BH-WINE CLUB – Luiz Felipe – Cel.: (31) 98866-5222 - www.bhwineclub.com.br



WEINGUT BRÜNDLMAYER ZWEIFELT 2008 – LANGENLOIS - AUSTRIA

A vinícola Weingut Bründlmayer está situada em Langenlois, a cerca de 70 km a noroeste de Viena, a montante ao longo do Danúbio, no Baixo Vale do Kamp da Áustria. As colinas arborizadas do Waldviertel protegem as vinhas dos ventos frios do noroeste. Durante o dia, o sol aquece os terraços pedregosos, enquanto que à noite o ar fresco e perfumado da floresta passa pelo Vale de Kamp e entra na região de Langenlois.

Willi Bründlmayer comprou a Adega Zweifelt de Herwig Zweifelt juntamente com uma parte dos seus vinhedos. O produtor Zweifelt ficou conhecido mundialmente ao cruzar a variedade de Blaufränkisch e St. Laurent (uma uva nativa ligada a Pinot noir) em 1922. Atualmente, apesar do sucesso com vinhos da Pinot Noir, a Zweifelt é verdadeiramente a “varietal austríaca”.

Notas de Degustação: Cor rubi com leve nota de evolução. Aromas de cerejas, ameixas, com leves notas vegetais. Na boca mostra bom frescor, confirmando os aromas, notas de especiarias e minerais, revelando elegância, equilíbrio e boa persistência.

Estimativa de Guarda: mostra-se muito bom aos 11 anos de guarda. Creio que ainda pode aguardar mais 3 a 4 anos.

Notas de Harmonização: vinho com ótimo perfil gastronômico para acompanhar pratos clássicos de carnes vermelhas assadas ou grelhadas e queijos de meia cura.

Serviço: servir entre 16 a 18°C.

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



QUANDO E POR QUANTO TEMPO DECANTAR SEU VINHO?

POR MÁRCIO OLIVEIRA

O inverno traz às nossas taças tintos mais encorpados para enfrentar as tardes e noites frias e as comidas mais suntuosas e suculentas. Nestas horas, a pergunta que deixa todo amante de vinho na dúvida é se deve ou não decantar a bebida. E se for fazer a decantação, a segunda dúvida é por quanto tempo?

Então, procuramos reunir algumas dicas sobre a decantação de vinhos, que o ajude realmente melhorar o sabor.

VINHOS TINTOS - Quase todos os vinhos tintos se beneficiam da decantação. Existem dois processos primários envolvidos (oxidação e evaporação) que acabam por tornar os vinhos tintos mais frutados e mais macios após a decantação.

Vinhos Tintos de Corpo Leve: 20 a 30 minutos acaba sendo um bom tempo para ele desenvolver aos aromas. Vinhos tintos de corpo leve incluem aqueles produzidos a partir da Pinot Noir, Gamay ("Beaujolais"), Zweigelt e Schiava.

Vinhos Tintos de Corpo Médio: 30 a 60 minutos. Alguns exemplos incluem de vinhos de corpo médio são os feitos a partir da Cabernet Franc, Grenache, Merlot, Malbec, Barbera, Dolcetto e a Tempranillo.

Vinhos Tintos de Corpo: 60 minutos ou mais. Exemplos destes tintos incluem o Cabernet Sauvignon, o Nebbiolo (Barolo, Barbaresco), Syrah, Monastrell (corresponde na França ao Mourvèdre) e Tannat.

Após 15 a 20 minutos, as características redutivas nos vinhos tintos são eliminadas. A redução lembra o aroma de ovos podres, carne, borracha queimada ou mesmo cheiros de estrebaria. É muito comum em vinhos tintos e acontece quando compostos aromáticos se manifestam em um ambiente anaeróbico (por exemplo, dentro da garrafa).

Por volta dos 30–45 minutos, os aromas "ardentes" ou "agudos" nos vinhos tintos são menos detectáveis. Você pode pensar que esses cheiros ardentes são devidos ao álcool, mas mais do que provável, é a acidez volátil (VA). Naturalmente, a maioria dos degustadores têm limiares pessoais para detectar a acidez volátil e a melhor maneira de desenvolver sua habilidade é cheirar os aromas dos seus vinhos.

Em torno de 60 minutos, os taninos começam a amadurecer. Tempos de decantação mais longos são geralmente reservados para vinhos tintos encorpados e com taninos muito adstringentes, duros. Embora não haja muita ciência para sustentar essa observação, alguns provadores de vinhos acreditam que o aumento de compostos aromáticos possa reduzir nossa percepção de taninos.

QUANTO TEMPO É MUITO LONGO?

Contanto que você esteja bebendo seus vinhos dentro de algumas horas depois de ter sido decantado, você deve estar dentro de um limite de segurança, mas claro, que existem algumas exceções especiais:

Vinhos Tintos Maduros: Alguns vinhos antigos são muito delicados e decaem rapidamente após serem abertos. A melhor sugestão e aposta é ter vinhos prontos se você estiver planejando uma degustação com vinhos maduros. Na dúvida se está na hora para bebê-los você pode buscar informações técnicas junto a ficha técnica do produtor. Muitas delas indicam a melhor fase para beber a safra estampada no rótulo. Além disto, pode consultar notas de degustação feitas por críticos ou revistas especializadas.

VINHOS BRANCOS - Deliciosos vinhos brancos com níveis mais elevados de tióis (aromas de grapefruit, maracujá ou goiaba) podem perder os seus aromas se forem decantados. Então podemos avaliar que a maioria dos vinhos brancos e rosés não precisa ser decantada.

Na verdade, alguns compostos aromáticos, como o aroma de maracujá azedo em Sauvignon Blanc, aparecem por pouco tempo e depois desaparecem! Então, a única razão pela qual você pode querer decantar um vinho branco ou rosé é se ele for "reduzido".

A redução no vinho branco, por vezes, lembra o cheiro de fósforo queimado, ou mesmo de "pedra de isqueiro", mas na maioria das vezes é só falta de aromas mais definidos mesmo. Se você sentir apenas aromas "mineraiis" e muito poucos aromas de frutas, o seu vinho branco pode ter alguma redução, mas não chega a ser problema!

Na maioria dos casos, ao colocar o vinho na taça, estes aromas desaparecem em cerca de 15 minutos e você irá perceber muito mais aromas de frutas depois deste tempo!

Portanto, para Brancos e Rosados decante-os no máximo por até 30 minutos se o vinho apresentar sinais de redução.

Curiosidade mesmo é descobrir que vinhos espumantes podem ser decantados.

VINHOS ESPUMANTES - Existem alguns casos raros em que você deve decantar vinhos espumantes. Alguns vinhos de Champanhe costumam apresentar redução (cheiro de fósforo queimado) e melhoram com a decantação. De um modo geral, um decanter de vinho espumante tem muito menos área de superfície de contato com o oxigênio e tem formato de ânfora para preservar as borbulhas.

OUTROS VINHOS - Existem alguns outros cenários interessantes para você usar seu Decanter.

Vinhos Laranja: Os vinhos de laranja são “essencialmente” vinhos brancos feitos com contato com a pele (com as cascas das uvas). Estes vinhos têm taninos e podem se beneficiar de algumas decantações. Tente algo entre 15 a 30 minutos.

Vinhos Naturais: Vinhos naturais e biodinâmicos, muitas vezes têm aromas de redução! Embora não se saiba exatamente por que, alguns produtores acreditam que isso é causado pelo balanço inadequado de nitrogênio nos solos dos vinhedos. Isto não chega a ser problema - basta decantar por cerca de 20 minutos. Mas se o vinho apresentar depois deste tempo, os odores de alho, então você infelizmente pode descartar o líquido.

Vinhos Muito Maduros: Como mencionamos antes, os vinhos antigos ou maduros são bastante sensíveis. Certifique-se de provar o vinho quando você o abre para ver se ele está equilibrado, se os aromas iniciais são agradáveis. Se assim for, pode decantar, desde que verificando os aromas periodicamente por 30 minutos para ver se abrem e melhoram.

Creio que seguindo estas sugestões, você poderá aproveitar melhor os aromas dos seus vinhos! 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

“VINHOS EM TEMPOS DE PAZ” - JORGE LUCKI

VALOR ECONÔMICO - 12/07/2019

Poucas ocasiões poderiam caracterizar tão bem a noção de convivência e compartilhamento que o vinho tanto simboliza quanto a mesa à beira de vinhedos e colinas nas cercanias de Glanz an der Weinstrasse, vilarejo no sudeste da Áustria na divisa com a Eslovênia, com 38 pessoas de mais de 30 nacionalidades bebendo vinhos dos dois países na companhia dos respectivos produtores e depois, todos empunhando as bandeiras austríaca, eslovena e da União Europeia para a foto oficial que marcava o início do roteiro organizado pelo “Austrian Wine Marketing Board” (AWMB), coincidentemente no dia que começava a votação para o Parlamento Europeu, em maio último. A “mesa na fronteira”, tradução de “Grenztisch”, como é chamada, tem metade dela em cada um dos dois países e foi criada em 2013 com o objetivo de promover uma conexão visível e interativa entre os Estados, culturas e pessoas, após décadas divididos....

Leia a reportagem completa em: <https://www.valor.com.br/cultura/6340673/jorge-lucki-vinhos-em-tempos-de-paz#>

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.

“A CRÍTICA DE VINHOS É ENTEDIANTE, ESTÁ NA HORA DE A MUDAR” - PEDRO GARCIAS

PÚBLICO – FUGAS / ESPECIAL VINHOS - 13/07/2019

Não estará na altura de repensarmos tudo e adequarmos a crítica de vinhos aos novos tempos, sendo mais selectivos e dando mais ênfase ao lado humano e à “geografia” do vinho, sobrepondo a informação à avaliação? Um dia destes colhi damascos de dois damasqueiros diferentes, plantados a poucos metros de distância. Uns eram bons, meio agridoces e suculentos; os outros eram muito bons, meio agridoces também mas com um sabor mais intenso e mais rico. Fiz bem em compará-los. Colocando-os lado a lado, pude ficar...

Leia mais em: <https://www.publico.pt/2019/07/13/fugas/opiniao/critica-vinhos-entediante-hora-mudar-1879276>

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>).

“JEREZ MANZANILLA, O LADO SALGADO DO VINHO” - ERIC ASIMOV

THE NEWYORK TIMES - WINES - 27/06/2019

O Jerez de Manzanilla é tão distante quanto você possa pensar num vinho rosé. Essa é uma boa razão para tornar nosso próximo assunto.

Enquanto o rosé goza de ampla popularidade e marketing, o Manzanilla reside em grande parte nos corações dos amantes e aficionados por jerez...

Os três manzanillas que eu sugiro são:

Bodegas Hidalgo La Gitana Manzanilla La Gitana (Importações Hidalgo, Miami) US\$ 18 / 500 ml

Bodegas Yuste Aurora Manzanilla (Vinhos Clássicos, Seattle) US\$ 20 / 500 ml

Valdespino Manzanilla Deliciosa en Rama Saca de Primavera 2018 (Polaner Selections, Mount Kisco, N.Y.) US\$15 / 375 ml

Leia mais em: <https://www.nytimes.com/2019/06/27/dining/drinks/wine-school-assignment-manzanilla-sherry.html>

“O MUNDO DESCOBRE A LIGÚRIA” - MARCOS MARQUES

REVISTA MENU - 27/06/2019

Se o sabor de cada vinho é enriquecido com a história de onde ele foi produzido, poucos rótulos podem ser considerados tão especiais quanto os da montanhosa e peculiar região da Ligúria, no noroeste da Itália.

Sua capital, Gênova, é conhecida como o berço dos grandes marinheiros da época romântica da navegação, a começar pelo seu filho mais famoso, Cristóvão Colombo. Esses desbravadores traziam de volta para casa mercadorias de todas as partes do mundo, incluindo videiras. Elas começaram a ser replantadas nas imensas escarpas que desaguam no Mediterrâneo e algumas famílias se aventuraram a fazer a colheita de forma manual – uma verdadeira façanha, considerando-se condições tão adversas.

Devido à dificuldade de acesso a essa área da Itália, feito durante muitas décadas exclusivamente pelo mar, o saboroso resultado de todo esse esforço permaneceu quase desconhecido fora do país durante um tempo considerável....

“BORDEAUX TERÁ TOURIGA, MARSELAN E ALVARINHO” - MARCELO COPELLO

VEJINHA SP - 08/07/2019

Como uma forma de se adaptar às mudanças climáticas no planeta, que estão afetando drasticamente a produção de vinhos, o sindicato de produtores de Bordeaux (das AOC Bordeaux e Bordeaux Supérieur) aprovou por unanimidade o uso de 7 novas uva. São quatro tintas: Touriga Nacional, Marselan Arinarnoa e Castets, e três brancas: Alvarinho, Petit Manseng e Lillorila.

Estas variedades foram escolhidas principalmente por serem de colheita mais tardia e terem a capacidade de manter boa acidez frente às mudanças climáticas.

Os primeiros vinhedos devem ser plantados ano que vem. Os produtores estão autorizados a ter 5% de seus vinhedos com estas uvas e ter 10% delas em seu blend final.

Por enquanto as mudanças são apenas nas AOC regionais, ufa! Será que veremos algum dia um Lafite com Marselan ou Latour com Touriga Nacional?

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/bordeaux-tera-touriga-marselan-e-alvarinho>

DOCES PORTUGUESES – PECADO ABENÇOADO PELAS FREIRAS (11/07/2019) –

“O discurso que se desenvolve à volta do açúcar, lembra o que durante séculos estigmatizou o sexo, que liberalizado, deixou teólogos, moralistas e alguns médicos, sem vítima para exercitarem a queda natural para a repressão”.

Alfredo Saramago, gastrônomo português em seu livro “Doçaria Conventual do Alentejo”.

A relação entre açúcar e prazer é assunto antigo. Para muitos comer doces em privado, por exemplo, soa quase como onanismo. O açúcar de cana veio do oriente médio no século XI, com o status de produto medicinal de grandes virtudes e aos poucos tomou a Europa. Hoje é aceito universalmente e indispensável em todas as cozinhas. Este edulcorante viveu tranqüilo até meados do século XX, quando foi muito questionado. O best seller “Sugar Blues” de William F. Dufty, que fez sucesso nos anos 80 com sua propaganda anti-açúcar, ilustra bem este pensamento...

Leia a reportagem completa em: <http://www.marcelocopello.com/post/doces-portugueses-pecado-abençoado-pelas-freiras>

Mais em www.marcelocopello.com.br / contato@marcelocopello.com | Facebook – [vinhocommarcelocopello](https://www.facebook.com/vinhocommarcelocopello) | Instagram – [marcelocopello](https://www.instagram.com/marcelocopello) | <http://www.marcelocopello.com/blog>

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

O VAMOS À MONTANHA (VAM) é um evento anual que reúne os participantes do Fórum Enológico da Academia do Vinho (www.academiadovinho.com.br) e outros enófilos adeptos, desde o ano 2000. Já está no ar o site do Vamos à Montanha 2019: <https://app.eventmaster.com.br/event/vam2019/site/content/apresentacao>

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

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

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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



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

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

Venha e Experimente, Sinta, Perceba e Deguste!

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

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



NOTÍCIAS ENOGASTRONOMICAS E DICAS

CHATEAU TALBOT: O MAIS INGLÊS DO MÉDOC

Este 4eme Grand Cru classificado de Saint-Julien deve seu nome a um famoso militar inglês do século XV. Em 1919, tornou-se propriedade da família Cordier, originalmente de Lorraine, que desde então manteve a reputação desta jóia do Medoc.

Naquela noite de 16 de julho de 1453, John Talbot, conde de Shrewsbury e Waterford, e grande militar dos exércitos ingleses, sabia que no dia seguinte ele iria morrer. Ele acampou nos portões de Castillon, onde aguardavam os exércitos da coalizão do rei da França, para a última batalha da Guerra dos Cem Anos.

Ele desembarcou em Medoc para retomar Bordeaux, que abriu suas portas com os gritos de “Viva o rei Talbot”, ele não carregava nem armas, nem armadura, porque jurou não lutar contra o rei da França. Um homem de honra, ele marchou desarmado à frente de suas tropas e caiu sob o fogo dos canhões de longa distância franceses. Assim, entrou para a História.... Leia mais em: <https://www.larvf.com/chateau-talbot-le-plus-anglais-des-grands-du-medoc,4644867.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Pierre Casamayor - 11/07/2019).

DIJON LANÇA A PEDRA FUNDAMENTAL PARA SUA CIDADE DA GASTRONOMIA E DO VINHO

A cidade de Dijon lançou na quinta-feira, 4 de julho de 2019, a pedra fundamental da sua futura Cidade Internacional da Gastronomia e do Vinho, prevista para o final de 2021, versão da Borgonha do registro em 2010 de “refeição gastronômica do património francês” da humanidade.

Este projeto, que combina a reabilitação de edifícios históricos e novas construções no local do antigo Hospital Geral de Dijon, encerrado em abril de 2015, será concluído três anos depois da data original.

PROJETO TRAVADO POR PROCEDIMENTOS JURÍDICOS - “Poderia ter sido possível se mover mais rápido, mas perdemos muito tempo por causa das” ações judiciais”, citou o prefeito de PS da cidade, François Rebsamen, referindo-se ao processo iniciado pelo vereador municipal. Emmanuel Bichot (LR), que não teve sucesso. O projeto representa um investimento global de 250 milhões de euros, dos quais um pouco mais de quinze financiados pela cidade e pela metrópole, a região ou o estado, disse o Sr. Rebsamen... Leia mais em: <https://www.larvf.com/dijon-vers-l-aboutissement-de-sa-cite-de-la-gastronomie-et-du-vin,4644733.asp> (Fonte - Revue du Vin de France – Redação com AFP – 10/07/2019).

LAFITE É CONSIDERADO O MELHOR VINHO DA SAFRA 2018

Pesquisa da Liv-ex aponta o rótulo Lafite como favorito entre os negociantes. A pesquisa anual de mercado da Liv-ex sobre vinhos en primeur de Bordeaux nomeou Lafite como o “vinho da safra de 2018”. Todos os anos, a Liv-ex pede aos seus 430 membros para avaliarem a última safra de Bordeaux nomeando seus vinhos favoritos, aqueles que eles acham que representarão a “melhor compra” (menos de £600 por caixa), como a safra se compara a outras safras recentes, o nível esperado de demanda e o nível de preços aguardando.

Lafite ficou em primeiro lugar (assim como já havia ocorrido em 2016), seguido por uma série de propriedades da margem direita: Cheval Blanc, Vieux Château Certan, Petrus (primeiro lugar em 2017) e Lafleur. Em seguida vieram Mouton Rothschild, Pichon Lalande, Calon Segur e Margaux (estes da margem esquerda), enquanto Ausone e Haut-Brion empataram no 10º lugar.

Entre os vinhos que se espera estarem abaixo de £600 por caixa de 12 garrafas e, portanto, tidos como “melhor compra”, Branaire Ducru ficou na primeira posição e, quando o preço foi divulgado, correspondeu: £462 pela caixa. Outros vinhos na categoria incluíam Capbern, Rauzan Ségla, Domaine Chevalier, Beychevelle, Labegorce e Dame de Montrose.

Quando se questionou sobre os vinhos mais decepcionantes houve ...

Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/lafite-e-considerado-o-melhor-vinho-da-safra-2018_11789.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação – 10/07/2019).

VINHOS ALSACIANOS APRESENTARÃO NÍVEL DE DOÇURA NO RÓTULO

A vinícola Schlumberger já indica a quantidade de açúcar nos vinhos com as categorias seco, meio-seco, meio-doce e doce. Segundo Séverine Schlumberger, do Domaines Schlumberger, a Alsácia está perto de impor normas para identificar o nível de doçura nos rótulos dos vinhos. “Estamos mais perto do que nunca. Estamos pressionando para que isso seja imposto por lei. As cooperativas são contra, já que costumam fazer Riesling doces e não gostam que as pessoas saibam que são doces”, afirmou a produtora.

Na vinícola dos Schlumberger, há muitos anos os vinhos já são classificados de acordo com seus níveis de açúcar residual nas seguintes categorias: seco, meio-seco, meio-doce e doce. Os vinhos na categoria seco têm entre 6 e 8g / l de açúcar residual, os meio-secos entre 8 e 16g / l, os meio-doces cerca de 16 a 40-45g / l e os doces acima de 45g / litro ...Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinhos-alsacianos-apresentarao-nivel-de-docura-no-rotulo_11792.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 10/07/2019).

MIGUEL TORRES FAZ ALERTA SOBRE A IMPORTÂNCIA DA MUDANÇA CLIMÁTICA PARA O MUNDO DO VINHO

Produtor espanhol se diz preocupado com a falta de ação de colegas. Um dos principais apoiadores das medidas para combater o aquecimento global dentro da indústria do vinho é o prestigiado Miguel Torres, das Bodegas Torres, da Espanha. Há anos sua empresa vem focando na diminuição da pegada de carbono assim como em outras ações sustentáveis e ecológicas. Nos últimos tempos, porém, ele tem se tornado a grande voz a alertar seus colegas produtores.

“A maioria das pessoas na indústria do vinho ainda não entende a urgência de agir em conjunto contra a mudança climática”, falou em um curso sobre mudanças climáticas da Família Torres. Ele afirmou ainda que é decepcionante que apenas 20 vinícolas na Espanha tenham se juntado ao grupo Wineries for Climate Protection, que ele criou em 2011... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/miguel-torres-faz-alerta-sobre-importancia-da-mudanca-climatica-no-mundo-do-vinho_11795.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 12/07/2019).

CHATEAU PALMER TESTA CAIXA DE MÚSICA NO VINHEDO

Vinícola de Bordeaux experimenta teoria de que ondas sonoras ajudam videiras a florescer. O Château Palmer, uma das principais propriedades de Bordeaux, vem experimentando uma caixa de música para testar a teoria de que as ondas sonoras podem ajudar as videiras a florescer. De acordo com o CEO da vinícola, Thomas Duroux, a ideia é fazer um período de experiência de três anos.

O experimento é baseado em uma teoria e método idealizados pelo físico e músico francês Joel Sternheimer nos anos 1980. Sternheimer alega que diferentes notas musicais, ou sons em comprimentos de onda variados, podem afetar a síntese de proteínas em plantas. O estudo foi publicado em 1994 pela revista New Scientist... Leia mais em: https://revistaadega.uol.com.br/artigo/chateau-palmer-testa-caixa-de-musica-no-vinhedo_11797.html (Fonte – Revista ADEGA – Redação - 13/07/2019).

PROMOÇÕES DE VENDAS DE VINHOS

IMPORTAÇÃO “EN PRIMEUR” DE JONATHAN MALTUS 2018

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

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

Em função disso resolvemos fazer uma importação “En Primeur” dos vinhos de Maltus. Lembramos que os vinhos desse produtor não são negociados na Place de Bordeaux e sua importação para o Brasil é exclusiva da PREM1UM.

Solicite mais informações em: contato@premiumwines.com.br